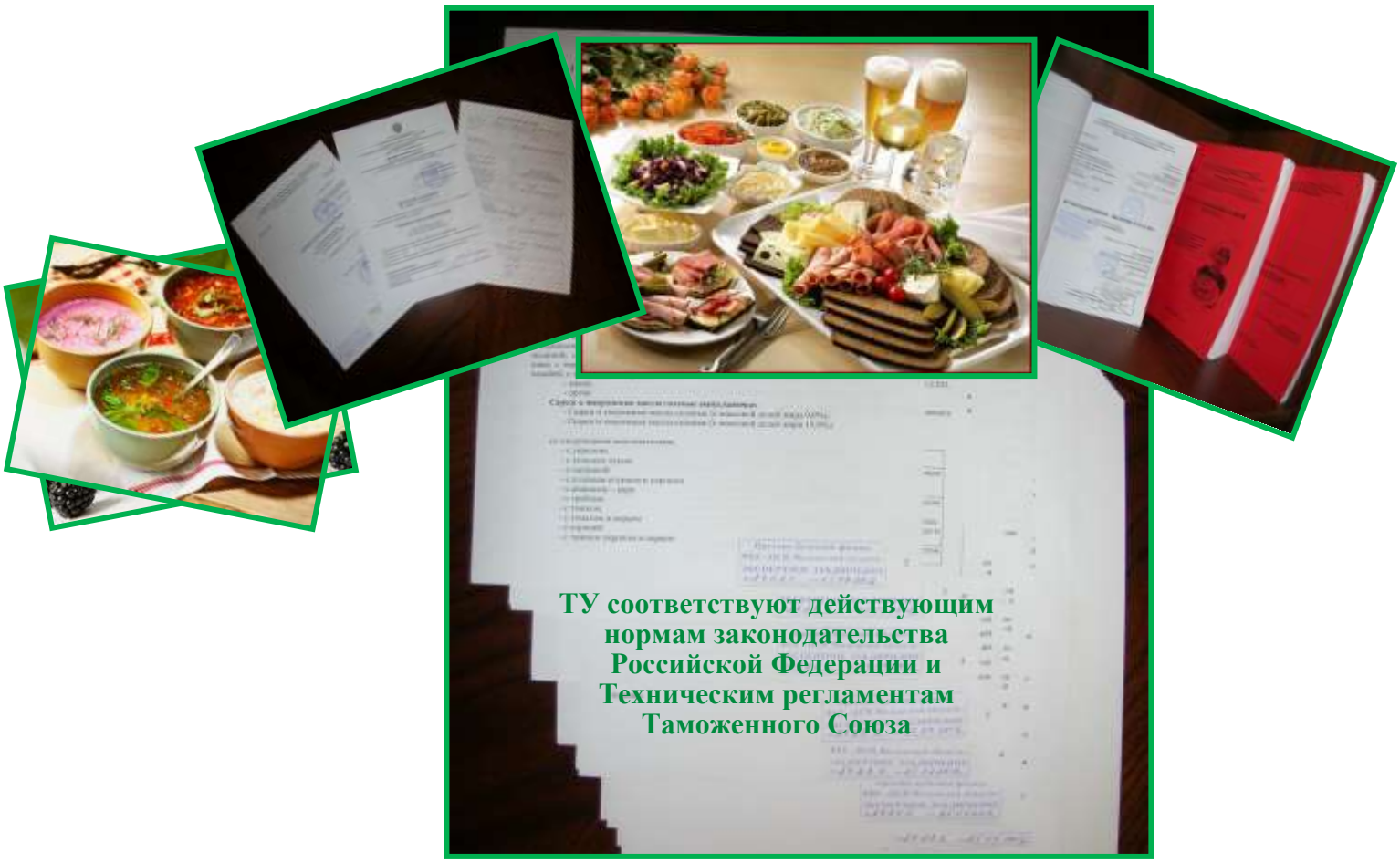
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;
факс: 8 (475-45) 5-14-13;
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

на продукты питания



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

Мичуринск-наукоград РФ
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Цент «АГРОПИШЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия, разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия (ТУ) для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМе документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят **экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии).**

В комплект готовых Технических условий входят.

1. Заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;
5. Акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями (ТУ) на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день.** Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования**.** Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней.**

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Клиенты, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства;

во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами.

Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и

внедрение на производство принципов ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. **Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции по ХАССП.**

Мы помогаем, как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации, сбору доказательственных материалов и регистрации деклараций. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения, Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам, Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона по электронной почте agropit@mail.ru и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

Реквизиты:

Юрид. адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)
Адрес для корреспонденции: 393761, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196
ИНН 6827022361
КПП 682701001
р/счет 40702810187680000030
Наименования банка получателя: Московский филиал ПАО РОСБАНК
к/счет 30101810000000000256
БИК 044525256
ОГРН 1126827000410
ОКПО 37676459
ОКОГУ 4210014
ОКАТО 68415000000
ОКВЭД 74.30.4

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна

Федеральное агентство
по техническому регулированию и метрологии
Система добровольной сертификации
«МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»
РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Орган по сертификации
ООО «Центр сертификации и стандартизации «МСК»,
РОСС МСК.001.ОС.АА,
Юридический адрес: 192071, г. Санкт-Петербург,
ул. Будапештская, д.22, Литер А, пом.8-Н.
Проверьте ликвидность сертификата в реестре системы:
mskiso.ru

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ МСК.ОС1.А0968

Срок действия с 14.01.2016 г. по 14.01.2019 г.

Настоящий сертификат удостоверяет,
что система менеджмента качества применительно к разработке и внедрению нормативно-технической документации на производство продуктов питания: ТУ, ТИ, ТИ к ГОСТам, СТО, ТТК, систем управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, систем менеджмента качества, программ производственного контроля; НТД на производство кормов для животных

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)

Сертификат соответствия выдан:
Обществу с ограниченной ответственностью
Научно-производственный центр «Агропищепром»,
ИНН 6827022361, ОГРН 1126827000410,
Юридический адрес: Россия, 393761, Тамбовская область,
г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196

Руководитель органа
_____/**Попова А.А.**
(подпись) (инициалы, фамилия)

М.П.

Главный эксперт
_____/**Николаев И.И.**
(подпись) (инициалы, фамилия)

Система добровольной сертификации «Международная Система Качества» зарегистрирована в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «Международная Система Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

OC1.A4354

Федеральное агентство
по техническому регулированию и метрологии
Система добровольной сертификации
«МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»
РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Орган по сертификации
ООО «Центр сертификации и стандартизации «МСК»,
РОСС МСК.001.ОС.АА,
Юридический адрес: 192071, г. Санкт-Петербург,
ул. Будапештская, д.22, Литер А, пом.8-Н.
Проверьте ликвидность сертификата в реестре системы:
mskiso.ru

РАЗРЕШЕНИЕ

На применение знака соответствия системы добровольной сертификации

«Международная Система Качества»

№ МСК.ОС1.А0968Р

Срок действия с 14.01.2016 г. по 14.01.2019 г.

Разрешение выдано:

Обществу с ограниченной ответственностью
Научно-производственный центр «Агропищепром»,
ИНН 6827022361, ОГРН 1126827000410,
Юридический адрес: Россия, 393761, Тамбовская область,
г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196

на основании сертификата № МСК.ОС1.А0968

Допускается использовать знак соответствия в технической, сопроводительной, финансовой документации, рекламных продуктах, брошюрах, плакатах.

Руководитель органа

Попова А.А.
(подпись) (инициалы, фамилия)

М.П.

Система добровольной сертификации «Международная Система Качества» зарегистрирована в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «Международная Система Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

Оглавление

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ 27

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 27

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 28

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 30

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ 31

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 33

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 33

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 39

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 40

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 41

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 43

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 43

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 47

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ 51

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕНЫЕ 51

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 51

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 52

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 52

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ 53

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные 53

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ 54

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ 54

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 54

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 56

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ 59

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 60

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 62

ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ 63

ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ 64

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 66

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 67

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ 67

КИШКИ ОБРАБОТАННЫЕ 69

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА....70

ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....70

СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ....71

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ....72

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ....74

ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ....76

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО....82

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ....83

ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ....83

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬНЫЕ....84

ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ....86

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....86

ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ....86

ПАШТЕТЫ....87

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ....87

МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА....88

ЖИР-СЫРЕЦ ОБРАБОТАННЫЙ....89

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ....89

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ....89

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....90

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ....91

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»....91

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»....91

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....91

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ....91

МЯСО ВЯЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ К ПИВУ....92

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ....92

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ....92

ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ....93

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ....93

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ....94

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ....94

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....94

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ....95

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 95

ШПИГ СВИНОЙ СОЛЕНЫЙ 96

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА 96

ПТИЦА, КРОЛИК, ОЛЕНИНА, КОНИНА 97

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 97

ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ 98

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 99

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 101

ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 102

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 102

ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ 103

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 104

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 108

ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ 108

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕНЫЕ 110

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 110

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 111

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 111

КОПЧЕНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 112

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ 112

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ 113

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 114

ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ 114

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 115

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ 116

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 116

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ 117

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ 118

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ 119

КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ 121

ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 122

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ 123

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ 126

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ 128

ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ 130

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ» 131

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬНЫЕ 132

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ 134

ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ 135

ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ 135

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 137

ПАШТЕТЫ 138

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ. СЕРВЕЛАТЫ, САЛЯМИ, ШЛАКВУРСТ, ПЛОКВУРСТ, МЕТТВУРСТ, КНАКВУРСТ, РОКВУРСТ 138

ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ 139

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ 139

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ 141

СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ 143

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 144

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ 145

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ 147

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ 148

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ 148

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 149

РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 150

ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ 152

ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 154

ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ (ИКРА ЧЕРНАЯ) 155

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ШПРОТЫ В МАСЛЕ 155

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 156

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 156

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 157

ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ 157

ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 158

РЫБОПОСАДОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТИЛЯПИИ (ТИЛАПИИ) РОДА OREOCHROMIS 158

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 159

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 160

СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ 162

САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ 163

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ 163

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ 169

ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ) 169

ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ 171

РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 172

РЫБА КОПЧЕНАЯ, ПОДКОПЧЕНАЯ, ВЯЛЕНАЯ 172

МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕНЫЕ 174

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ 175

РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ 175

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ МОРОЖЕННЫЕ 175

РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ 175

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 175

СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ 175

ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ 177

РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ 177

МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ 177

МОЙВА ЖИРНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ 177

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ 178

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ 178

РЫБА КОПЧЕНАЯ 179

ФИЛЕ РЫБЫ КОПЧЕНОЕ, ВЯЛЕНОЕ 180

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ 180

МОРЕПРОДУКТЫ СОЛЕНО-СУШЕНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ 181

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 181

КОНСЕРВЫ 182

КОНСЕРВЫ ЛЕЧО 182

Консервы ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА 182

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 183

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 183

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 184

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 185

ФАРШИ ВЕТЧИННО-РУБЛЕНЫЕ 185

КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ТЕРРИН 185

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 185

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 186

КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 186

ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ 187

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 187

КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ 188

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ 189

КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ В СИРОПЕ 189

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 190

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ 190

КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ 190

ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ 191

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ 191

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ 191

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА 191

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» 192

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» 192

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ 192

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ 192

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ 192

РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА 193

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 193

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 194

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 195

ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ 196

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 197

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ 198

КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ 202

МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК (СЕМЕЧЕК) 202

ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ 203

МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ФАСОВАННАЯ 204

КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) 204

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ 204

ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ 205

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ 205

КУЛИЧИ 206

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (шаурма, буррито, энчилада, кесадилья) 206

ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ 207

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ 207

КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ Р 50228-92 208

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89 ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 208

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ 209

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ 209

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012 210

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ 210

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО 210

ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ 210

ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 211

ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ 212

КРУАССАНЫ 212

КОНФИТЮРЫ 212

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 213

СУХАРИКИ 213

ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА 213

БУТЕРБРОДЫ 214

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 216

КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ 216

КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ 217

ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 218

ПИРОЖНЫЕ 219

НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ 221

СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА» 221

ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ 222

ШОКОЛАД 222

КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ 223

ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ 223

СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ ТИПА КАРАМЕЛИ 224

БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ 225

КАРАМЕЛЬ 226

ПЕЧЕНЬЕ 227

ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ 232

РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 232

ИРИС 232

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ 233

МАРМЕЛАД НА ФРУКТОЗЕ 233

ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ 233

СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ 234

СОУСЫ КОНДИТЕРСКИЕ 234

ПОВИДЛО «АРОМА» 235

ВАФЛИ 235

ЦУКАТЫ 235

СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ 236

КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) 238

ПРЯНИКИ, КОРЖИКИ, КОВРИЖКИ 239

ЗЕФИР И ПАСТИЛА 239

МАРМЕЛАД 240

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ 241

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ 242

КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ 242

НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ 243

НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ 243

КУЛИЧИ 243

КЕКСЫ 244

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА 244

МАРМЕЛАД ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ 246

ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ 246

ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ 247

ПОДВАРКИ ПАЛЕРМО ПОЛУФАБРИКАТ 247

ПОВИДЛО ФЛОРЕНЦИЯ 247

БАБЫ РОМОВЫЕ 248

МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ 248

ХАЛВА 248

ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ 249

ВАТА САХАРНАЯ 249

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ) 249

ДРАЖЕ 250

МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА 251

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ 251

ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ 251

МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ 252

ПРЯНИКИ НА ФРУКТОЗЕ 253

ТОРТЫ 253

ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ 255

ПОВИДЛО НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ 255

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ 255

КОНФИТЮРЫ 256

НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ 256

ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ 256

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 257

МАЙОНЕЗЫ 257

ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ 258

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 260

ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 262

ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ 263

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ 265

ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ 269

ПАСТЫ 270

ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ 270

ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ 271

ГАРНИРЫ 271

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ, ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 272

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА 274

ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 275

ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ 277

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) 278

БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ 281

СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ 281

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ 282

ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ 282

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 283

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ 285

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ 286

БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ 286

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ 286

ХУМУС 287

ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ) 287

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ 290

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА, КЕСАДИЛЬЯ) 291

КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. КАШИ И ГАРНИРЫ КРУПЯНЫЕ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 291

КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. 292

СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 292

СУПЫ ГОТОВЫЕ 292

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ 293

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ 293

ПОПКОРН 294

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ 294

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСОМ, КУРИЦЕЙ И СУБПРОДУКТАМИ 294

КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ 295

КРУАССАНЫ 295

СОУСЫ «ЮСА» 295

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 295

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ 296

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ 296

ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ 297

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ 297

ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА 297

БУТЕРБРОДЫ 298

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ 300

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ 303

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ 303

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 304

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ....305

САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ....305

САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ....307

САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ....308

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)....309

САЛАТЫ С МЯСОПРОДУКТАМИ....312

САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ....313

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ....314

САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ....315

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)....315

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ....316

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ....318

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ....319

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ....320

ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ....320

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ....320

ЙОГУРТЫ....321

МАРГАРИНЫ....321

ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ....322

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ....323

СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА....323

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ....324

КЕФИР....324

РЯЖЕНКА....324

ТВОРОГ МЯГКИЙ....325

ТВОРОГ....325

МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ....326

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ....326

СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ....327

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ....327

ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ....327

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ....328

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ....329

СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ....329

МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ 330

СОУСЫ ЙОГУРТОВЫЕ 330

КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА» 331

БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ 331

ЙОГУРТЫ 332

СЛИВКИ 332

СПАС (КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ) 332

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 333

СЫРЫ МЯГКИЕ 333

ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 334

СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ 334

МОРОЖЕНОЕ 335

ПРОДУКТЫ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫЕ 335

СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ 336

СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ 336

МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ 336

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ 337

КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ 337

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. СУХИЕ 337

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» 337

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ 338

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ 338

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ 339

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЛАВЛЕНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ 339

ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ 339

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ 340

ЙОГУРТЫ 341

МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ 342

НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ 342

ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА 342

СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ 342

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ 343

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ 343

СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА 344

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ 344

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ 345

СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ 346

СЫРЫ МЯГКИЕ 347

СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ 347

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» 348

СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ 348

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ 349

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЛАВЛЕНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ 349

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ 350

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 351

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА 351

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ОДНОГО ГОДА 352

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 353

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА 354

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 355

СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 356

БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 357

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 357

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 357

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 357

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 358

КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 358

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 358

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 358

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 359

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 359

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 360

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ 360

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ 360

КОНСЕРВЫ ЛЕЧО 360

ФРУКТЫ СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 361

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 361

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 362

ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ, СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 362

ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 363

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ 364

УКСУС 364

ХРЕН СТОЛОВЫЙ 365

ПАСТЫ 366

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 366

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ,ОТВАРНЫЕ, СОЛЕНЫЕ И КРЕПКОГО ПОСОЛА 367

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ 367

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ 367

КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ 369

КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ 369

ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ И ИХ СМЕСИ 369

ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ 369

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ 370

САХАР 371

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 371

ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ 372

СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ 372

ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ 373

ВЫЖИМКИ ФРУКТОВЫЕ 373

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 373

ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ ОТКРЫТОГО И ЗАКРЫТОГО ГРУНТА СВЕЖИЕ 374

ПОВИДЛО «АРОМА» 374

ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ 375

ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ 375

ЦУКАТЫ 376

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ 377

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 378

СОУСЫ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ 378

ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ 379

ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ 379

СОУСЫ ТОМАТНЫЕ 379

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ 380

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА 380

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 382

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 382

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ) 382

ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ 383

ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ 385

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ 385

ХРЕН СТОЛОВЫЙ 386

ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ 386

ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ 386

ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ 387

СМЕСЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ 387

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ 387

КОНФИТЮРЫ 387

СОУСЫ «ЮСА» 388

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ 388

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ 388

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ 389

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР, ГОРЛОДЕР) 389

НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ 389

ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ 389

ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ 389

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТЫ)ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 390

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ 390

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 393

РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ 394

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ 394

НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ 394

МЕДОВУХА 395

КОКТЕЙЛЕИ КИСЛОРОДНЫЕ 395

СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ 396

СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА» 396

СИДРЫ 397

ЧАЙ С ДОБАВКАМИ 397

ЧАЙ И ЧАЙ С ДОБАВКАМИ ФАСОВАННЫЙ 397

ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ 398

КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ 398

НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА 398

ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ 399

КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ПАНТОГЕМАТОГЕН» 399

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ 400

НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ «ЗЕЛЕНЫЕ СОКРОВИЩА КРЫМА» 400

НАПИТКИ ЗЛАКОВЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ И «СМУЗИ» 401

СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 402

СМЕСЬ СУХОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 402

«ЧАЙНЫЙ НАПИТОК ТРАВЯНОЙ» 402

НЕКТАРЫ 403

ПИВНЫЕ НАПИТКИ 403

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ 404

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ 404

НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ (СИДРЫ) 404

ЧАЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (СОРТОВОЙ) РАСФАСОВАННЫЙ 405

СОКИ, НЕКТАРЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ СВЕЖЕОТЖАТЫЕ 405

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ 405

НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ 406

НЕКТАРЫ ТЫКВЕННЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ 407

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ 407

СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ 407

НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ 408

НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ, СОКОСОДЕРЖАЩИЕ 408

КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ 409

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ 409

МОРСЫ ЯГОДНЫЕ 409

СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ С МЯКОТЬЮ 409

НАПИТКИ СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ 410

КВАСЫ 410

ГРИБЫ 410

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ,ОТВАРНЫЕ, ... 410

СОЛЕНЫЕ И КРЕПКОГО ПОСОЛА 410

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 411

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ) 411

ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ 411

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ 413

ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 414

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ 414

ГРИБЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 414

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ 415

СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР 415

СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ И ТЫКВЕННЫЕ 415

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 416

ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА 416

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ 417

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ 417

ОРЕХОПЛОДНЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ 417

ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ 418

СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР 418

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ 419

РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА 419

УКСУС 419

СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ 420

СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА» 420

КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ 421

КОНЦЕНТРАТЫ. СИРОПЫ – ЗАМЕНИТЕЛИ САХАРОЗЫ (САХАРА) 421

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ 421

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ФАСОВАННЫЙ 422

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР 422

СПЕЦИИ, ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ПРИПРАВЫ ВКУСОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ 422

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ – УПАКОВОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ СМЕСИ 423

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (Е150) 424

САХАР 424

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ 425

ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ....425

ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ....425

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ФАСОВАННЫЕ....426

ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ....426

БАЛЬЗАМЫ....426

ПУНШИ....427

НАЛИВКИ....427

ЛИКЕРЫ....427

ПИВНЫЕ НАПИТКИ....427

РЕЦЕПТУРЫ ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК....428

СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ СУХИХ ПЛОДОВ....428

СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ....428

СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ....428

НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ КОРНЕЙ И КОРНЕВИЩ....428

РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ....428

НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СУШЕНОГО....428

ЦВЕТОЧНО-ТРАВЯНИСТОГО ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ....428

Настои спиртованные из одно- и многосемянных сухих плодов....428

Морсы спиртованные из сушеного плодово-ягодного сырья....428

Морсы спиртованные из свежего плодово-ягодного сырья....428

Спиртосодержащие отходы ликероводочного производства....428

Продукция спиртосодержащая денатурированная....428

ПИВО....428

ВОДА....429

ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ....429

ВОДА ОБОГАЩЕННАЯ МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ....429

ВОДА ПИТЬЕВАЯ ОЧИЩЕННАЯ....429

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ СТОЛОВАЯ....429

ВОДА ПИТЬЕВАЯ....429

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ....430

СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ....430

ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ....430

ЗЕРНОВЫЕ, МАСЛЕНИЧНЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ....430

ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ....431

ПРОДУКТЫ КРУПЯНЫЕ И БОБОВЫЕ МИКРОНИЗИРОВАННЫЕ 431

СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ 431

ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ 432

КРУПЫ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ 433

ОТРУБИ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ 434

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА 434

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 436

КОМПОТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 436

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 436

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ 436

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 436

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 436

ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 436

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 437

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 437

СУПЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 437

ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ 438

ПОЛУФАБРИКАТЫ СОЕВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 438

ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ 438

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ 439

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ 439

БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ 440

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ 440

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ 440

ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ 442

МАЙОНЕЗЫ 442

МАРГАРИНЫ 443

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ 444

КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-700» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ 444

КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «РОСС-308» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ 444

КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-500» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ 444

КОРМА ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ 445

КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ.....445

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ЧАСТИ ТУШЕК ПТИЦЫ.....445

ЭКСТРУДИРОВАННЫЙ КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ.....446

КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ. КОНСЕРВЫ.....446

СОЯ ПОЛНОЖИРНАЯ КОРМОВАЯ ЭКСПАНДИРОВАННАЯ.....446

ДЕЛИКАТЕСЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ.....447

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ФАРШ МЯСОКОСТНЫЙ.....448

ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. СУБПРОДУКТЫ СУХИЕ.....448

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....449

ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ.....449

КОРМ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ: СУСПЕНЗИЯ, ПАСТА, ПОРОШОК,.....451

ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ ХЛОРЕЛЛЫ.....451

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

9 750 РУБ.	ТУ 10.13.14-025-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен 9214-025-37676459-2016)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами. 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: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Аристократские»; пельмени «Таймырские»; пельмени «Путораны»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Таймырские»; хинкали «Путораны»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Как дома»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Отборные» из свинины и говядина; пельмени «Телятина»; пельмени «69 параллель»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Домашняя традиция»; пельмени «Семейные»; пельмени «Колдуны»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Классические»; пельмени «Русская традиция»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Смак»; «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Липецкие»; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени «Богатырские»; манты «Домашние»; манты «69 параллель»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали со свининой и говядиной; хинкали из баранины; хинкали «Особые»; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Таймырские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые»; равиоли «Итальянские»; равиоли «Неаполитанские»; равиоли «Московские»; беляши «Любимые»; ушки с мясом; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; «Курзе» с бараниной и говядиной; позы «По-японски». **Категории В:** пельмени; пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Русская традиция»; пельмени «Русская традиция» из свинины; пельмени «Русская традиция» с перчиком; пельмени «Столичные»; пельмени «Останкинские»; пельмени «Останкинские свиные»; пельмени «Останкинские традиционные»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; пельмени «Наши»; «Курзе» с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Свиные»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени «Великан»; пельмени «Сырные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Мясные»; пельмени «Русская Масленица»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Аристократские»; пельмени «Имидж»; пельмени «Королевские»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Просто Вкусные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Праздничные»; пельмени «Мясницкие»; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Сибирский Ермак»; пельмени «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Как дома»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Холостяцкие»; пельмени «От тёщи»; пельмени со сливками; пельмени «Дмитриевские»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обояшки»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Вкус востока»; пельмени «Лора Городские»; пельмени «Лора Чесночные» пельмени «Загадка»; пельмени «Домашний очаг»; пельмени «Эконом»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; манты «Лора Городские»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые Сочные»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Лора»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Нежные»; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; чебуреки «Городские»; чебуреки «Лора»; самса с говядиной; самса с бараниной; самса «Слободская»; самса «Классная»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; самса «Дачная»; струдели «Мясные»; струдели «Мясные с грибами»; палочки «Обеденные»; палочки «Смак»; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; беляши «Городские»; рулетики «Мясные»; бараночки «Мясные»; ушки с говядиной; трубочки «Мясные»; слоеные пышки с мясом; рогалики «Мясные»; позы (манты по-бурятски); «Ламаджо»; «Подкоголи». **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени; пельмени «Студенческие»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Халяльные» из баранины с пряностями; пельмени «Престиж»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Сердечные»; пельмени «Эконом»; пельмени «Крестьянские»; равиоли «Миланские»; равиоли «Бергамские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Мясные с пекинской капустой (кимчи)»; ушки с птицей и дичью; беляши «Ленивые»; позы «Нежные»; позы «Дачные»; чебуреки «Ленивые»; чебуреки «Дачные»; самса «Эчпочмак»; самса «Бородинская»; самса «Столичная». **Категории Д:** пельмени «Новинка»; слоеные пышки «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские»; ушки с ливером и печенью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»;

пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом. ***Примечание:*** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-054-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-054-37676459-2015)**

Дата введения в действие 22.12.2016 год.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ: Ассортимент продукции, охлажденной или замороженной. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть(антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; грудинная часть; **Категория В:** грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; конина односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть (антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; филей конский на кости; грудинная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; поясничная часть с пашиной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; шея; рулька свиная. подлопаточная часть; окорок; рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; свинина односортная мясная; **Категория Г:** грудинка; свинина жирная; блочное мясо. Щековина; щековина (баки); свинина односортная жирная; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; **Категория Д:** шкурка свиная; кость пищевая; сало-шпик; *Блочное мясо при шприцевании 15%:* **Категория В:** блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%:* **Категория В:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка;

блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%:* **Категория В:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%:* **Категория Г:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. корейка; грудинка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; говядина (телятина) гриль; бефстроганов; поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Категория Б:** шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. шницель «Любительский»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра»; **Категория В:** рагу из говядины (телятины). **Категория Г:** набор для бульона. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка; шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; **Категория В:** рагу из конины; **Категория Г** суповой набор из конины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория А:** бефстроганов; **Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; эскалоп; свинина гриль; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; шницель из свинины; **Категория В:** шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; котлета отбивная из свинины; **Категория Г:** рагу из свинины; набор для бульона свиной. **Категория Д:** ребра свиные для гриля в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория А:** баранина (козлятина) духовая; котлета из баранины (козлятины); баранина гриль. баранина Барбекю. бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. **Категория Б:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. шашлык из баранины в майонезе. котлета отбивная из баранины; **Категория В:** рагу из баранины (козлятины); **Категория Г:** ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. набор для бульона бараний. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; **Категория Б:** грудинка Экстра; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничная часть (антрекот) Экстра; спинная часть Экстра; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейная часть Экстра; пашина Экстра; зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. мясо для эскалопа; **Категория В:** грудинка на кости Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; бефстроганов по-домашнему; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; поясничная часть с пашиной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. мясо для свинины духовой; **Категория В:** котлетное мясо Экстра; свинина односортная жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные из свинины. Категория Б:** поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. корейка Экстра; грудинка Экстра. мясо для баранины (козлятины) духовой; баранина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** баранина для плова по-домашнему баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; ***Примечание: полуфабрикат категории А***: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2- 6^{0}С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованные – 120 суток; герметично упакованной с применением вакуума – не более 210 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-551-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяется на полуфабрикаты из пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы или их сочетания (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция), с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленные к дальнейшей обработке и требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Полуфабрикатов из пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и производства продуктов питания. **В зависимости от вида и возраста птицы полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на полуфабрикаты из сухопутной птицы кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, -на полуфабрикаты из водоплавающей птицы уток, утят, гусей, гусят. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°С до 2°С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°С; глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°С. **В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы подразделяют:** на натуральные; рубленые. ***Полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы выпускают следующих видов и наименований:*** **Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы:** Головы (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Гребни; Гребни в маринаде; Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные V-образно; Печень (куриная, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) с верхушкой аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек без верхушки аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Ноги куриные (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); **Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы:** Головы утиные (гусиные) с языком; Головы утиные (гусиные) без языка; Головы утиные (гусиные) с целой шеей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фарширования; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фарширования. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. ***Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов кур:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов гусей:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы,

шеи без кожи, шеи кожи. Набор из четырех видов субпродуктов уток: шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы:** Фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; Фарш «Субпродуктовый» куриный; Фарш «Субпродуктовый» утиный; Фарш «Субпродуктовый» гусиный; Фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; Фарш «Потрошковый» куриный; Фарш «Потрошковый» утиный; Фарш «Потрошковый» гусиный; Фарш «Классический» цыплят-бройлеров; Фарш «Классический» куриный; Фарш «Классический» утиный; Фарш «Классический» гусиный; Котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Котлетная масса из субпродуктов кур; Котлетная масса из субпродуктов гусей; Котлетная масса из субпродуктов уток; Кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Кнельная масса из субпродуктов кур; Кнельная масса из субпродуктов гусей; Кнельная масса из субпродуктов уток. ***Шейки утиные фаршированные с*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами. ***Шейки гусиные фаршированные:*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами; шейка гусиная по-украински. **Блоки замороженных субпродуктов:** Блок печени цыплят-бройлеров; Блок куриной печени; Блок гусиной печени; Блок утиной печени; Блок сердечек цыплят-бройлеров; Блок куриных сердечек; Блок гусиных сердечек; Блок утиных сердечек; Блок мышечных желудков цыплят-бройлеров; Блок куриных мышечных желудков; Блок гусиных мышечных желудков; Блок утиных мышечных желудков; Блок шеек цыплят-бройлеров; Блок куриных шеек; Блок гусиных шеек; Блок утиных шеек; Блок головок цыплят-бройлеров; Блок куриных головок; Блок гусиных головок; Блок утиных головок; Блок ножек цыплят-бройлеров; Блок куриных ножек; Блок гусиных ножек; Блок утиных ножек; Блок куриных гребешков. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6ºС. Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых субпродуктов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов представлены в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще полуфабриката,ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 часов
		От минус 2 до 1	5 суток
	С применением консервантов	От 0 до 4	30 суток
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных
		От минус 2 до 1	8 суток
Замороженные		Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
	В блоках	Минус 18	6 месяца

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9214-485-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из мяса диких животных (оленя, медведя, кабана, косули, лося), вырабатываемые в охлажденном и замороженном виде (далее продукция). Продукция готова к употреблению в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные. Категория А: корейка оленья без кости; окорок олений без кости; корейка косули без кости; окорок косули без кости; корейка лося без кости; окорок лося без кости; филе из оленины; филе лося; филе косули; мясо для бифштекса из оленины; мясо для бифштекса из лося; мясо для бифштекса из косули; мясо для филе из оленины; мясо для филе из лося; мясо для филе из косули; мясо для лангета из оленины; мясо для лангета из лося; мясо для лангета из косули; мясо для антрекота из оленины; мясо для антрекота из лося; мясо для антрекота из косули; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; мясо лося для тушения; мясо косули для тушения; оленина для варки; мясо лося для варки; мясо косули для варки; оленина для жарки; мясо лося для жарки; мясо косули для жарки; оленина духовая; оленина гриль; мясо лося гриль; мясо

косули гриль; оленина для тушения Экстра; мясо лося для тушения Экстра; мясо косули для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; мясо лося для варки Экстра; мясо косули для варки Экстра; оленина для жарки Экстра; мясо лося для жарки Экстра; мясо косули для жарки Экстра; **Категории Б:** корейка оленья на кости; окорок олений на кости; лопатка оленья без кости; корейка косули на кости; окорок косули на кости; лопатка косули без кости; корейка лося на кости; лопатка лося без кости; корейка медвежья без кости; окорок медвежий без кости; лопатка медвежья без кости. **Категории В:** оленина (котлетное мясо); набор для шурпы из оленины; котлетное мясо косули; набор для шурпы из мяса косули; котлетное мясо лося; набор для шурпы из мяса лося; котлетное мясо медведя; набор для шурпы из мяса медведя; котлетное мясо кабана; корейка кабанья без кости; окорок кабаний без кости; лопатка кабанья без кости; шея кабанья без кости; корейка кабанья на кости; окорок кабаний на кости; набор для шурпы из кабана. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; бефстроганов из мяса лося; бефстроганов из мяса косули; рагу из оленины; рагу из мяса лося; рагу из мяса косули; поджарка из оленины; поджарка из мяса лося; поджарка из мяса косули; азу из оленины; азу из мяса лося; азу из мяса косули; гуляш из оленины; гуляш из мяса лося; гуляш из мяса косули; плов из оленины; плов из мяса лося; плов из мяса косули; оленина для шашлыка; мясо лося для шашлыка; мясо косули для шашлыка; бефстроганов из оленины Экстра; бефстроганов из мяса лося Экстра; бефстроганов из мяса косули Экстра; рагу из оленины Экстра; рагу из мяса лося Экстра; рагу из мяса косули Экстра; поджарка из оленины Экстра; поджарка из мяса лося Экстра; поджарка из мяса косули Экстра; оленина для шашлыка Экстра; мясо лося для шашлыка Экстра; мясо косули для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; азу из мяса лося Экстра; азу из мяса косули Экстра; гуляш из оленины Экстра; гуляш из мяса лося Экстра; гуляш из мяса косули Экстра; плов из оленины Экстра; плов из мяса лося Экстра; плов из мяса косули Экстра; **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса лося маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса лося в соевом соусе; шашлык из мяса лося в вине и специях; шашлык из мяса лося в майонезе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса косули маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса косули в соевом соусе; шашлык из мяса косули в вине и специях; шашлык из мяса косули в майонезе; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – бескостные, порционные, формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; ромштекс из мяса лося в цветной панировке; ромштекс из мяса косули в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; котлета отбивная из мяса лося; котлета отбивная из мяса косули; котлета натуральная из оленины; котлета натуральная из мяса лося; котлета натуральная из мяса косули; шницель натуральный из оленины; шницель натуральный из мяса лося; шницель натуральный из мяса косули; ростбиф из оленины; ростбиф из мяса лося; ростбиф из мяса косули; ростбиф из оленины Экстра; ростбиф из мяса лося Экстра; ростбиф из мяса косули Экстра; бифштекс из оленины; бифштекс из мяса лося; бифштекс из мяса косули; лангет из оленины; лангет из мяса лося; лангет из мяса косули; антрекот из оленины; антрекот из мяса лося; антрекот из мяса косули; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из мяса лося; бифштекс рубленый из мяса косули; фрикадельки из оленины; фрикадельки из мяса лося; фрикадельки из мяса косули; **Категории В:** колбаски для жарки из оленины; купаты для жарки из оленины; котлеты для жарки из оленины; колбаски для жарки из мяса косули; купаты для жарки из мяса косули; котлеты для жарки из мяса косули; колбаски для жарки из мяса лося; купаты для жарки из мяса лося; котлеты для жарки из мяса лося; колбаски для жарки из мяса медведя; купаты для жарки из мяса медведя; котлеты для жарки из мяса медведя; колбаски для жарки из мяса кабана; купаты для жарки из мяса кабана; котлеты для жарки из мяса кабана; колбаски для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; купаты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; котлеты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной. котлеты из оленины «северные»; котлеты из мяса лося «сибирские»; котлеты из мяса косули «якутские»; тефтели из оленины «северные»; тефтели из мяса лося «сибирские»; тефтели из мяса косули «якутские»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; бифштекс рубленый из мяса лося «егерский»; бифштекс рубленый из мяса косули «охотничий»; ромштекс из оленины; ромштекс из мяса лося; ромштекс из мяса косули; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из мяса лося с курицей; фрикадельки из мяса косули с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из мяса лося с индейкой; фрикадельки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины; котлеты из мяса лося; котлеты из мяса косули; биточки из оленины; биточки из мяса лося; биточки из мяса косули; шницели из оленины; шницели из мяса лося; шницели из мяса косули; котлеты из оленины с курицей; котлеты из мяса лося с курицей; котлеты из мяса косули с курицей; биточки из оленины с курицей; биточки из мяса лося с курицей; биточки из мяса косули с курицей; котлеты из оленины с индейкой; котлеты из мяса лося с индейкой; котлеты из мяса косули с индейкой; биточки из оленины с индейкой; биточки из мяса лося с индейкой; биточки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины «особые»; котлеты из мяса лося «особые»; котлеты из мяса косули «особые»; биточки из оленины «особые»; биточки из мяса лося «особые»; биточки из мяса косули «особые»; ежики из оленины; ежики из мяса лося; ежики из мяса косули; ежики из оленины с курицей; ежики из мяса лося с курицей; ежики из мяса косули с курицей; ежики из оленины с индейкой; ежики из мяса лося с индейкой; ежики из мяса косули с индейкой.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2ºС до 6 ºС: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 48 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 36 часов; полуфабрикатов рубленых – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 96 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 72 часов; полуфабрикатов рубленых – не более 48 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума, при температуре не выше минус 18ºС – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и усло-

вия 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.86.10-200-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из говядины Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; котлетное мясо свиное. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из говядины. Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; — говядина духовая; — зразы говяжьи. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из конины. Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из свинины. Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из баранины. Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из говядины. Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из конины. Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из свинины. Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из баранины. Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непанированные). Категория А:** фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фри кадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — неформованные. Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский; **Категория Б:** фарш свиной. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непаиированные). Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных — не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 48 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°С с момента изготовления не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства.

15 000 руб.	**ТУ 10.13.14-030-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ** **(взамен ТУ 9214-030-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на рубленные и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные, в маринаде или без, изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат), с добавлением или без добавления мяса

птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А: жаркое шпигованное; вырезка (говяжья, оленья); спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); мясо тазобедренной части «Балык»; лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка (говяжья, оленья); толстый край; тонкий край; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины, оленины); лопатка говяжья; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец); тазобедренный отруб (подбедерок); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); шейный отруб; говядина «Юбилейная»; говядина «Для запекания»; говядина «По-домашнему»; пашина; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Покромка. **Категория Б:** грудинная часть; говядина «Для студня»; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины); блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30% Покромка. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** шейный зарез; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка (говяжья, оленья); корейка для запекания; окорок говяжий; лопатка говяжья; шея говяжья; филей говядины (телятины, оленины); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); тонкий край; толстый край; окорок с голяшкой; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть. **Категория Б:** грудинная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины); блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть;блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** шейный зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; шейка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); грудинная часть; шейный отруб; пашина; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Покромка. **Категория Б:** блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Покромка. **Категория Г:** шейный зарез. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); грудинная часть; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная

часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть. **Категория Б:** блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** шейный зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной; вырезка «Карбонад»; мясо «Для запекания и гриля»; мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»; «Буженина» свиная; свинина «Экстра». **Категория Б:** свинина «Для запекания»; поясничная часть с пашиной; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; корейка в шкуре; корейка без шкуры; тазобедренная часть; шейная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой. **Категория В:** жаркое шпигованное; шейка свиная; котлетное мясо; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шрпицевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** грудинка в шкуре; грудинка без шкуры; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** щековина (баки); блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** окорок свиной; корейка для запекания. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; корейка свиная в шкурке; корейка свиная без шкуры; корейка с хребтом без шкуры; корейка с хребтом в шкуре; тазобедренная часть; шейно-подлопаточная часть; шея свиная без шкуры. шея свиная в шкурке; окорок свиной без шкуры; окорок свиной в шкуре; окорок со шкурой без голяшки; окорок со шкурой и с голяшкой; лопатка свиная в шкурке; лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой без рульки; лопатка свиная без шкуры без рульки; лопатка свиная без шкуры с рулькой; лопатка свиная шкурой и с рулькой. **Категория В:** полуфабрикат для студня; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шрпицевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** рулька свиная со шкурой; рулька (предплечье); рулька без шкуры; грудинка в шкурке; голяшка в шкуре; голяшка без шкуры; грудинка в шкуре; грудинка без шкуры; ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** ребра свиные; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; вырезка; жиго (баранина для жарки); филей; корейка для запекания. **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из баранины; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** котлетное мясо. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; баранье седло для запекания; корейка. **Категория Б:** баранина шея; окорок бараний; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** ребрышки для жарки «Оригинальные»; ребрышки. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная часть баранья; корейка свиная обрезная. грудная часть говяжья. **Категория Г:** шейный зарез говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые, фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная

часть баранья; корейка свиная обрезная; грудная часть говяжья. **Категория В:** грудинка свиная необрезная. **Категория Г:** шейный зарез говяжий; голяшка говяжья; голяшка свиная; рулька говяжья; рулька свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** отбивная для гриля «Фантазия» из свинины; отбивная для гриля «Фантазия» из говядины; отбивная для гриля «Фантазия» из баранины; отбивная для гриля «Фантазия» из оленины (лося); отбивная для гриля «Фантазия» из конины; отбивная из говядины; вырезка «Нежная»; свинина «Лакомка»; мясо свинины; ромштекс; ромштекс в цветной панировке; бифштекс натуральный из говядины (телятины); бифштекс натуральный из оленины (лосятины); бифштекс натуральный из конины; лангет из говядины (оленины); лангет из конины; лангет из свинины; говядина духовая; говядина гриль; филе конины; антрекот из конины; антрекот из говядины (оленины); котлета отбивная из конины; баранина (козлятина) духовая; баранина гриль; баранина «Барбекю»; котлета натуральная из баранины (козлятины); котлета натуральная из свинины; шницель натуральный из говядины; шницель натуральный из оленины (лосятины); мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю; стейк из говядины; стейк с перцем; стейк из оленины; стейк с перцем из оленины. стейк из конины; стейк с перцем из конины; стейк из свинины; стейк из говядины «Рибай»; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из говядины «Филе миньон»; стейк из говядины «Т-Бон»; стейк из говядины «Клаб»; мясо для запекания и гриля из конины; мясо для запекания и гриля из говядины; мясо для запекания и гриля из оленины. **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; котлета отбивная из баранины; шницель натуральный из свинины; отбивная из свинины; стейк из свинины «Салтимбокка»; стейк из свинины с мятой; стейк из свинины с миндалем; стейк из свинины с киви; стейк из баранины; стейк из баранины «По-кавказски»; стейк из баранины «Аппетитный»; стейк из баранины «Восточный»; рулетик «Домашний»; рулетик «Мясной» из говядины. **Категория В:** свинина духовая; свинина гриль; котлета отбивная из свинины. мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина «Барбекю»; шейка «Строгоновъ»; стейк из говядины фаршированный; стейк из оленины фаршированный; стейк из конины фаршированный; рулет из шеи свиной с чесноком. **Категория Г:** бекон для гриля. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк из говядины; стейк к портеру; стейк к портеру из оленины; стейк из конины; стейк к портеру из конины; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из свинины; стейк из говядины «Портерхаус». **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; **Категория В:** рябчик (котлета на косточке). ованный; рулет из шеи свиной с чесноком. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** антрекот свиной маринованный; рулет из шеи бараньей маринованный; говядина в маринаде; говядина «Пикник». **Категория Б:** антрекот бараний маринованный; говядина в брусничном маринаде с черносливом; говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория В:** свинина в маринаде универсальном с лимоном и травами; свинина в маринаде брусничном; свинина в маринаде; котлета натуральная в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория Г:** мясо поросенка маринованное; грудинка в специях маринованная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** корейка на ребрышках свиная маринованная; свиная рулька «Прага». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория А:** гуляш в маринаде; азу из говядины в соусе; говяжья поджарка в маринаде; шашлык из говядины «Кавказский»; шашлык из говядины «Традиционный». **Категория Б:** шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице; шашлык из баранины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; шашлык из баранины «Кавказский»; шашлык из баранины «Традиционный»; шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; жаркое из говядины и свинины «Ассорти». **Категория В:** шашлык из баранины в майонезе; шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык из свинины в кетчупе; шашлык «По-домашнему» из свинины; шашлык «По-домашнему» из говядины; шашлык «По-домашнему» из баранины; шашлык «По-домашнему» из оленины; шашлык «По-домашнему» из лосятины; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык из свиного окорока в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке; шашлык из свиной корейки в маринаде; свиная поджарка в маринаде; гуляш из свинины в маринаде; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Экстра»; шашлык из свинины в универсальном маринаде с лимоном и травами; шашлык из свинины маринованный в пиве; шашлык из свинины в чесночном маринаде; шашлык из свинины по-кавказски; шашлык из свинины «Традиционный». **Категория Г:** шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках; ребрышки бараньи маринованные; ребра свиные в маринаде «Универсальный» с лимоном и травами; ребрышки свиные для барбекю и гриля; свиные ребрышки в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе. **Категория Г:** ребрышки свиные маринованные. **Категория Д:** ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** гуляш из конины; гуляш из говядины (телятины) «По-домашнему»; гуляш из говядины (телятины); азу из конины; азу из говядины (телятины) «По-домашнему»; азу из говядины (телятины); конина для шашлыка; поджарка из конины; поджарка из говядины (телятины); поджарка из говядины (телятины) «По-домашнему». бефстроганов из баранины бефстроганов из свинины; бефстроганов из говядины (телятины); бефстроганов из оленины; бефстроганов из баранины

«По-домашнему»; бефстроганов из свинины «По-домашнему»; бефстроганов из говядины (телятины) «По-домашнему»; бефстроганов из оленины «По-домашнему»; шашлык из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Кавказский»; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; баранина для плова «По-домашнему»; баранина (козлятина) для шашлыка; баранина для плова; антрекот из свинины. **Категория Б:** свинина для шашлыка; свинина для шашлыка; свинина для плова; шейка баранья; грудинка говяжья; грудинка оленья; гуляш из свинины; гуляш из свинины «По-домашнему»; мясо для запекания и гриля из свинины; мясо для запекания и гриля из баранины; шашлык из конины; шашлык из баранины; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 80/20; тримминг свиной 80/20. **Категория В:** рагу из конины; шашлык из свинины; шашлык свиной; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка); шашлык из свинины (шейная вырезка); поджарка из свинины «По-домашнему; свинина для шашлыка «Экстра»; свинина для плова «По-домашнему»; поджарка из баранины; поджарка из свинины; шейка свиная; тримминг бараний; свиная обрезь; тримминг свиной 70/30. **Категория Г:** рагу свиное; рагу из свинины; рагу из баранины (козлятины); рагу из говядины (телятины). **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; набор для харчо из баранины мелкокусковой. **Категория Г:** суповой набор из говядины; суповой набор из свинины; суповой набор из конины; набор для бульона говяжий; набор для бульона свиной; набор для бульона бараний. набор для бульона; ребра говяжьи; ребра конские; ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. **Категория Д:** набор для борща, набор для шурпы; набор для холодца. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; котлеты «Полтавские»; бифштекс говяжий; бифштекс с миндалем; бифштекс «По-гречески»; бифштекс «Городской»; бифштекс «Стрелецкий»; бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; тефтели; биточки «Сочные»; биточки «Острые»; биточки «Домашние»; фрикадельки; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки «Останкинские»; фрикадельки «Бабушкины»; фрикадельки «Праздничные»; фрикадельки «По-румынски»; шницель «Натуральный»; ёжик; люля-кебаб; люля «Экстра»; колбаски-гриль натуральные. **Категория В:** котлеты «Семейные»; котлеты «Домашние»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты «Московские»; котлеты «Деревенские»; котлеты «Украинские»; котлеты с луком; котлеты «Пикантные» с паприкой; котлеты с грибами; котлеты с чесноком; котлеты «По-итальянски»; котлеты «натуральные» рубленые со сладким перцем; котлеты в панировке из специй; котлеты из говядины; котлеты свиные; голубцы ленивые; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; биточки в панировке из специй; биточки «По-домашнему»; биточки «Домашние»; биточки; тефтели; люля-кебаб «Экзотический»; люля-кебаб говяжий; ромштекс «Аристократ»; ромштекс «Люкс»; бифштекс «Адмиралтейский»; изделие из фарша «Лягушка по-швабски»; изделие из фарша «Ложный заяц»; палочки из фарша; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; мясо механической обвалки из говядины (ММО из говядины) в блоках. **Категория Г:** котлеты «Особые»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «По-домашнему»; котлеты из свинины; котлеты из говядины и свинины; ёжики; мясо механической обвалки из свинины (ММО из свинины) в блоках. **Категория Д:** котлеты печеночные. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** шницель говяжий; шницель по-венски; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Московские»; котлеты «Новосибирские»; котлеты «Говяжьи»; котлеты «Свиные»; котлеты «Домашние»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки для куриного супа; фрикадельки «По-русски»; ёжики; тефтели «Мясные»; рулет из фарша «Семейный»; рулет из фарша «Столичный»; рулет из фарша с луком; рулет из фарша «Элегант»; рулет из фарша «Северный»; шницель «натуральный» рубленый; голубцы ленивые. **Категория Г:** бифштекс «Молодежный»; бифштекс «Новый»; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс «Для гурмана»; котлеты «Татарские»; котлеты «Мусульманские»; котлеты «Киевские»; котлеты «Деревенские»; котлеты «Славянские»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Старорусские»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Классика»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с рисом; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Пикантные»; котлеты свиные; фрикадельки; фрикадельки «Киевские»; фрикадельки «Деревенские»; фрикадельки «Любительские»; фрикадельки «По-итальянски»; фрикадельки «Вкусные»; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки «Тари» люля-кебаб «По – восточному»; люля-кебаб «Оригинальный»; ёжики; ёжики «Закусочные»; ёжики «Мясные»; тефтели «Хабаровские»; тефтели с рисом; тефтели; шницель «По-киевски»; шницель печеночный; шницель «Экстра»; биточки; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Загородные»; биточки с гречкой; биточки с капустой; биточки с рисом; биточки с тыквой; биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; бургер. **Категория Д:** шницель «Софи»; шницель «Бородинский»; шницель «Деревенский»; шницель «Крестьянский»; шницель «Казанский»; шницель «Слободской»; шницель «Посольский»; шницель «Пряный». шницель «Любительский»; шницель печеночный; котлеты «Полтавские»; котлеты «Гордон-блю»; котлеты «Приятные»; котлеты «Пикник»; котлеты «По-киевски»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Нежные»; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; котлеты печеночные;биточки «Нежные»; биточки с сыром «Восторг»; биточки «Любимые»; биточки «Походные»; люля-кебаб «Южный»; ёжики «Нежные»; ёжики «Вкусные»; ёжики «Волшебные»; тефтели «Ароматные»; голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для гриля «Мюнхенские»; колбаски маленькие «Чевапчичи»; колбаски маленькие «Кебабчета»; колбаски из оленины; колбаски бараньи; колбаски «Баварские»; колбаски Тирольские; колбаски Берлинские; колбаски «Охотничьи»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Бюргерские»; купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Южные»; купаты с сыром; купаты «Аппетитные»; купаты «По-домашнему». **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски для жарки; колбаски бистро для гриля; колбаски бистро с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные «Домашние»; колбаски сырные «Барбекю»; колбаски сырные «Уральские»; колбаски сырные «Любительские»; колбаски сырные для гриля и жарки «Особенные»; колбаски бистро для гриля; колбаски гриль с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные для жарки «Элитные»; купаты «Пикник»; купаты «Борисовские»; купаты «Домашние»; купаты «Сергеевские»; купаты «Любительские с сыром»; купаты; купаты «Деликатесные». **Категория Г:** колбаски «Сицилийские»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски для жарки; колбаски для гриля «Шашлычные»; купаты с курицей. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –**

рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В: колбаски «Домашние». **Категория Г:** колбаски маленькие «Балканские»; колбаски маленькие «Походные»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля. **Категория Д:** колбаски «Бистро» для гриля; колбаски «Барбекю», вариант; колбаски для гриля «Баварские»; купаты с курицей; купаты «Охотничьи». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б:** перец фаршированный мясом; перец фаршированный «Пикантный»; «Мясная ватрушка». **Категория В:** зразы с ветчиной; зразы с сыром; зразы с яйцом; зразы с грибами; зразы «По – селянски» с грибами; зразы «По – селянски» с фасолью и орехами; голубцы ленивые; перец фаршированный; перец фаршированный мясом и рисом; перец фаршированный мясом и овощами; рулет «Крестьянский». **Категория Г:** голубцы ленивые; «Мясная ватрушка». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** зразы «По – селянски» с сыром; зразы «По – селянски» с морковью и орехами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; зразы рубленые с грибами; рулетики фаршированные горошком и луком «По-домашнему»; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком «По-домашнему»; рулетики с сыром; рулетики с грибами и луком; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; котлета с черносливом; голубцы. **Категория Г:** зразы «По – селянски» с капустой; голубцы; голубцы «Домашние»; перец фаршированный. **Категория Д:** зразы «По – селянски» с луком и яйцами; зразы «По – селянски» с зеленью; зразы печеночные; голубцы «Деревенские»; голубцы «Сельские». **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш конский; фарш говяжий; фарш свиной; фарш бараний; фарш олений (лосиный). **Категория Б:** фарш «Особый» олений (лосиный); фарш «Особый» говяжий; фарш «Особый» нежный; фарш «Фермерский»; фарш для бифштексов; фарш «Новосибирский»; фарш «Домашний»; фарш свиной; фарш «По-мичурински»; фарш «По-тамбовски»; фарш «Элитный»; фарш «Кавказский». фарш из баранины; фарш из говядины и свинины; фарш по-домашнему. **Категория В:** фарш «Особый» любительский; фарш «Особый» свиной; фарш говяжий; фарш «Восточный»; фарш для бифштексов; фарш свиной натуральный; фарш для пельменей; фарш «Особый»; фарш «Уральский»; фарш для гамбургеров. **Категория Г:** фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш свиной. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория В:** фарш «Особый» котлетный; фарш «Столичный»; фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для пельменей; фарш «Домашний»; фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков; фарш для котлет; фарш из говяжьих субпродуктов; фарш с мясом птицы. **Категория Д:** фарш «Особый» старомосковский; фарш для котлет; фарш из бараньих субпродуктов. фарш для печеночных оладьев; фарш для голубцов. **Продукция, полученная путем распила замороженного сырья: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А:** вырезка «Экстра»; спинно-поясничная часть «Экстра»; длиннейшая мышца спины «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; подлопаточная часть «Экстра»; грудинка «Экстра»; покромка «Экстра»; котлетное мясо «Экстра»; ростбиф (говядина или телятина для жарки) «Экстра»; говядина (телятина) для тушения «Экстра»; говядина (телятина) для варки «Экстра»; филей говядины (окорок) (телятины) без кости «Экстра»; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец) «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра»; пашина «Экстра». **Категория Г:** шейный зарез «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А:** спинно-поясничная часть «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; подлопаточная часть «Экстра»; грудинка «Экстра»; филей (окорок) говядины (телятины) на кости «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра»; **Категория Г:** шейный зарез «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка «Экстра»; окорок свиной без кости «Экстра»; карбонат «Экстра». **Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; свинина для жарки «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** котлетное мясо «Экстра»; грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; окорок свиной на кости «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра»; рулька (предплечье) «Экстра»; голяшка «Экстра». **Категория Д:** ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; жиго (баранина для жарки) «Экстра»; филей бараний «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** котлетное мясо «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; баранье седло для запекания «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». ***Примечание:*** Мясной полуфабрикат категории А – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; Мясной полуфабрикат категории Б – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – полуфабрикат с массовой долей мышечной от 40% до 60%; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г –полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%.

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

Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18 С и не выше минус 10 С. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до +4оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 72 часов; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 36 часов; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 24 часов; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 72 часов. полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов. **Рекомендуемые годности охлажденной продукции**, упакованной в термо-вакуумную упаковку, с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 4 С: говядина (отруб лопаточной части, отруб шейной части, отруб передней части, отруб задней части, говядина «Люкс», вырезка говяжья, говядина для запекания, говядина для тушения – не более 23 суток; окорок свиной, лопатка свиная, шейка свиная, карбонад свиной, вырезка свиная, грудинка свиная – не более 18 суток; ребра свиные деликатесные, рагу свиное, рулька свиная, ножки свиные, грудинка свиная, корейка свиная, набор для бульона свиной, голяшка свиная, ребра свиные ленточные, ребра свиные мясные – не более 15 суток; котлетное мясо (говяжье) – не более 23 суток; котлетное мясо свиное – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** нижеприведенного ассортимента, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до +4 С – не более 5 суток: крупнокусковые полуфабрикаты (отрубы): окорок свиной на кости на шкуре с голяшкой; окорок свиной на кости на шкуре без голяшки; лопатка свиная на кости на шкуре с рулькой; лопатка свиная на кости на шкуре без рульки; шейная часть свиная на кости на шкуре; корейка свиная на кости на шкуре с хребтом; грудинка свиная на кости на шкуре. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 90 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 180 суток; герметично упакованной, в том числе с применением газовой модифицированной среды – не более 180 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с момента изготовления при температуре от +2 С – до + 6 С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 96 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, герметично упакованные с использованием пищевых добавок «Время КОМПЛЕКС 3712, 3718 – не более 8 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; полуфабрикаты рубленные – не более 48 часов; полуфабрикаты рубленные с использованием Фреш-соли – не более 72 часа; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2 С – до + 6 С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 7 суток; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от 0 С – до + 4 С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 7 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 7 суток; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2 С – до + 6 С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2 С – до + 6 С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 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.

9 750 руб.	**ТУ 9212-393-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов птицы дефростированные (далее по тексту – полуфабрикаты, или субпродукты, или продукт, или продукция), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ. В зависимости от используемого сырья, а так же вида и возраста птицы продукция выпускается в следующем ассортименте: субпродукты сухопутной птицы — кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, и водоплавающей птицы — уток, утят, гусей, гусят: печень; почки; сердце; мышечный желудок; шея; ноги; головы; гребни; наборы субпродуктов «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °С до 2 °С включительно — не более 2 сут; от минус 1 °С до 1 °С включительно — не более 4 сут; в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — от 0 °С до 4 °С включительно — не более 15 сут. 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. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 750 руб.	ТУ 10.13.14-055-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-055-37676459-2012)

Дата введения в действие 28.12.2016 год.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, оленины (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов; фарш «Домашний»; фарш «Новосибирский». **Категория В:** фарш для котлет и биточков; фарш «Особый»; фарш свиной натуральный; фарш «Уральский»; фарш «Для начинки»; фарш для биточков; фарш для люля-кебаба; фарш для купат; фарш для шницелей; фарш для бифштексов; фарш «Туристский»; фарш «Для завтрака»; фарш «Селянский»; фарш «Любительский»; фарш говяжий; фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш для пельменей. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет; фарш «Столовый»; фарш свиной; фарш из бараньих субпродуктов; фарш из говяжьих субпродуктов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные Категория В:** фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для котлет. **Категория Д:** фарш для голубцов; фарш для печеночных оладьев. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Для пикника»; купаты «Элитные»; колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски «Баварские»; колбаски «Тирольские»; **Категория В:** купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты для жарки «Элитные»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски «Сицилийские»; колбаски «По-мичурински»; колбаски «По-сибирски»; колбаски «Для завтрака»; колбаски «Домашние»; колбаски «Уральские»; колбаски «Любительские»; колбаски для гриля и жарки «Особенные»; колбаски «Бистро для гриля»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски «Барбекю»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «К пиву»; колбаски «Застольные»; колбаски «Элитные»; колбаски «По-русски». **Категория Г:** купаты «Купеческие»; купаты «Домашние»; колбаски «По-московски»; колбаски с сыром; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Бистро для гриля»; колбаски «Гриль» с сыром; колбаски «Барбекю». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** колбаски-гриль натуральные. бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; бифштекс «Острый»; бифштекс «Для гурмана»; бифштекс с карри; бифштекс с миндалем; котлеты «Полтавские»; котлеты с чесноком; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб «Аппетитный»; люля-кебаб «Особый»; фрикадельки для мясного супа. **Категория В:** бифштекс «Адмиралтейский»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «По-королевски»; бифштекс с зеленью; бифштекс для гамбургера; котлеты «Российские»; котлеты «Семейные»; котлеты натуральные рубленые; котлеты «Пикантные с паприкой»; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты «Домашние особые»; котлеты «По-мичурински»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты Деревенские; котлеты в панировке из специй; биточки «Домашние особые»; биточки в панировке из специй; шницель «Домашний особый»; шницель печеночный; шницели в панировке из специй; шницель «Западный»; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; «ромштекс» «Аристократ»; «ромштекс» «Люкс». **Категория Г:** бургер «Экстра»; котлеты «Особые». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Новосибирские»; котлеты «Классика»; котлеты «Классические»; котлеты говяжьи; котлеты с рисом; котлеты «Охотничьи»; шницель из говядины; бифштекс «Особый»; тефтели с рисом; биточки с рисом; фрикадельки для куриного супа; голубцы ленивые. **Категория Г:** котлеты «Домашние»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Нежные»; котлеты «Московские»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты свиные; котлеты «Казачьи»; котлеты «Пикантные»; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; биточки с тыквой; биточки с капустой; биточки с гречкой; биточки мясо-картофельные; тефтели «Хабаровские»; шницель «Экстра»; бифштекс «Городской»; полуфабрикат для гамбургера; люля-кебаб «Экстра»; голубцы ленивые; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки; ёжики; ёжики «Мясные». **Категория Д:** котлеты «Любимые»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Киевские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Нежные»; шницель «Любительский»; шницель печеночный. ленивые голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Б:** зразы из говядины «Ароматные»; зразы из говядины «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория В:** зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком; рулетики фаршированные горошком и луком; котлета с черносливом. **Категория Г:** зразы рубленные картофельные с мясом; рулетик с грибами и луком; рулетик с сыром.

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Мясной полуфабрикат категории А** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий)**

полуфабрикат категории Г – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС – **не более 72 часов.** при упаковывании под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы – **не более 5 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: весовой и негерметично упакованной – **не более 60 суток;** герметично упакованной – **не более 180 суток;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – **не более 210 суток.** При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

9 750 руб.	**ТУ 9214-370-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на натуральные, кусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, перепелов (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде после дефростации.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты натуральные: Полуфабрикаты натуральные, кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса птицы: тушки, полутушки и части тушек птицы в обсыпке (или без); птица-гриль шашлык; набор для чахохбили: рулетик «Деревенский»; бастурма; эскалоп; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; наггетсы; медальоны; стейк «Люкс» набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; котлета натуральная; **Фаршированные:** котлета по-киевски с маслом и зеленью; котлета по-киевски с сыром, майонезом; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем копченой колбасы; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами окорочок с сюрпризом; филе-конвертик фаршированное; мясо «По-мичурински»; шницель «Праздничный»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; шейка фаршированная «Популярная»; шейка фаршированная «Деликатесная»; шейка фаршированная «По-деревенски»; шейка фаршированная «Заказная»; шейка фаршированная «Новинка»; шейка фаршированная «Дачная»; шейка фаршированная «Обычная»; шейка фаршированная «Молодежная»; **Тушки, части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** курица, подготовленная к тепловой обработке; тушка цыпленка бройлера; грудка куриная; окорочок куриный; четвертинка передняя; четвертинка задняя; курица – задняя часть; курица для плова; крылышко целое; крылышко-плечо; крылышко локтевая часть; голень куриная; бедро куриное; шейки куриные; кожа шеи для фарширования; полутушка (четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, крылья, голень, бедро) курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке, специях (или без них); курица для жарки «По-Климовски»; цыплята – табака; окорочок-гриль; филе куриное; филе куриное панированное; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; крылья куриные острые; бедро куриное панированное; кожа куриная; цыпленок в соусе (голень); цыпленок в соусе (грудка); цыпленок в соусе (крылышки); цыпленок в соусе (окорочок); цыпленок в соусе (бедро); цыпленок в соусе (филе); индейка в соусе (филе); **Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; курица для шашлыка; шашлык куриный в майонезе; шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; шашлык куриный маринованный; шашлык куриный «Нежный»; шашлык из курицы в майонезе; шашлык из курицы в пикантный; шашлык из курицы в соусе «Мария»; шашлык из курицы в томатном-чесночном соусе; шашлык из курицы в чесночном маринаде; шашлык из филе курицы в майонезе; шашлык из филе кур традиционный; чахохбили; котлета столичная; котлета куриная натуральная; котлета куриная натуральная в специях; котлета куриная натуральная панированная; котлета куриная натуральная в специях панированная; курица для жарки по-гавайски; курица для жарки по-мексикански; курица для жарки с грибами; поджарка из курицы натуральная; поджарка из курицы с маринадом; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; гуляш из курицы натуральный; гуляш из курицы в специях; окорочок куриный бескостный; мясо «Строгановское» куриное; колобок куриный; рулет куриный «Деликатесный»; курица для рагу; набор для бульона из курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); набор для бульона куриный; суповой набор куриный; набор пищевых костей; набор для первых блюд из мяса кур; набор из мяса цыплят-бройлеров; набор из мяса кур. **Фаршированные полуфабрикаты из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** котлета по-киевски, вариант 1; котлета по-киевски, вариант 2; котлета куриная натуральная с грибами; котлета куриная натуральная с грибами панированная; котлета куриная натуральная с сыром; котлета куриная натуральная с сыром панированная; котлета куриная натуральная с луком и яйцом; котлета куриная натуральная с луком и яйцом панированная; котлета куриная натуральная по-гавайски; котлета куриная натуральная по-гавайски панированная; котлета куриная натуральная с грецким орехом; котлета куриная натуральная с грецким орехом панированная; котлета куриная натуральная с черносливом; котлета куриная натуральная с черносливом панированная; рулет куриный; рулет куриный натуральный с грибами; рулет куриный натуральный с грибами панированный; рулет куриный натуральный с сыром; рулет куриный натуральный сыром панированный; рулет куриный натуральный с луком и яйцом; рулет куриный натуральный с луком и яйцом панированный; рулет куриный натуральный по-гавайски; рулет куриный натуральный по-гавайски панированный; рулет куриный натуральный с грецким орехом; рулет куриный натуральный с грецким орехом панированный; рулет куриный натуральный с черносливом; рулет куриный натуральный с черносливом панированный; куриный рулетик с беконом и болгарским перцем; рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом; рулет куриный с куриным фаршем и ветчиной; рулет куриный с черносливом и курагой; рулет куриный с грибами и яйцами; ножка куриная фаршированная: сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками; ножка куриная с грибами; ножка куриная фаршированная с сыром и грибами; мешочек из курицы с рисом и беконом; мешочек из курицы с мятной начинкой отбивная куриная Купеческая; трубочка куриная; котлета куриная натуральная с печенью; зразы куриные с сыром в сухарях филе куриное фаршированное; **Тушки, части тушек индеек, индюшат:** индейка, подготовленная к тепловой обработке; тушка индейки; тушка индейки потрошёная; полутушка индейки; передняя четвертина индейки; индейка – задняя часть; индейка – задняя четвертина; окорочок индейки (индюшат); индейка для плова; филе индейки (индюшат); филе индейки без шкурки; грудка индейки (индюшат); бедро индейки (индюшат); голень индейки

(индюшат); крыло индейки (индюшат) целое; крыло индейки (индюшат) плечевая и локтевая часть; крыло индейки (индюшат) – локтевая часть; крыло индейки (индюшат) – локтевая часть и кисть; крыло индейки (индюшат) – плечевая часть; крыло индейки (индюшат) – кисть; голень индейки (индюшат) гриль; крылья индейки (индюшат) гриль; крылья индейки (индюшат) острые; бедро индейки (индюшат) панированное; спинка индейки; гузка индейки. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из индейки, индюшат:** индейка для шашлыка; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); шашлык из индейки в майонезе;(см из курицы) рагу из индейки; котлета из индейки натуральная; котлета из индейки натуральная панированная; котлета из индейки натуральная в специях; поджарка из индейки натуральная; поджарка из индейки в маринаде; гуляш из индейки натуральный; набор для бульона из индейки; набор пищевых костей (индейка); кожа индейки. **Фаршированные из индейки, индюшат:** котлета из индейки натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с грибами панированная; котлета из индейки натуральная с сыром; котлета из индейки натуральная с сыром панированная; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом панированная; котлета из индейки натуральная с черносливом; котлета из индейки натуральная с черносливом панированная; рулет из индейки натуральный с грибами; рулет из индейки натуральный с грибами панированный; рулет из индейки натуральный с сыром; рулет из индейки натуральный сыром панированный; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом панированный; рулет из индейки натуральный с черносливом; рулет из индейки натуральный с черносливом панированный; индейка фаршированная черносливом; индейка фаршированная гречкой; индейка фаршированная гречкой с грибами; индейка фаршированная рисом с грибами; индейка фаршированная яблоками; **Тушки, части тушек перепелов, куропаток:** перепёлка, подготовленная к тепловой обработке; перепёлка для плова; перепёлка-табака; куропатка. **Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из перепелов:** рагу из перепёлки; **Тушки, части тушек гусей, гусят:** гусь, подготовленный к тепловой обработке; гусь задняя четвертина; гусь для плова; филе гуся; грудка гуся; бедро гуся; голень гуся; окорочок гуся; бедро гуся панированное; **Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из гусей, гусят:** рагу из гуся; набор для бульона из гуся; набор пищевых костей (гусь); **Фаршированные полуфабрикаты из гусей, гусят:** гусь фаршированный черносливом; гусь фаршированный гречкой; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный яблоками; **Тушки, части тушек уток:** утка, подготовленная к тепловой обработке; утка задняя четвертина; утка для плова; филе утки; грудка утки; бедро утки; голень утки; окорочок утки; бедро утки панированное; **Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из уток:** утка для шашлыка; шашлык из утки маринованный; шашлык из утки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); рагу из утки; котлета из утки натуральная; котлета из утки натуральная панированная; котлета из утки натуральная в специях; поджарка из утки натуральная; поджарка из утки в маринаде; гуляш из утки натуральный; набор для бульона из утки; набор пищевых костей (утка); **Фаршированные полуфабрикаты из уток:** утка фаршированная черносливом; утка фаршированная гречкой; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная яблоками. **Натуральные полуфабрикаты маринованные из мяса птицы:** тушки, полутушки птицы «Оригинальные»; цыплята по-любительски «Оригинальные»; цыплята-табака «Оригинальные»; части тушек: окорочок «Оригинальный», бедро «Оригинальное», голень «Оригинальная», крылышки «Оригинальные», грудка «Оригинальная», филе с косточкой «Оригинальное» **Натуральные кусковые бескостные маринованные из мяса птицы:** филе «Оригинальное»; мясо грудки птицы «Оригинальное»; мясо окорочков птицы «Оригинальное»; рагу из мяса птицы «Оригинальное»; набор для бульона «Оригинальный»; набор для супа «Оригинальный»; мясо птицы для харчо «Оригинальное»; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное»; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное». **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:** котлета «Деликатесная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чесночная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Купеческая» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлетка «Сельская»; котлетки на шпажках; котлетка «Два в одном»; котлеты «Пожарские»; шницель «Деревенский»; шницель «Люкс»; шницель куриный рубленый; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); колбаски куриные; фарш куриный «По-Климовски»; фарш мяса птицы; фарш из индейки; фарш куриный. люляшка; орешек; колбаска; колбаски шашлычные; колбаски для жарки; люля-кебаб; зразы с грибами; зразы с сыром; зразы с луком и яйцами; зразы с ветчиной и хреном; зразы с зеленью; зразы с капустой; зразы с фасолью и орехами; зразы с морковью и орехами; рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «Школьный»; рулет «Павловский»; галантин; палочки из фарша с карри; бургер; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; медальоны; медальоны «Конверт»; фрикадельки; ёжик из фарша; голубцы с мясом; голубцы ленивые; голубцы долма.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменить имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название; заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»; заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»).

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2^{0}С до плюс 6^{0}С: набор для бульона – не более 12 часов; кости пищевые – не более 12 часов; п/ф панированные, в специях, в соусах – не более 24 часов; остальные – не более 48 часов. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2^{0}С до плюс 6^{0}С: не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума,** при температуре от плюс 2 ^{0}С до плюс 6 ^{0}С – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов в панировки, упакованных с применением вакуума,** при температуре от плюс 2 ^{0}С до плюс 6 ^{0}С – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов** с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 ^{0}С до 6 ºС, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш»: не более 10 суток. **Рекомендуемые срок годности дефростированных полуфабрикатов** с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 ^{0}С до 6 ºС, герметично упакованной, с применением консервантов: не более 10 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.

9 000 руб.	ТУ 9212-354-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде.

АССОРТИМЕНТ. Продукция различается сырьем, внешним видом, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте: печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной); шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжья, баранья, свиная) по-строгановски; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты, биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); язык (говяжий, свиной, бараний); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных); сердце (говяжье, баранье, свиное) для жарки; сердце (говяжье, баранье, свиное) для тушения; сердце (говяжье, баранье, свиное) по-строгановски; вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; ноги свиные; уши свиные; легкое (говяжье, свиное).

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления (с момента дефростации замороженной продукции) при температуре от минус 1,5°С до 4 °С — не более 24 часов.

15 000 руб.	ТУ 9214-353-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа мясные полуфабрикаты. *Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А:* блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; спинно-поясничная часть на кости; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; грудинка говяжья на кости; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортная; окорок говяжий на кости; лопатка говяжья на кости; шея говяжья на кости; сортовой разруб говядины: *1 сорт:* тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; *2 сорт:* шейный; пашина; *3 сорт:* зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. *Категория В:* грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины. Категория А:* блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная; сортовой разруб конины: *1 сорт:* тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; *2 сорт:* шейный; пашина; *3 сорт:* зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А:* вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; сортовой разруб свинины: *1 сорт:* поясничная часть с пашиной. *Категория Б:* блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; окорок свиной на кости в шкуре; лопатка свиная на кости в шкурке; корейка свиная на кости в шкурке; грудинка свиная на кости в шкурке; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; шея свиная на кости в шкурке; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; рулька свиная; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; *сортовой разруб свинины: 1 сорт:* лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; *2 сорт:* рулька (предплечье); голяшка. *Категория В:* блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; сортовой разруб свинины: *1 сорт:* грудинка; свинина односортная жирная; *Блочное мясо при шприцевании 15%:* блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; рулька свиная. *Категория Г:* блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная. *Категория Д:* сало-шпик; блочное мясо. Шкурка свиная; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; шкурка свиная; кость пищевая. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) Баранина. Категория А:* тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. *Баранина, свинина, говядина (оленина), конина: Категория А:* вырезка: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; филей: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; шейка: говяжья (оленья), конская; грудинка конская; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины), из конины, из баранины; лопатка: говяжья, (оленья), баранья, конская; мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное из свинины, из говядины. *Категория Б:* грудинка говяжья (оленья), баранья; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой): из говядины (оленины), из свинины; лопатка свиная бескостная; *Категория В:* шейка свиная бескостная; *Категория Г:* грудинка свиная; *Категория Д:* шпик хребтовый; шпик боковой. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые.*

Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) Мясо фасованное. Категория А говядина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть, зарез, голяшка, рулька; баранина: тазобедренная часть, лопаточная часть, грудная часть; оленина: тазобедренная часть, спинная часть, поясничная часть; конина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть. *Категория Б* свинина: окорок обрезной, шейно-лопаточная часть обрезная; баранина: спинная часть, шейная часть. *Категория В* свинина: корейка обрезная, рулька, голяшка. *Категория Г* свинина: грудинка необрезная **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные Категория А Говядина (оленина):* бифштекс; лангет; антрекот; говядина (духовая); говядина гриль; *Конина:* бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. *Баранина:* баранина (козлятина) духовая; котлета натуральная из баранины (козлятины); баранина гриль; баранина Барбекю; *Категория Б Свинина:* шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; свинина духовая; котлета натуральная из свинины; эскалоп; свинина гриль; *Баранина:* антрекот бараний маринованный; *Категория В* корейка на ребрышках свиная маринованная; антрекот свиной маринованный. *Категория Д Свинина:* ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; ребрышки свиные маринованные; ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские»; шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках. *Категория Г Говядина:* ребра говяжьи; *Свинина:* ребра свиные; *Конина:* ребра из конины; *Баранина:* ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки; ребрышки бараньи маринованные. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из конины. Категория А:* гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка. *Категория Б:* шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; шашлык из конины; шашлык из конины в кетчупе. *Категория В:* рагу из конины. *Категория Г* суповой набор из конины. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – мясокостные мелкокусковые. Подвид – мелкокусковые из свинины. Категория А:* бефстроганов. *Категория Б:* поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; набор для холодца. *Категория В:* шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе. шашлык из свинины; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка);- шашлык из свинины (шейная вырезка); шашлык из свинины в кетчупе; шашлык из свиной окорока в маринаде. шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке. *Категория Д:* рагу из свинины; набор: для борща, для шурпы; *Категория Г:* рагу из свинины; суповой набор из свинины. набор для бульона свиной. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – бескостные мелкокусковые; Категория А Из свинины:* бефстроганов; отбивная из свинины; отбивная для гриля «Фантазия» бифштекс; бифштекс городской; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески; шашлык из свинины Классический; шашлык из свинины Пикантный; шашлык из свинины Кавказский; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; *Говядина (телятина):* бефстроганов (говядина, телятина); поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); бифштекс из говядины (телятины) гуляш говядина (2) отбивная (из свинины, из говядины); отбивная для гриля «Фантазия» (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины). лангет; антрекот; шницель (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины) *Категория Б Из свинины:* лангет; антрекот; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова. шашлык из свиной корейки в маринаде. *Из говядины (телятины):* шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины); шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шейка баранья; грудинка говяжья (оленья) *Категория В Из свинины: Категория В:* шашлык свиной; шашлык по-домашнему; шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык свиной; шашлык по-домашнему; гуляш из свинины; поджарка из свинины; жаркое шпигованное; шейка свиная; шпик: хребтовый и боковой; мясо для запекания и гриля. *Из говядины (телятины):* рагу из говядины (телятины); мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное; **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – бескостные мелкокусковые; Категория Б шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины) Категория В Бифштекс:* бифштекс; бифштекс городской; бифштекс говяжий; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески. *Шницель:* шницель говяжий; шницель по-киевски; шницель по-венски; шницель софи; шницель бородинский; шницель деревенский; шницель крестьянский; шницель казанский; шницель слободской; шницель посольский; шницель пряный; шницель «Любительский», вариант 2; *Гуляш:* гуляш из говядины; гуляш из свинины; *Поджарка:* поджарка из свинины; поджарка из баранины. *Категория Г:* набор для бульона. суповой набор из конины. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из баранины. Категория А:* бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. *Категория Б:* шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. шашлык из баранины; шашлык из баранины в кетчупе. *Категория В:* шашлык из баранины в майонезе. *Категория Г:* рагу из баранины (козлятины); набор для бульона бараний. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид кусковые. Подвид порционные панированные из говядины. Категория А:* ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид кусковые. Подвид порционные панированные из свинины Категория Б:* шницель натуральный из свинины. *Категория В:* котлета отбивная из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид кусковые. Подвид полуфабрикаты порционные панированные из баранины Категория Б:* котлета отбивная из баранины. **Полуфабрикаты мясные рубленые:** *Категория А* зразы с ветчиной; фарш «Особый» (говяжий, олений лосиный, любительский); фарш конский; *Категория Б* мясные фрикадельки; мясные тефтели; зразы с сыром; зразы с яйцом; биточки сочные; биточки острые; биточки домашние; люля-кебаб мясной экзотический; фарш «Особый» нежный; фарш говяжий, бараний, домашний, олений (лосиный) *Категория В* зразы с грибами; фарш «Особый» свиной; фарш свиной. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые:** *Категория Г* фарш «Особый» старомосковский; фарш «Особый» котлетный; «ёжики»; люля-кебаб мясосодержащий по восточному; **Полуфабрикаты мясные рубленые формованные:** *Категория А* бифштекс:

мясной говяжий; фарш мясной: говяжий, фермерский, столичный, восточный *Категория Б* бифштекс: мясной «Молодежный»; мясной «Городской»; мясной с миндалем, мясной по-гречески; фрикадельки мясные останкинские; люля-кебаб мясной оригинальный; фарш мясной для пельменей; колбаски маленькие мясные: кебабчета, чевашици; *Категория В* котлеты мясные «Татарские»; котлеты мясные «Мусульманские»; котлеты мясные «Киевские»; котлеты мясные «Домашние» котлеты мясные «Полтавские»; котлеты мясные «Охотничьи»; котлеты мясные «Деревенские» котлеты мясные «Славянские»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты мясная «Гордон-блю»; котлеты мясные «Приятные» зразы по селянски: мясные с грибами, мясосодержащие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосодержащие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосодержащие с морковью и орехами; бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»; шницель: мясосодержащий говяжий, мясной по-киевски, мясосодержащий по-венски, мясной софи; котлеты мясные; колбаски Берлинские; колбаски Деревенские; колбаски Лионские; колбаски Провансальские; колбаски Сицилийские; колбаски из оленины; колбаски Баварские; биточки мясные: по-домашнему, загородные; фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски; ёжики мясные нежные; люля-кебаб мясной говяжий; фарш мясной для котлет, для пельменей, для бифштексов; колбаски маленькие мясные: балканские, походные; рулет из фарша мясной: семейный, столичный, с луком, элегант, северный; изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц» **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные:** *Категория В* котлеты мясосодержащие «Московские»; котлеты мясосодержащие «Крестьянские»; котлеты мясосодержащие «По-домашнему»; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы; *Категория Г* котлеты мясные «Пикник»; котлеты мясосодержащие «Старорусские»; котлеты мясные «Столовые»; котлеты мясные «Аппетитные»; котлеты мясосодержащие; шницель мясной «Бородинский»; шницель мясной: «Деревенский», «Казанский», «Слободской»; шницель мясосодержащий: «Крестьянский», «Посольский»; биточки мясосодержащие с сыром «Восторг»; фрикадельки мясные по-итальянски; ёжики мясные: вкусные, закусочные, волшебные; люля-кебаб мясосодержащий южный; голубцы мясосодержащие: сельские, домашние; Категория Д голубцы мясосодержащие деревенские; **Полуфабрикаты мясные в оболочке** *Категория Б* колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Апетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки; колбаски «Нюрнбергские», вариант 2; колбаски «Бюргерские»; колбаски для гриля «Мюнхенские»; *Категория В* колбаски для жарки, вариант 1; колбаски для жарки, вариант 2; колбаски для жарки, вариант 3; купаты «Деликатесные»; **Полуфабрикаты мясосодержащие в оболочке** *Категория Г* купаты с курицей. колбаски для гриля «Шашлычные»; **Группа – мясные полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:* фарш говяжий натуральный. *Категория Б:* фарш для бифштексов; фарш домашний; фарш свиной натуральный; фарш Новосибирский. *Категория В:* фарш для котлет и биточков; фарш особый; фарш Уральский. **Группа мясные полуфабрикаты**. *Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:* бифштекс рубленый; котлеты Полтавские; котлеты по-итальянски; колбаски Баварские; колбаски Тирольские; колбаски-гриль натуральные; люля-кебаб; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки для куриного супа. *Категория В:* бифштекс Адмиралтейский; бифштекс Ермак; колбаски Барбекю; колбаски Нюрнбергские; колбаски Украинские; котлеты Семейные; котлеты Московские; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; котлеты натуральные рубленые; котлеты Пикантные с паприкой; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты с чесноком; котлеты, биточки, шницели Домашние; котлеты, биточки, шницели в панировке из специй; купаты; люля-кебаб (2 вариант); люля «Экстра»; ромштекс Аристократ; ромштекс Люкс; рулетики мясные с грибами и луком; рулетики мясные с сыром; шницель натуральный рубленый. шницель «Экстра»; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты**. *Категория Г:* колбаски Домашние; колбаски Мюнхенские; котлеты Аппетитные; шницель печеночный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные Категория В:* фарш для тефтелей с рисом. *Категория Г:* фарш Городской. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке Категория Б:* колбаски бистро для гриля; колбаски бистро с сыром; колбаски шашлычные; *Категория В:* биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты «Пикантные»; котлеты, биточки Нежные; фрикадельки «Вкусные»; колбаски «Домашние», вариант 2; котлеты «Говяжьи»; *Категория Г:* котлеты Особые; котлеты По-домашнему; котлеты Осенние; котлеты Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Нежные»; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «по-Киевски»; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; голубцы ленивые № 2; ёжики мясные; шницель Сытный; шницель печеночный № 2; шницель любительский; бургер; котллеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля; котлеты «Свиные»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки «Самарские»; *Категория Д:* котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; купаты «Охотничьи»; колбаски «Бистро» для гриля, вариант 2; колбаски «Барбекю», вариант 2; колбаски для гриля «Баварские». тефтели «Ароматные»; котлеты печеночные, вариант 1; котлеты печеночные, вариант 2. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные Категория Б:* перец, фаршированный мясом; *Категория В:* зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком; перец, фаршированный мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и овощами *Категория Г:* котлета с черносливом. перец фаршированный; голубцы; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид рубленые. Подвид – весовые фасованные Категория Б фарш говяжий ; фарш домашний; Категория В: фарш свиной; фарш для гамбургеров; Категория Г: фарш с мясом птицы; фарш для пельменей; фарш для голубцов; фарш для котлет; фарш для печеночных оладьев; фарш из говяжьих субпродуктов; фарш из бараньих субпродуктов. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья** *Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А:* вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. *Категория В:* грудинка на кости Экстра; сортовой разруб говядины (телятины): *1 сорт:* тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; *2 сорт:* шейный Экстра; пашина Экстра; *3 сорт:* зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А:* вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; сортовой разруб свинины *1 сорт:* поясничная часть с пашиной Экстра. *Категория Б:* корейка Экстра; тазобедренная часть

Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; поросенок молочный целиком; поросенок молочный (половина, четвертина); шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; *сортовой разруб свинины: 1 сорт:* лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; *2 сорт:* рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. *Категория В:* котлетное мясо Экстра; *сортовой разруб свинины: 1 сорт:* грудинка Экстра; свинина односортная жирная Экстра. *Категория Г:* грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; поросенок молочный маринованный. *Категория Д:* сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины. Категория А:* тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. *Категория Б:* корейка Экстра; грудинка Экстра. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид кусковые полуфабрикаты. Подвид полуфабрикаты порционные. Категория А:* мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю. *Категория Б:* мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид полуфабрикаты мелкокусковые. Категория А:* бефстроганов по-домашнему; поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; баранина для плова по-домашнему. *Категория Б:* поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:* биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты, биточки Нежные. *Категория Г:* котлеты Особые; котлеты По-домашнему; котлеты Осенние; котлеты Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; шницель Сытный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные Категория В*: зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком. *Категория Г:* котлета с черносливом. **Полуфабрикаты из мяса кролика: Группа – мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые):** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик-гриль; кролик для тушения; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика «Пикантные»; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом; рулетики из мяса кролика с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика; суповой набор из кролика. **Группа мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты порционные панированные:** филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному. **Группа мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика по-домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света, требуется предохранение от воздействия атмосферных осадков. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии. **Рекомендуемые сроки годности** дефростированной продукции, упакованной с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 96 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; полуфабрикаты рубленные – не более 48 часов; полуфабрикаты рубленные с использованием Фреш-соли – не более 72 часа; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.

14 000 руб.	ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9214-031-37676459-2015)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство натуральных и рубленных полуфабрикатов из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, говядины, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; окорочок бескостный бедро; бедро без хребта на кости; бедренная четвертина; голень; голень индейки «Особая» крыло; крыло (плечевая часть); крыло (локтевая часть); кисть крыла; спинка; шейки куриные; кожа шеи для фарширования; кожа; кожа замороженная в блоках; гузка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без.** цыплята табака; курица для жарки «По-Климовски»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; куриный окорочок-гриль; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; голень индейки (индюшат) гриль; крылья куриные «Острые»; крылья индейки «Острые»; крылья индейки (индюшат) гриль; бедро куриное панированное; бедро утки панированное; бедро гуся панированное; бедро индейки панированное; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; голень куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде.** тушки (полутушки) птицы «Оригинальные» в маринаде; птица-гриль в маринаде; цыплята по-любительски «Оригинальные» в маринаде; цыплята табака «Оригинальные» в маринаде; окорочок «Оригинальный» в маринаде; бедро «Оригинальное» в маринаде; голень «Оригинальная» в маринаде; крылышки «Оригинальные» в маринаде; крылышки куриные в маринаде «Имбирь с медом»; грудка «Оригинальная» в маринаде; четвертина задняя «Оригинальная» в маринаде; перепела табака в маринаде; перепела барбекю для жарки на вертеле в маринаде; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-

мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; грудка цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; крылышки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** курица для жарки «По – гавайски»; курица для жарки «По – мексикански»; курица для жарки с грибами; филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; филе птицы большое; филе птицы малое; филе бедра птицы; бедро птицы бескостное; филе голени птицы; филе куриное панированное; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; мясо «Строгановское» куриное; поджарка из курицы натуральная; поджарка из курицы «По-Климовски»; поджарка из индейки натуральная; поджарка из утки натуральная; азу из индейки натуральное; мясо птицы бескостное; гуляш из индейки; гуляш из курицы; гуляш из курицы «Натуральный»; гуляш из курицы натуральный в специях; гуляш из индейки натуральный; гуляш из утки натуральный; стейк из филе грудки индейки; мясо птицы для шашлыка; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; отбивная куриная в кунжутной панировке; наггетсы из мяса птицы; медальоны из мяса птицы; медальоны из индейки натуральные; стейк «Люкс»; стейк из индейки натуральный; эскалоп из мяса птицы; эскалоп из индейки натуральный; котлета из курицы (цыплят-бройлеров) натуральная; котлета из индейки натуральная; котлета из утки натуральная; котлета куриная натуральная в специях; котлета из индейки натуральная в специях; котлета из утки натуральная в специях; котлета «Столичная» натуральная; котлета куриная натуральная; «Колобок» куриный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** курица для рагу; стейк голени индейки; стейк из голени индейки; стейк грудки индейки; птица для плова; чахохбили; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; рагу из индейки; рагу из перепёлки; рагу из гуся; рагу из утки; рагу (набор для тушения); паприкаш (набор для жаркого); набор для первых блюд из мяса цыплят бройлеров; набор для первых блюд из мяса кур; набор из мяса цыплят-бройлеров; набор из мяса кур; набор для студня; набор суповой; набор для первых блюд «Борщок»; набор для бульона «Калья»; набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; набор «Для чахохбили»; набор пищевых костей; суповой набор; суповая косточка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из индейки; шашлык из филе кур «Традиционный»; шашлык из филе курицы в майонезе; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; поджарки из курицы натуральная в маринаде; поджарка из индейки в маринаде; поджарка из утки в маринаде; эскалоп из индейки натуральный в маринаде; азу из мяса индейки; азу из индейки натуральное в маринаде; бастурма маринованная; филе «Оригинальное» в маринаде; филе грудки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; шницель «Особый»; стейк из индейки натуральный в маринаде; индейка в соусе «Барбекю» (филе). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык в маринаде; шашлык из голени индейки; шашлык из бедра индейки; шашлык из крыла индейки; шашлык из курицы в соусе «Томатно-чесночном»; шашлык из курицы в «Чесночном маринаде»; шашлык из курицы в соусе «Мария»; шашлык из курицы в майонезе; шашлык из курицы «Пикантный»; шашлык из индейки в майонезе; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки маринованный; шашлык куриный; шашлык куриный в майонезе; шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; шашлык куриный маринованный; шашлык куриный «Нежный»; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; шашлык куриный в маринаде «Имбирь с медом»; рагу из мяса птицы «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для харчо «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное» в маринаде; филе грудки птицы с косточкой «Оригинальное» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** рулетик «Деревенский»; куриный рулетик с беконом и болгарским перцем; рулет куриный; рулет куриный натуральный с грибами; рулет «Деликатесный» куриный; рулет куриный натуральный с сыром; рулет куриный натурального с луком и яйцом; рулет куриный натуральный «По-гавайски»; рулет куриный натуральный с грецким орехом; рулет куриный натуральный с черносливом; рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом; рулет куриный с фаршем куриным и ветчиной; рулет куриный с черносливом и курагой; рулет куриный с грибами и яйцами; рулет из индейки натуральный с грибами; рулет из индейки натуральный с сыром; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом; рулет из индейки натуральный с черносливом; шейка фаршированная «Популярная»; шейка фаршированная «Деликатесная»; шейка фаршированная «По-деревенски»; шейка фаршированная «Заказная»; шейка фаршированная «Новинка»; шейка фаршированная «Дачная»; шейка фаршированная «Обычная»; шейка фаршированная «Молодежная»; трубочка куриная; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами; ножка куриная фаршированная сыром и грибами; ножка куриная фаршированная грибами; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная с фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная с черносливом и яблоками; окорочок «С сюрпризом»; голень фаршированная грибами; мясо «По-мичурински»; филе куриное фаршированное грибами; филе куриное фаршированное печенью и арахисом; филе куриное фаршированное орехами и морковью; филе куриное фаршированное

сыром и маслинами; филе куриное фаршированное курагой и изюмом; филе «Конвертик»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; отбивная куриная «Купеческая»; «Мешочки» из курицы с рисом и беконом; «Мешочки» из курицы мятно-миндальные; котлета куриная натуральная с черносливом; котлеты куриные натуральные с печенью; котлета куриная натуральная «По-гавайски»; котлета куриная натуральная с грецким орехом; котлета куриная натуральная с луком и яйцом; котлета куриная натуральная с сыром; котлета куриная натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с сыром; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом; котлета из индейки натуральная с черносливом; котлета «По-киевски»; котлета «По-киевски с маслом»; котлета «По-киевски» с сыром; котлета «По-киевски» с сыром и майонезом; котлета «По-киевски» с маслом и зеленью; шницель «Праздничный»; зразы куриные с сыром в сухарях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, фаршированные.** индейка фаршированная черносливом; индейка фаршированная яблоками; индейка фаршированная гречкой с грибами; индейка фаршированная гречкой; индейка фаршированная рисом с грибами; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный черносливом; гусь фаршированный яблоками; гусь фаршированный гречкой; утка фаршированная черносливом; утка фаршированная яблоками; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная гречкой; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем из копченой колбасы; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты куриные; котлеты «Деликатесные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чесночные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Купеческие» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Сказка»; котлеты «Натуральные»; котлеты «Лакомка»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «По-киевски»; котлеты рубленные «По-киевски со сливочным маслицем»; котлеты «По-киевски с маслом» рубленные; котлеты «По-киевски с сыром» рубленные; котлеты «Филе рубленое»; котлеты «Филе по – домашнему»; котлеты «Филе деликатесное»; котлеты «Филе в кунжутной панировке»; котлеты «Филе по-французски»; котлеты «По-пычасски»; котлеты «Полярные»; котлеты «Антикризисные»; котлеты «Депутатский паек»; котлеты «Домашние»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Ассорти»; котлеты «Столичные»; котлеты «Краснополянские»; котлеты «Сытные»; котлеты «Фирменные»; котлеты «Новинка»; котлеты куриные «Ассорти»; котлеты «Пожарские»; котлетка «Сельская»; котлетки на шпажках; котлеты «Натуральные»; котлеты «Царский стол»; котлеты «Сочные»; котлеты «Филейные»; котлеты «Волжские»; котлеты «Вкусные»; котлеты «Отличные»; котлеты «Станичные»; котлеты рубленные «Кордон-блю»; шницель «Люкс»; шницель «Деревенский»; шницель «По-министерски»; шницель «Оригинальный»; шницель куриный рубленый; шницель из индейки; бифштекс из индейки; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки куриные; фрикадельки; фрикадельки куриные; тефтели; тефтели «Натуральные»; тефтели с рисом; тефтелей из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из индейки; ёжики из фарша; ёжики; ёжики «Натуральные»; медальоны рубленные; медальоны рубленные «Конверт»; голубцы; голубцы с мясом; голубцы ленивые; голубцы ленивые «Натуральные»; голубцы «Натуральные»; голубцы долма; голубцы долма с грибами; голубцы долма с сыром; голубцы долма с луком и яйцами; голубцы долма с ветчиной и хреном; голубцы долма с зеленью; голубцы долма с капустой; голубцы долма с фасолью и орехами; голубцы долма с морковью и орехами; палочки из фарша с карри; люляшка; чикен боллы; бургер; наггетсы «Классические»; крокеты; люля-кебаб; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** орешек «Грибной»; орешек «Ореховый; каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; перец фаршированный; перец фаршированный «Натуральный»; рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «Классный»; рулет «Павловский»; галантин; зразы с грибами; зразы с сыром; зразы с луком и яйцами; зразы с ветчиной и хреном; зразы с зеленью; зразы с капустой; зразы с фасолью и орехами; зразы с морковью и орехами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты; купаты куриные; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) купаты из индейки; купаты с паприкой «Куликовские»; купаты с луком «Воскресенские»; колбаски; колбаски куриные; колбаски для гриля «Трапеза»; колбаски для жарки «Пикник»; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Барбекю»; колбаски для жарки; колбаски «Гриль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш куриный; фарш из цыплят-бройлеров; фарш утиный; фарш гусиный; фарш индюшиный; фарш из мяса цесарок; фарш из мяса перепелов; фарш «Деликатесный»; фарш «Натуральный»; фарш «Особый»; фарш «К царскому столу»; фарш «Куликовский вкус»; фарш «Станичный»; фарш «Славянский»; фарш куриный «По –Климовски»; фарш из кускового мяса индейки; фарш куриный «По-Катайски»; фарш утиный «По-Катайски»; фарш гусиный «По-Катайски; фарш утино-куриный «По-Катайски»; фарш механической обвалки индейки; фарш из мяса курицы (цыплят-бройлеров) механической обвалки; фарш из мяса птицы механической обвалки в блоке; косный остаток механической обвалки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменять имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название; заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»; заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»). Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от минус 2 °С до плюс 6 °С, замороженные – не выше минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности охлажденных натуральных полуфабрикатов (тушек, частей тушек) при температуре от минус 2 ºС до плюс 6 ºС: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или

газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемые срок годности охлажденных** натуральных кусковых (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов в панировке, в обсыпке и без, с момента изготовления при температуре: от 0ºС до плюс 6ºС, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш» не более 15 суток; от 0ºС до плюс 2ºС герметично упакованная продукция, без консервантов – не более 14 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС, негерметично упакованные с применением консерванта – не более 11 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС герметично упакованные с применением консерванта – не более 18 суток. **Рекомендуемый срок годности натуральных кусковы**х (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0ºС до плюс 6 ºС – не более 8 суток; от 0 ºС до плюс 4 ºС – не более 12 суток; от 0 ºС до плюс 2 ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 2 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 4ºС– не более 10 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы не герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 5 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 7 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 9 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 11 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС: фарш из мяса птицы без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: фарш из мяса птицы герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса птицы упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных) мяса птицы механической обвалки, с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, негерметично упакованное – не более 5 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 7 суток. мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), с добавлением консервантов, негерметично упакованное – не более 7 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 9 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 4ºС: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности рубленных** полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4ºС: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 25ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции, при температуре не выше минус 20ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 9 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 18ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 6 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 8 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 8 ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 1 месяца; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 3 месяца; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 4 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 6 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные

полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 5 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 8 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.

9 000 руб.	**ТУ 9214-280-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие-2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты рубленые формованные: котлеты куриные; котлеты из индейки; биточки куриные; биточки из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из индейки; **Полуфабрикаты рубленые в оболочке:** купаты куриные; купаты из индейки; колбаски для гриля **Полуфабрикаты рубленые неформованные:** фарш из мяса птицы «Деликатесный»; фарш из мяса птицы «Классический»; фарш из мяса птицы «Деревенский»; фарш из мяса птицы «Оригинальный»; фарш из курицы фарш из индейки из утки «Липецкий»; фарш гусиный«Елецкий»; фарш из мяса птицы «Моршанский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»; фарш из мяса курицы котлетный; фарш из мяса индейки котлетный; фарш из мяса утки котлетный; фарш гусиный «Особый»; фарш гусиный с курицей; фарш гусиный с индейкой; фарш гусиный с говядиной; фарш из утки с курицей; фарш из утки с индейкой; фарш из утки с говядиной; фарш из мяса птицы «Ассорти»; фарш из мяса птицы «Изобилие»; фарш из курицы со свининой; фарш из курицы с говядиной; фарш из утки «Казанский»; фарш из утки «Нежный»; фарш гусиный «Княжеский»; фарш гусиный «Купеческий»; фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; из мяса птицы «Оригинальный экстра».

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой — не более 30 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С: фарши — не более 12 часов; остальная продукция — не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре 0-2°С — не более: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 5 суток; для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 6 суток; для полуфабрикатов рубленых неформованных – не более 5 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9214-242-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты.Вид – рубленые.Подвид – весовые, фасованные. **Категория Б:** фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины. **Категория В:** фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой; фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый». Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые.Подвид – формованные. **Категория В:** колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины со свининой; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. **Категория В:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; котлеты из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Северные»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой. **Категория Г:** котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; тефтели из оленины; тефтели из оленины с мясом птицы; голубцы ленивые из оленины. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. **Категория Г:** зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с грибами; рулет из оленины с оливками.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименования продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из оленины Северные» заменить на «Котлеты из оленины Таежные»; «Котлеты из оленины Особые» заменить на «Котлеты из оленины Особые фирменные».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления: при температуре от 2ºС до 6ºС — не более 5 суток; при температуре от минус 1ºС до 4ºС — не более 7 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9214-212-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые.Подвид – весовые и фасованные. Категория Б: фарш для бифштексов из конины (жеребятины). фарш из конины (жеребятины) натуральный; фарш «Домашний» из конины (жеребятины); **Категория В:** фарш для тефтелей с рисом из конины (жеребятины); фарш «Особый «из конины (жеребятины). **Категория Г:** фарш для котлет и биточков из конины (жеребятины). **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –**

рубленые. Подвид – формованные. Категория Б: бифштекс рубленый из конины (жеребятины); котлеты натуральные рубленые из конины (жеребятины); колбаски-гриль натуральные из конины (жеребятины); фрикадельки из конины (жеребятины) для мясного супа. **Категория В:** шницель натуральный рубленый из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели «Домашние» из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели из конины (жеребятины) в панировке из специй; котлеты из конины (жеребятины) с чесноком; котлеты из конины (жеребятины) с грибами; котлеты из конины (жеребятины) с луком; котлеты Пикантные из конины (жеребятины) с паприкой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые и фасованные. Категория Г:** фарш «Городской» из конины (жеребятины). **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В:** котлеты, биточки Нежные из конины (жеребятины). **Категория Г:** котлеты, биточки из конины (жеребятины) с капустой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с картофелем; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с тыквой; тефтели из конины (жеребятины) с рисом; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с гречкой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с рисом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. С мясным покрытием категории В:** рулетики из конины (жеребятины), фаршированные капустой, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные морковью и луком, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные горошком и луком, по-домашнему; **С мясосодержащим покрытием категории В:** зразы рубленые из конины (жеребятины) с луком и яйцом; зразы рубленые из конины (жеребятины) с сыром; зразы рубленые из конины (жеребятины) с грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный оливками; рулет из конины (жеребятины), фаршированный ветчиной.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуумирования – не более 90 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей (по технологической инструкции) – не более 180 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1°С до + 6°С: не более 24 часов.

9 750 руб.	**ТУ 9214-218-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые и порционные): тушка кролика; кролик – половина тушки задняя; кролик – половина тушки передняя; ролик-гриль; лопатка кролика; грудка кролика; окорочка (ножки) кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом; рулетики из мяса кролика с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рулетики из мяса кролика «Пикантные». **Полуфабрикаты порционные панированные:** филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному. **Полуфабрикаты мелкокусковые:** рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика. **Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика по-домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Примеры: «Котлеты из мяса кролика «Сибирские» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Особые»; «Котлеты из мяса кролика» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Деревенские».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С: полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, полуфабрикаты порционные в панировке, мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые, набор для бульона – не более 24 часов. Рекомендуемый **срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 120 суток. Рекомендуемые **сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные в панировке – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые – не более 5 суток; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые – не более 3 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.

9 750 руб.	**ТУ 9214-236-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Пельмени с курицей; пельмени с курицей (чучвара); пельмени с курицей Пастушьи; пельмени с курицей Малышок; пельмени с курицей Домашние; пельмени с курицей Аппетитные; пельмени с курицей Пикантные; пельмени с курицей Деликатесные; пельмени с курицей Великан; пельмени с курицей и грибами; пельмени с курицей и капустой; пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени с курицей и сыром; пельмени с курицей и гречкой; пельмени с курицей и горохом; пельмени с куриной печенью; пельмени с курицей и потрошками; пельмени с курицей и сердечками; пельмени с куриными потрошками; пельмени с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с уткой; пельмени с мясом гуся; пельмени с мясом птицы; пельмени с гусиной печенью; пельмени с утиной печенью; равиоли с индейкой; равиоли с курицей; равиоли с курицей и сыром; равиоли с курицей и гречкой; равиоли с курицей и горохом; равиоли с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; хинкали с курицей; хинкали с индейкой; манты с курицей; манты с курицей Восточные; манты с индейкой; чебуреки с курицей; чебуреки с индейкой; самса с курицей; самса с курицей и картофелем; равиоли с курицей.

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

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18ºС – не более 120 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

9 750 руб.	**ТУ 9214-217-37676459-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты рубленые формованные: котлеты куриные; биточки куриные; котлеты из индейки; биточки из индейки; шницель из индейки; котлеты из утки; котлеты куриные по-домашнему; котлеты из утки по-домашнему; котлеты из индейки по-домашнему; биточки куриные по-домашнему; котлеты куриные с грибами; биточки куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; биточки из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; биточки куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки из индейки с зеленью; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; котлета из птицы Спутник; котлета из птицы Нежная; котлета куриная Оригинальная; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; нагетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; фрикадельки куриные; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; зразы куриные с грибами; зразы из индейки с грибами; зразы куриные с луком и яйцом; зразы из индейки с луком и яйцом; зразы куриные с морковью и луком; зразы из индейки с морковью и луком; зразы куриные с сыром; зразы из индейки с сыром; зразы куриные с сыром и зеленью; зразы из индейки с сыром и зеленью; зразы куриные со свеклой и грецким орехом; зразы из индейки со свеклой и грецким орехом; зразы куриные с черносливом; зразы из индейки с черносливом; зразы куриные с черносливом и грецким орехом; зразы из индейки с черносливом и грецким орехом; зразы куриные с корейской морковью; зразы из индейки с корейской морковью; **Полуфабрикаты рубленые в оболочке:** колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы Сибирские; купаты куриные; купаты из индейки; колбаски из птицы для гриля; **Полуфабрикаты рубленые неформованные:** фарш из мяса птицы «Деликатесный»; фарш из мяса птицы «Классический»; фарш из мяса птицы «Деревенский»; фарш из мяса птицы «Оригинальный»; фарш из курицы фарш из индейки фарши из утки «Липецкий»; фарш гусиный «Елецкий»; фарш из мяса птицы «Моршанский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»; фарш из мяса курицы котлетный; фарш из мяса индейки котлетный; фарш из мяса утки котлетный; фарш гусиный «Особый»; фарш гусиный с курицей; фарш гусиный с индейкой; фарш гусиный с говядиной; фарш из утки с курицей; фарш из утки с индейкой; фарш из утки с говядиной; фарш из мяса птицы «Ассорти»; фарш из мяса птицы «Изобилие»; фарш из курицы со свининой; фарш из курицы с говядиной; фарш из утки «Казанский»; фарш из утки «Нежный»; фарш гусиный «Княжеский»; фарш гусиный «Купеческий»; фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; фарши из мяса птицы «Оригинальный экстра»; фарш механической обвалки из утки и гуся; фарш утиный механической обвалки; фарш утиный ручной обвалки.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой — не более 30 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С: фарши — не более 12 часов; остальная продукция — не более 18 часов. Р**екомендуемые сроки годности замороженной продукции**, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре 0-2°С — не более: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 5 суток для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 6 суток для полуфабрикатов рубленых неформованных – не более 5 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9214-044-37676459-2012** **Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты натуральные бескостные крупнокусковые: вырезка «Экстра»; говядина «Юбилейная»; говядина «Для запекания»; говядина «По-домашнему»; говядина «Для студня»; **порционные:** говядина «Экстра»; бифштекс натуральный «Экстра»; лангет «Экстра»; антрекот «Экстра»; ромштекс «Экстра»; говядина духовая «Экстра»; **фаршированные:** зразы «Ароматные»; зразы «Оригинальные»; **мелкокусковые:** бефстроганов «Экстра»;

азу «Экстра»; поджарка «Экстра»; гуляш «Экстра»; шашлык «Пикантный» ***Полуфабрикаты натуральные мясокостные:*** заправка борщовая из говядины; рагу из говядины; набор для бульона; ***Полуфабрикаты рубленые:*** **в панировке:** биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; шницель «Экстра»; шницель «Любительский»; котлеты «Охотничьи»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Московские»; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Казачьи»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра». **не панированные:** бифштекс «Особый»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «Городской»; люля-кебаб «Экстра»; фрикадельки «Самарские»; **весовые и фасованные: фарш:** «Для начинки»; «Для бифштексов»; «Для биточков»; «Для люля-кебаб»; «Для шницелей»; «Для купат»; «Для котлет»; «Для завтрака»; «Туристский»; «Столовый»; «Любительский»; «Городской». **В оболочке:** купаты «Домашние»; купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты «Купеческие».

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

Сроки годности полуфабрикатов устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.

8 000 руб.	**ТУ 9214-069-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа мясные. Вид рубленныеые. Подвид крупнокусковые. Категория А: Филе из оленины; Мясо для бифштекса из оленины; Мясо для филе из оленины; Мясо для лангета из оленины; Мясо для антрекота из оленины; Мясо для оленины духовой; Оленина для тушения; Оленина для варки; Оленина для жарки; Оленина духовая; Оленина гриль; Оленина для тушения Экстра; Оленина для варки Экстра; Оленина для жарки Экстра; **Группа мясные. Вид рубленные. Подвид мелкокусковые. Категория А:** Бефстроганов из оленины; Рагу из оленины; Поджарка из оленины; Азу из оленины; Гуляш из оленины; Плов из оленины; Оленина для шашлыка; Бефстроганов из оленины Экстра; Поджарка из оленины Экстра; Оленина для шашлыка Экстра; Азу из оленины Экстра; Гуляш из оленины Экстра; Плов из оленины Экстра; **Категория Б:** Шашлык из оленины маринованный в уксусе; Шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; Шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; Шашлык из оленины в соевом соусе; Шашлык из оленины в вине и специях; Шашлык из оленины в майонезе; **Группа мясные. Вид рубленные. Подвид порционные. Категория А:** Ромштекс из оленины в цветной панировке; Котлета отбивная из оленины; Котлета натуральная из оленины; Шницель натуральный из оленины; Ростбиф из оленины; Ростбиф из оленины Экстра; Бифштекс из оленины; Лангет из оленины; Антрекот из оленины; **Категория Б:** Бифштекс рубленый из оленины; Фрикадельки из оленины; **Категория В:** Котлеты из оленины «Северные»; Тефтели из оленины «Северные»; Бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; Ромштекс из оленины; Фрикадельки из оленины с курицей; Фрикадельки из оленины с индейкой; Котлеты, биточки, шницели из оленины; Котлеты, биточки из оленины с курицей; Котлеты, биточки из оленины с индейкой; Котлеты, биточки из оленины «Особые»; Ежики из оленины; Ежики из оленины с курицей; Ежики из оленины с индейкой; **Группа мясосодержащие. Вид рубленные. Подвид порционные. Категория В:** Котлеты, биточки из оленины с грибами; Котлеты, биточки из оленины с картофелем; Голубцы ленивые из оленины; **Категория Г:** Котлеты, биточки из оленины с рисом; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с курицей; Тефтели из оленины с индейкой; Зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; Зразы из оленины рубленые с сыром; Зразы из оленины рубленые с грибами; **Группа мясные. Вид кусковые. Подвид мясокостные. Категория Б:** Набор для бульона из оленины; Шея на кости; Лопатка на кости; Тазобедренная часть на кости; Спинная часть на кости; Ребра; Суповой набор; **Группа мясные. Вид рубленные. Подвид формованные. Категория Б:** Колбаски из оленины со свининой; **Категория В:** Колбаски из оленины; Колбаски из оленины с черносливом; Колбаски из оленины «Особые»; Колбаски из оленины с курицей; Колбаски из оленины с индейкой; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с оливками; **Категория Г:** Рулет из оленины с грибами; **Группа мясные. Вид – не формованные. Подвид рубленные. Категория А:** Фарш из оленины; Фарш из оленины и говядины; Фарш из оленины и свинины; Фарш из оленины «Северный»; Фарш из оленины «Особый»; **Категория Б:** Фарш из оленины с курицей; Фарш из оленины с индейкой. **Изменение № 1** *Дата введения в действие – 04.04. 2016 г.* **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные или мясокостные. Категория А:** вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); котлетное мясо. **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде. Категория Б:** шашлык «Кавказский». **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Д:** набор для холодца. **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные порционные, панированные, не панированные. Категория А:** стейк на кости. **Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке Категория Б:** купаты «Шашлычные».

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2-6ºС: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные, наборы для бульона – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: упакованной с применением вакуума – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2- 6ºС: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 96 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 72 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные – не более 48 часов.

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-171-37676459-2017** **ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ** **(взамен ТУ 9213-171-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство мясных и мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками и головой «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категория Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Колбаски Печеночные»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет с зайчатиной; паштет «Мясной». **Категория Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «С пряностями»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Вкусный бутерброд».

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих: Продукт мясной:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Паштет категории А:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*. **Паштет категории Б:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*. * Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток; **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 руб.	ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9213-256-37676459-2014)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы (далее по тексту, продукция, изделия колбасные), приготовленные из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Изделия колбасные из мяса птицы копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент: Колбасы копченые из мяса птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пиву из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Банкетная» из мяса птицы Колбаса полукопченая «Гурман» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Истринская»; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая колбаски к пиву с гусятиной; Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаса «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Балыковая особая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Особая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деликатесная» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая гусиная «Дюльбер»; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая гусиная «Кармен»; Колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда»; Колбаса полукопченая гусиная «Казанская»; Колбаса полукопченая гусиная «Крымская»; Колбаса полукопченая гусиная «Ливадийская»; Колбаса полукопченая гусиная с говядиной; Колбаса полукопченая из мяса птицы ассорти; Колбаса полукопченая из мяса птицы пикантная; Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Гусиный»; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые ханские из гусиного мяса; Колбаски полукопченые аравийские из гусиного мяса; Колбаса полукопченаяиз мяса птицы «Куриная». Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Евсинские колбаски» из мяса птицы; Колбаски полукопченыек пиву из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейнаяя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Новомосковская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Картофельные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Столичная с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая гусиная «Победная»; Колбаски горячего копчения из мяса гуся по-домашнему; Колбаса полукопченая по-домашнему из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Славянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кавказская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Морковные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Капустные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая гусиная со шкварой и анчоусами; Колбаса полукопченая гусиная «Севастопольская»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы. Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 1; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями Особая»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная». Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая«Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«По-краковски» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Аткарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые«Столичные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы; Колбаскиполукопченые Венгерские из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая «Волжская» из мяса индейки;

Колбаса полукопченая «Донская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; **Продукция без сорта:** Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями с сыром». Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: сорт экстра:** Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Московская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Особенная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сливочная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Российская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Русская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Краковская» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Советская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Стольная» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Бородинские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Одесские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы; **сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые: сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Фламенко» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Старорусская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые: сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная» из мяса индейки **сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная» из мяса индейки **сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы Колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки ***Изменение № 1*** **Зельцы: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория В:** — зельц «Закуска «Охотничья» Изделия колбасные из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные из мяса птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных из мяса птицы устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы представлены в таблице. Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15

минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные варено-копченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60

от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75

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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-048-37676459-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготовляемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие.Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Советский новый»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Столичная Особая»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Зернистый особый»; колбаса салями «Зернистая особая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Брауншвейгская люкс»; колбаса «Никольская»; колбаса «Еврейская новая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса суджук «Оригинальный»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Невские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Столичная особая»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Зернистая новая»; колбаса «Коньячная Особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Коньячная особая»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Российская особая»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса салями «Российская особая»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса але-воршд»; колбаса плоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Московская новая»; колбаса «Зернистая премиум»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса казы «Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса суджук из говядины; колбаса суджук из свинины; колбаса суджук из оленины; колбаса суджук из конины; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса суджук из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса казы; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальянская-2»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса суджук из говядины; колбаса суджук из свинины; колбаса суджук из оленины; колбаса суджук из конины; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Столичные»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса суджук из баранины; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски «Московские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса суджук из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса суджук из индейки; колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Зернистая люкс»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная».

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

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице. Таблица

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
от 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
		барьерная	240
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	30
	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице . Таблица

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
от 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка	с применением вакуума	60
	сервировочная нарезка		30
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
	сервировочная нарезка		20
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	120
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка	с применением вакуума	20
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.13.14-087-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9213-087-37676459-2012, ТУ 9213-269-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на продукты варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, варено-сушеные деликатесные из мяса птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от использованного сырья и способа термической обработки, продукты деликатесные из мяса птицы выпускаются в следующем ассортименте: ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые:*** **Сорт экстра:**

грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью. ***Сорт фирменный:*** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса птицы «Фирменный». ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые со шприцеванием 30%:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная передняя; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сырокопченые: Сорт экстра:*** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву»; чипсы «К пенному»; чипсы «Острые»; чипсы «Охотничьи». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты копчено-запеченные: Сорт экстра:*** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком». ***Сорт высший:*** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки. ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сыровяленые: Сорт экстра:*** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки. ***Сорт первый:*** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров. ***Продукты варено-сушеные: Сорт экстра:*** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер». ***Примечания:*** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в

рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС : негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 60 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, варено-сушеной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 4 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции (кроме сыровяленой и варено-сушеной) с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 25ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 10 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.13.14-037-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ** **(взамен ТУ 9213-037-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыро соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕН: Вид – Сыросоленые Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** маринованная говядина соленая говядина солонина «Русская» солонина «По-гамбургски» солонина «Датская» солонина «По-закарпатски» соленый окорок говядина в рассоле **Вид Вареные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; балык «Классический»; рулет «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Шарм»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика; **Вид Вареные прессованные** Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Говяжья» говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная говядина прессованная вареная **Категория Б:** ветчина «Виктория», мясо «Особое», мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов, ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку»; **Вид Вареные в оболочке** Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Липецкая»; говядина «Заказная»; говядина «Закусочная»; говядина с соевым белком **Категория Б:** говядина «Боярская»; говядина «Молодежная»; говядина «Обеденная»; ассорти говяжье **Вид Варено-копченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** балык «Восточный» балычок «Ванюша», говядина «По-балашовски». говядина «Посольская». рулет с сыром рулет «Столичный» рулет «Пряный» рулет «Завидный» шейка «Российская» шейка «Экстра» орех «Европейский» грудинка «Дарницкая» говяжий шар филей «Гостевой» шашлык **Категория Б:** говядина в шпике грудинка фаршированная «Подарочная» язык «Деликатесный»

Категория В: рагу говяжье «Популярное» **Категория Г:** ребра телячьи **Вид Запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Купеческая». говядина «Столовая». говядина «Сюрприз». говядина «По-селянски». шейка «Пикантная» филей «Гусарский» буженина «Ростовская» стейк «Наслаждение» окорок телячий «Пикантный» шашлык «По-русски» шаварма *гриль* стейк «Шатобриан» шаурма снеки говяжьи хрустящие снеки стрипсы говяжьи **Категория Б:** рулет «Походный» жаркое фаршированное ребрышки телячьи «Ароматные» **Категория В:** шашлык с грибами и луком **Вид – Копчено-запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** пастрома «Президентская» рулет «Фирменный» вырезка «Изысканная» шейка «Банкетная» буженина «Любимая» балык «Юбилейный» окорок «Семейный» филей «Торжество» закуска «Оригинальная» закуска «Праздничная» **Категория Б:** рулет «Крестьянский» **Вид – Сырокопченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Фермерская». говядина «Пражская». пастрома «Сочинская» балык «По-барски» грудинка «Помещичья» окорок «По-особому» филей «По-царски» сырокопченые говяжьи языки снеки из говядины бастурма «Восточная», бастурма «Кавказская», чипсы. карпаччо пастрома **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика «Хворост из говядины» **Вид – Сыровяленые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** бастурма «Бакинская», бастурма «Южная», палочки к пиву говядина к пиву билтонг мясо «Чемен» по-турецки хворост ломтики «Вкусняшки» «Чикен Джерки» карпаччо «Деликатесное» строганина чипсы из говядины «Смак» **Категория Б:** слойка «Обеденная» Допускается вырабатывать продукты из говядины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

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

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: сыро соленых – не более 15 суток; вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: **сыро соленых:** целыми изделиями – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий из говядины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-556-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяются на изделия кулинарные охлажденные из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе – холодцы, студни, заливные (далее по тексту продукция), изготовленные из термически обработанного мяса и субпродуктов птицы, и других ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару, с последующей реализацией в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Холодец: холодец «Куриный»; холодец «Янтарный»; холодец из курицы; холодец из куриных потрохов и телячьих ног; холодец из курицы и свинины; холодец из курицы и говядины; холодец из индейки и курицы; холодец из индейки и свиных ножек; холодец из птицы; холодец из петуха; холодец из утки; холодец из гуся; холодец из индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец сборный; холодец из курицы с вином: холодец из утки с яблоками; холодец из гуся с яблоками; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек с луком, морковью, корнем петрушки, чесноком и черным перцем ; холодец «Матвеевский» из голени индюшки и куриных лапок с гвоздикой, лавровым листом, сельдереем, укропом, петрушкой и яйцами; холодец «В кофейных чашечках» из крыльев индейки с морковью и перцем холодец «Уржумский» из потрохов птицы с корнем петрушки, корицей, гвоздикой, лавровым листом и чесноком; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, кислыми яблоками, морковью и петрушкой; холодец «Кологривовский» из шеек

индейки с корнем пастернака, петрушки, луком, морковью, душистым перцем и гвоздикой; холодец «Аркадакский» из куриных грудок с картофелем, яйцами, петрушкой и чесноком; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, баклажанами, сыром моцарелла, помидорами, сладким перцем, яблоками и ананасами; холодец «Валдайский»из курицы с гвоздикой, зеленью петрушки, яйцами и чесноком холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и лапок с укропом, петрушкой, лавровым листом, луком, морковью и чесноком; холодец «Антикризисный» из куриных лапок и куриного фарша с душистым перцем, корнем петрушки, морковью и чесноком **Студни:** студень из курицы; студень из курицы «Мясная Марка»; студень из потрохов птицы; студень «По-домашнему» из индейки; студень куриный; студень «Куриное желе»; студень из курицы с орехом и изюмом; студень из индейки; заливное мясное ассорти; заливное из гусиной печени; заливная курица с овощами; студень из птицы; студень из гусиных потрохов; студень из потрохов птицы и овощей; куриный студень с орехами студень из птицы с зажаркой из моркови, лука и корня петрушки с яйцами «Хозяйкин» студень из куриных окорочков, голени, печени и желудков с луком, чесноком и лавровым листом «Стипендиатский» студень из курицы с белым вином, луком, гвоздикой, корнем петрушки, лимоном и перцем «Хмельной» студень «Рэсол» из петуха с чесноком, корнем петрушки, морковью, луком и лавровым листом по-молдавски **Заливные:** мясо птицы и язык говяжий в желе; филе куриное заливное; заливное из мяса птицы; мясо птицы в желе; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; индейка в желе; курица в желе; утка в желе заливное из курицы и грейпфрута; слоеное заливное из курицы; холодная закуска из курицы в желе; заливные потроха; куриное заливное с потрохами заливное «курица под снегом» заливная курица с омлетом; ароматное заливное из курицы; заливная курица с овощами; заливная фаршированная курица; заливное из куриных бедрышек; заливное из гусиной печени; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом, сушеными грибами, луком, чесноком и лавровым листом; заливное из куриной грудки с майонезом, сыром, луком и укропом заливное «Штучка из Парижа» порционное из гусиной печени в лимонном желе с белым вином, салом и молоком заливное «Из меню ресторана на Елисейских Полях» из курицы с белым вином, луком, морковью, трюфелем и эстрагоном; заливное «Тет-а-тет» из курицы с петрушкой, зеленым горошком, яйцами, морковью и лавровым листом; заливное «Лукьянинское» из куриного филе с помидорами, огурцами и зеленью заливное «Предел мечтаний» из утки с фисташками, салом, утиной печенью, сосисочным фаршем, ликером, луком-шалотом, зеленым перцем, яйцом и портвейном; заливное «Холодный террин»из куриного филе с помидорами, спаржей, базиликом, белым вином, луком и чесноком; заливное «Звенигородское» порционное заливное из куриной грудки с картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами, морковью, луком и петрушкой; заливное «Павловское» из куриных котлеток с шампиньонами, луком и чесноком; заливное «Липецкое» из куриной грудки с яблочным соком, яйцами, лимоном и зеленью; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с зеленым виноградом, сыром, розмарином, чесноком, помидорами черри, укропом и миндалем; заливное «Оранж» из куриной грудки с апельсинами, овощным ассорти, чесноком, сладкой паприкой и мускатным орехом заливное «Сочное» из филе индейки с ананасным соком, лимоном, яйцами, морковью и петрушкой; заливное «Пензенское» из куриных грудок с яйцами, зеленым горошком, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью заливное «Рогожское» из курицы с морковью, луком, зеленью и маринованными огурцами; заливное «Кунгурское» из индейки с каперсами, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы и карбонада со сладким перцем, зеленым горошком и кориандром заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе с помидорами, петрушкой и мускатным орехом заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с морковью, луком, укропом, яйцами и корнем пастернака заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины с чесноком, яйцами, грецкими орехами, зеленым салатом, луком и морковью заливное «Конфетти» порционное заливное из куриной грудки с ветчиной, кукурузой, зеленым горошком и морковью аспик куриный с овощами.

Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6ºС – не более 30 суток.

9 750 руб.	**ТУ 10.13.14-011-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ** **(ВЗАМЕН ТУ 9213-011-37676459-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 год.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные и мясосодержащие в желе холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном;

холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины» **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями. **Термины и определения холодец** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. ***Примечание.*** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; ***Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; ***Примечание.*** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов: в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-145-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9216-145-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы, вырабатываемые из свинины, говядины, оленины, конины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, картофельного крахмала, пищевых добавок и других продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы).Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Свинина тушеная «Богатырская»; Тушенка «Дачная» из свинины; Тушенка «Смоленская»; Поросенок в собственном соку; «Свинина тушеная»; Свинина тушеная в желе «Особая»; Свинина тушеная «Деревенская»; Свинина тушеная «Люкс»; Свинина тушеная «Смоленская»; Свинина тушеная «Домашняя»; Свинина тушеная «Петровская»; Свинина тушеная «Смоленская» Гуляш свиной; Свинина в белом соусе; Свинина тушеная с чесноком; Свинина тушеная со сладким перцем; Свинина тушеная в грибном соусе; Свинина тушеная в белом соусе; Свинина тушеная с черносливом; Тушенка со свининой «Обеденная»; Тушенка со свининой «Смоленская»; Тушенка со свининой «Советская»; Свинина тушеная «Острая»; Свинина тушеная «Сметанинская»; Свинина тушеная «Столовая»; Свинина тушеная «Закусочная»; Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе Свинина тушеная «Особенная»; Свинина тушеная «Курортная»; Свинина тушеная «К обеду»; Свинина тушеная «Туристская»; Свинина тушеная «Особая»; Свинина тушеная «Классная»; Свинина тушеная «Пикантная»; Свинина тушеная «Походная»; Свинина тушеная «Пряная»; Свинина тушеная «Сельская»; Свинина тушеная в томате; Свинина тушеная с зеленью; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Деревенская»; Оленина тушеная «Особая»; Говядина тушеная; Баранина тушеная; Конина тушеная; Конина тушеная «Особая»; Оленина тушеная; Говядина тушеная «По-восточному;» Говядина тушеная «Городская; Тушенка «Дачная» из говядины; Тушенка «Смоленская» из говядины; Говядина тушеная «Сметанинская»; Говядина тушеная «Столовая»; Говядина тушеная «Закусочная»; Говядина тушеная «Особая» в томатном соусе; Говядина тушеная «Особенная»; Говядина тушеная «Курортная»; Говядина тушеная «К обеду»; Говядина тушеная «Туристская»; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Классная»; Говядина тушеная «Пикантная»; Говядина тушеная «Походная»; Говядина тушеная «Пряная»; Говядина тушеная «Сельская»; Говядина тушеная в томате; Говядина тушеная с зеленью; Говядина тушеная с чесноком; Говядина тушеная со сладким перцем; Говядина тушеная в грибном соусе; Говядина тушеная в белом соусе; Говядина тушеная с черносливом;

Тушенка с говядиной «Обеденная»; Тушенка с говядиной «Смоленская»; Тушенка с говядиной «Советская»; Чахохбили из говядины; Чахохбили из говядины «По-домашнему»; Говядина тушеная «Отдельная».**Консервы мясные ветчинные:** «Туристический завтрак» из говядины; «Туристический завтрак» из свинины; Ветчина; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Столичная»; Ветчина «Балтийская»; Ветчина «Импортная».**Консервы мясные рубленые:** «Салями зернистая в банке».**Консервы фаршевые:** Колбасный фарш; Фарш колбасный «Докторский»; Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Фарш мясной говяжий «Премиум»; Фарш мясной свиной «Премиум»; Фарш мясной колбасный «Столичный»; Фарш мясной колбасный «Российский».**Консервы мясные паштетные:** Колбасный паштет.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления.Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.**Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов.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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-315-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9217-315-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные — паштеты, фарши закусочные, тушенки (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, свинины, мяса птицы и/или субпродуктов с использованием круп, овощей, соевых белков, наполнителей или без них, предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок, технологических операций консервы вырабатывают в следующем ассортименте: Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья». **Консервы с бобовыми:** говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей. **Консервы с крупами:** каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; плов с говядиной. **Консервы паштетные:** паштет «Нежный» из куриной печени; паштет «Нежный» из индюшиной печени; паштет «Нежный» из гусиной печени; паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» из печени индейки; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Нежный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет «Деликатесный» из индюшиной печени; паштет «Деликатесный» из гусиной печени; паштет «Деликатесный» из говяжьей печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Утка с черносливом»; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный». **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Туристический»; голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые с курицей; голубцы ленивые со свининой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов не более 3-х лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.13.14-074-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ** **(взамен ТУ 9213-074-37676459-2012)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из субпродуктов мясных (далее продукт, продукция) соленых, вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, копчено-вареных, сырокопченых, сыровяленых, сушеных, подвергнутых посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питанияи непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от вида убойных животных и технологии изготовления продукцию выпускают в следующем ассортименте:*** Изделия из субпродуктов соленые **Группа – мясная Вид – продукт из мяса (субпродуктов), цельнокусковой. Подвид – соленый Категория Б:** Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, оленьи) соленые в сыворотке. **Категория Д:** Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; **Изделия из субпродуктов вареные: Группа — мясные Подвид – вареные Категория Б:** Языки (говяжьи, конские, оленьи, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; **Категория В:** Мясо головпрессованное; Рулет из мяса свиных голов; **Категория Г:** Ассорти из субпродуктов прессованное; **Категория Д:** Хвостысвиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Щековина; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Сальтисон из свиной головы в желудке; Щековина прессованная; Щековина пряная прессованная; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи)прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Субпродукты слоеные прессованные; Ассорти из субпродуктов прессованное; Шкурка свиная со специями прессованная; **Изделия из субпродуктов варено-копченые: Группа – мясные Вид – продукт из мяса (субпродуктов), цельнокусковой. Подвид — варено-копченый. Категория Б:** Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных)прессованное; Мясной прессзак; **Категория Г:** Сальвенат. **Категория Д:** Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком; Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком; Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Головы свиные; Печеночный прессзак; **Изделия из субпродуктов копчено-вареные: Группа — мясные Подвид – копчено-вареные Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); Язык в шпике; **Категория Г:** Закуска из субпродуктов прессованная **Категория Д:** Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Щековина; Закуска из субпродуктов прессованная. **Изделия из субпродуктов копчено-запеченные: Группа — мясные Подвид – копчено-запеченные Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки, (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи); **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Д:** Хвосты свиные; Уши свиные; Щековина; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная; Головы свиные. **Изделия из субпродуктов запеченные: Группа — мясные Подвид –запеченные Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи; Шашлык из сердца; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Д:** Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Щековина с чесноком и морковью; Щековина с чесноком и укропом; Рулет из щековины; Щековина в мятном маринаде; Щековина в медовом маринаде; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Головы свиные; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных; Шашлык из щековины; Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями); Сальтисон из свиной головы в желудке; **Изделия из субпродуктов сырокопченые: Группа — мясные Подвид – сырокопченые Категория Б:** Сердце говяжье (оленье, баранье, свиное); Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); **Изделия из субпродуктов сыровяленые: Группа — мясные Подвид – сыровяленые Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи) пряные; **Изделия из субпродуктов сушеные: Группа — мясные Подвид – варено-сушеные Категория Д:** Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные.

Предприятие-изготовитель имеет право: **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять или изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями, с указанием дополненных или измененных названий в декларации.**

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемые сроки годности изделий из субпродуктов мясных, представлены в таблице 17. Таблица***

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,ºС	**Относительная влажность, %, не менее**	
Охлажденные вареные изделия,упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
— при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток

— целыми изделиямибез консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
— при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток
— при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
— упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варено-копченые изделия,**копчено-вареные изделия,**упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
— при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
— целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
— целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
— при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
— при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
— с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
— упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копчено-запеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицирован-ной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
— при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
— целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
— при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
— при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
— упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
— при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
— целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
сыровяленыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
— при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
— целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые,упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.11.60-526-37676459-2017 КИШКИ ОБРАБОТАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые продукты убоя крупного рогатого скота, свиней и прочих видов продуктивных животных- кишечное сырье обработанное (далее — продукт, продукция), и предназначенное для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции. **Кишечное сырье подразделяется В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности:** говяжье — черевы, круга, проходники, синюги, мочевые пузыри; свиное — черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри; баранье — черевы, синюги, гузенки; конское — черевы, проходники; прочих видов убойных (продуктивных) животных. **В зависимости от технологии обработки:** кишки-сырец консервированные; кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат; **В зависимости от способа консервирования:** соленое; солено-замороженное; замороженное; сухое. Срок годности кишок устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** указаны в таблице.

Т а б л и ц а

Наименование кишок	Режимы хранения		Продолжи- тельность, мес., не более
	температура воздуха, ºС, не выше	относительная влажность, %, не более	
	5	–	6

Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	10	–	3
Кишки фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью, посолочной смесью или посолочным раствором	25	–	24
Кишки сухие	30	65	24
Кишки-сырец замороженные	минус 18	–	6
Кишки-фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	–	24

Транспортирование и хранение кишок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 158

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-525-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2016 год.

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготовляемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

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

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9213-420-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»;

Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» не более 5 суток; **Рекомендуемый срок** в полиамидной барьерной оболочке типа » Амифлекс» не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности** в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке не более 5 суток; при порционной нарезке не более 6 суток **Рекомендуемые сроки годности** изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых при температуре от 00С до 60С: без применения консервантов – не более 5 суток; с применением регуляторов кислотности – не более 20 суток; упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных ветчинных изделий при температуре минус 5 °С не более 14 суток, при температуре минус 10°С не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С не более трех месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

9 750 руб.	**ТУ 9212-068-37676459-2016** **СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ** **(взамен 9212-068-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных: говяжьих (телячьих), бараньих (козьих), конских (жеребятины), свиных, оленьих, верблюжьих, кролика (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде. Продукция в блоках выпускается в замороженном виде. Субпродукты говяжьи (телячьи). **Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; **Мякотные:** тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековиная в блоках; уши; уши в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пятачки; пятачки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудки; желудки в блоках; **Субпродукты бараньи (козьи) Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты конины (жеребятины) Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы

в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** — желудок; — желудки в блоках; **Субпродукты оленьи Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты верблюжьи Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Субпродукты кролика Мясокостные, шерстные:** головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; лапки кролика; лапки кроликов в блоках; **Мякотные:** языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика; хвосты кроликов. **Слизистые:** желудки кроликов; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень говяжья (телячья) Экстра; печень свиная Экстра; печень баранья Экстра; печень конины (жеребятины) Экстра; печень оленья Экстра; печень верблюжья Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; селезенка свиная Экстра; селезенка баранья Экстра; селезенка конская Экстра; селезенка оленья Экстра; селезенка верблюжья Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; семенники бараньи; сердце говяжье (телячье) Экстра; сердце свиное Экстра; сердце баранье Экстра; сердце конское Экстра; сердце оленье Экстра; сердце верблюда Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; диафрагма свиная Экстра; диафрагма баранья Экстра; диафрагма конская Экстра; диафрагма оленья Экстра; диафрагма верблюжья Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; почки свиные Экстра; почки бараньи Экстра; почки конские Экстра; почки оленьи Экстра; почки верблюжьи Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; легкие свиные Экстра; легкие бараньи Экстра; легкие конские Экстра; легкие оленьи Экстра; легкие верблюжьи Экстра; трахеи говяжьи Экстра; трахеи свиные Экстра; трахеи бараньи Экстра; трахеи конские Экстра; трахеи оленьи Экстра; трахеи верблюжьи Экстра; печень кролика Экстра; почки кролика Экстра; сердце кролика Экстра. обрезь говяжья Экстра; обрезь свиная Экстра; обрезь баранья Экстра; обрезь конская Экстра; обрезь оленья Экстра; обрезь верблюжья Экстра; **Слизистые:** рубец, сычуг, книжка говяжьи Экстра; желудок свиной Экстра; желудок конский Экстра; рубец, сычуг, книжка бараньи Экстра; рубец, сычуг, книжка оленьи Экстра; рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра; **Наборы субпродуктов:** набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; набор для холодца свиной.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: — весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; — герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.13.14-095-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ** **(взамен 9213-095-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из мяса (свинины, говядины, баранины, конины, оленины, марала) вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные и сырокопченые (далее по тексту – продукт, продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: корейка свиная «Любительская»; балык из свинины «Посольский»; балык свиной; карбонад «Российский»; карбонад «Восточный»; лопатка свиная «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский». окорок свиной «Сибирский» (обезжиренный); говядина «Городская»; баранина; конина; оленина; мясо марала; шейка оленья «Полярная» без кости; шея оленья без кости; шейка свиная «Заказная»; окорочок из оленины «Индиго»; мясо свинины; мясо говядины; филей говяжий «Столичный»; вырезка свиная «Аппетитная»; вырезка говяжья «Аппетитная»; пастрома говяжья «Экстра»; карпаччо из говядины; балык свиной «Юбилейный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** мясо свинины на косточке. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; орех мясной из свинины; карбонад; карбонад «Андреевский»; карбонад «Купеческий». корейка свиная «Хмельницкая»; корейка свиная; корейка свиная «Ароматная»; корейка свиная на ребрышках; корейка свиная «Венгерская»; корейка свиная «Боярская»; пастрома свиная «Боярская»; лопатка свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; окорок бараний; конина «Степная»; язык говяжий; карбонад «Столичный» из свинины; грудинка свиная «Классическая»; окорок свиной; окорок свиной «По-тамбовски»; орех мясной «Имперский»; шейка свиная «Подмосковная»; шейка свиная «Пряная»; шейка свиная «Деликатесная»; окорок свиной бескостный «Мичуринский»; окорочок свиной «Липецкий»; окорок свиной «Олимпийский»; окорок свиной «Столичный»; окорок свиной «Особый»; балык свиной «Гусарский». **Категория В:** свинина «Юбилейная»; свинина «Гурман»; карбонад «Российский»; шейка свиная «Столичная»; лопатка из свинины «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Золотой орех»; окорок свиной «Деликатесный»; окорок свиной «Столичный»; окорочок свиной «Ванюша»; окорочок свиной «Обской»; окорок свиной «Российский»; корейка свиная; корейка свиная «Славянская»; корейка свиная «Фирменная»; грудинка свиная «Любительская»; грудинка свиная «Сибирская»; грудинка свиная «Застольная»; грудинка свиная «Особая»; грудинка свиная бескостная «Купеческая»; грудинка свиная «Столичная»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; грудинка свиная «Пикантная»; корейка свиная; грудинка свиная «По-домашнему»; буженина «Домашняя» из свинины; буженина из

свинины; бок олений «Северное сияние»; грудинка свиная «Домашняя»; ребрышки свиные «К пиву»; шейка свиная «Петровская»; рулька свиная; рулька свиная «По-деревенски»; бекон «Деликатесный»; щековина свиная; говядина «Городская»; говядина «Деликатесная»; баранина; конина; карбонад на кости. **Категория Г:** поросенок молочный; бекон; бекон «Крестьянский»; бекон «Любительский»; бекон «Деревенский»; грудинка свиная в форме «По-деревенски»; грудинка свиная «Польская»; грудинка свиная «Петровская»; грудинка свиная «Кубанская»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; свинина «По-милански»; свинина «Славянская»; рулет из свиной грудинки «Парочка»; рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; корейка свиная. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; окорок бараний; орех мясной из свинины; карбонад; корейка свиная; лопатка свиная; рулька свиная; буженина свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; конина «Степная»; нога свиная; бекон «Любительский»; грудинка «Восточная»; рулька свиная; голяшка свиная; ребрышки свиные «К пиву»; ребрышки свиные. **Категория Д:** щековина свиная; ребрышки свиные; ребра говяжьи; ребрышки бараньи; ребрышки оленьи «Восхитительные»; бекон; щековина свиная «Закусочная»; щековина свиная «Киевская»; щековина свиная «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина «Застольная»; ветчина «Столичная»; ветчина в оболочке; свинина «Крамболь»; ассорти в оболочке. **Категория Б:** ветчина говяжья; ветчина «Виктория»; говядина ароматная прессованная. **Категория В:** рулька свиная прессованная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина в шпике; рулет «Пальмира»; грудинка «Пикантная» из говядины и свинины; грудинка свиная «Пикантная». **Категория Б:** рулет из свинины; рулет из свинины и говядины; рулет «Семеновский» из свинины; рулет «Домашний» из свинины; рулет «Праздничный» из свинины; рулет «Венский» из свинины; рулет «Слоеный» из свинины; рулет «По-ростовски» из свинины; рулет «Дуплет»; рулет «Северный»; рулет «Деликатный»; ассорти в оболочке; язык говяжий в шпике. **Категория В:** рулет «Любительский»; рулет «Петровский»; шейка свиная «Пикантная»; окорочок «Турист» из говядины и свинины; языки в шпике (говяжьи, свиные). **Категория Г:** бекон прессованный «Мадера»; грудинка слоеная «Ароматная»; набор для солянки; грудинка бескостная «Южная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** вырезка свиная «Аппетитная». **Категория Б:** балык свиной «Российский»; окорок свиной «Сельский». **Категория В:** рулька свиная «По-деревенски». **Категория Г:** язык свиной; окорок свиной «Сельский». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория А:** ветчина «Столичная»; ветчина «Пармская»; свинина прессованная; ветчина «Мраморная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Филейная»; ветчина «Оригинальная»; ветчина «Традиционная. **Категория В:** ветчина «Традиционная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория Б:** рулет «Деликатесный» из свинины; рулет «Ароматный» из свинины; ветчина «Венская»; рулет «Александровский»; рулет «Мозаика»; рулет «Деликатный». **Категория В:** грудинка свиная «В форме»; мясо свиных голов прессованное; мясо «Ассорти» из говядины и свинины; свинина прессованная; **Категория Г:** бекон прессованный; рулет «Деликатесный»; рулет «Ароматный». **Категория Д:** бекон прессованный; свинина «Финская»; свинина «Избушка». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** карбонад; карбонад «Юбилейный»; говядина в черносливе; грудинка «Закусочная»; говядина «По-кавказски». **Категория Б:** буженина из свинины буженина из свинины «Ароматная»; шейка свиная; мясо оленье прессованное в форме. **Категория В:** буженина «Праздничная»; корейка свиная «Любительская»; корейка свиная «Деликатесная»; шейка свиная «Столичная»; шейка свиная «По-домашнему»; шинка свиная «Украинская»; окорок свиной запеченный; окорок свиной «Посольский»; лопатка свиная; свинина запеченная в черносливе; свинина; окорок свиной «Мадера». **Категория Г:** бекон «Славянский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, формованный. Подвид – запеченный. Категория Б:** рулет из свинины. **Категория Г:** набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория А:** филей олений; карбонад «Восточный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** окорок свиной; рулет из свинины; корейка свиная; грудинка свиная; пастрома из свинины; ветчина; бекон; бекон «Любительский»; рулет «Знаменский к чаю» из свинины; говядина «Деликатесная»; деликатес «Славянский» из свинины; балык «Гусарский». **Категория Г:** бекон «Любительский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филе говяжье; филе свиное; филе баранье; филе оленины; филе лося. **Категория Б:** окорок свиной; карбонад «Столичный»; карбонад «Юбилейный»; карбонад «По-деревенски». окорочок свиной; окорок свиной «Уральский»; балык свиной; карбонад; грудинка свиная; грудинка бескостная (бекон); шейка свиная; лопатка свиная. **Категория В:** бекон «Крестьянский»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** бекон «Любительский»; бекон «Деревенский». **Категория Д:** ребра свиные; ребрышки свиные «Уральские». рулька свиная (предплечье); голяшка свиная (подбедерок). **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филей олений на кости (без кости); филей олений; палочки из оленины; палочки из оленины к пиву; окорочок из оленины «Индиго»; бастурма «Восторг»; пастрома оленья; карпаччо из свинины; шейка свиная; корейка свиная; грудника свиная бескостная; балык свиной; говядина «Гусарская»; карпаччо из говядины; карпаччо из конины; балык говяжий «Крымский». **Категория Б:** говядина; лопатка оленья без кости; шея оленья без кости; балык свиной «Дарницкий». **Категория В:** бок олений «Северное сияние. **Категория Г:** ребрышки свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы оленьи с чесноком; чипсы оленьи «Пикантные»; чипсы из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы мясные из говядины; чипсы мясные из свинины; чипсы «Джоки» из свинины; чипсы «Джоки» из говядины; чипсы «Джоки» из конины; чипсы «Джоки» из оленины; ломтики из говядины; ломтики из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. Подвид – вареный, формованный. Категория А:** ассорти в форме. **Категория Б:** окорок свиной бескостный «Мичуринский»; рулет «Северный»; рулет «Петербургский»; рулет «Невский». **Категория В:** ветчина «Смоленская»; грудинка свиная прессованная «Старорусская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина; бастурма из оленины; бастурма из лосятины бастурма из говядины; балык из говядины; балык из свинины; балык из оленины; балык из баранины; балык из лосятины; хамон из оленины; хамон из лосятины; хамон из говядины. **Категория Б:** шейка свиная; хамон из свинины; хамон из баранины; бастурма из свинины; бастурма из баранины.

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

Примечания: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория деликатесных изделий: Продукт мясной:*** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. 1.2.18 Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции (кроме сырокопченой), упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С: вареные в полиамидной оболочке – не более 60 суток; вареной, копчено-вареной целиком (без консервантов) не более 30 суток; вареной, копчено-вареной целиком (с консервантами)- не более 45 суток; вареной (порционная нарезка) (без консервантов) не более 10 суток; вареной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) не более 20 суток; вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) не более 5 суток; вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) не более 18 суток; копчено-вареной (порционная нарезка) не более 25 суток; копчено-вареной (с использованием консервантов) не более 40 суток; копчено-вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) не более 20 суток; копчено-вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) не более 30 суток; копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (без консервантов) – не более 6 суток; копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 12 суток; копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (без консервантов) – не более 5 суток; копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции,** упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С – не более 20 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С –не более 15 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С –не более 15 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** - при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 60 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 55 суток. продукция сырокопченой, целиком от 0 °С до 4°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции:** при температуре от 0°С до 4°С –не более 45 суток; при температуре от 4°С до 12°С –не более 30 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С– не более 120 суток; при температуре от минус 18°С – не более 270 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 месяцев. упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С: сервировочная нарезка–не более15 суток; порционная нарезка – не более 20 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С: сервировочная нарезка – не более 10 суток; порционная нарезка – 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.13.14-018-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)**

Дата введения в действие 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория А: рулет из языка; орех мясной «Бомонд». **Категория Б:** окорок бескостный «Изысканный»; окорок пивной; рулет «Княжеский»; рулет «Невский»; рулет «Петербургский»; рулет «Популярный»; ветчина «Застольная»; карбонад пивной. **Категория В:** рулет «Деликатесный»; рулет «Пражский»; прессованный мешочек; рулет «Княжеский»; рулет «По-дрезденски»; рулька фаршированная; рулет «Мозаика»; мясной «пирог» «Секрет»; ассорти «Калейдоскоп»; бекон «Экстра»; грудинка «Домашняя»; ассорти «Слободское»; ассорти в оболочке. **Категория Г:** мясо поросят; ноги свиные «Можож». **Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А:** окорок бескостный «Изысканный»; филей «Восторг»; вырезка «Кремлевская»; балык «Идеал»; окорок в виде сердца «Любимый»; рулет «Дуплет»; рулет «Светский»; рулет «Аппетитный»; рулет «Обыкновенный»; рулет задонский; рулет «Борисоглебский»; шинка «Изумительная»; свинина «Фантазия». **Категория Б:** буженина «Тамбовская»; шейка; шейка «Любимая»; окорок «Липецкий»; окорок «Александровский»; окорок «Аппетитный»; окорок передний; окорок задний; вырезка; корейка; поросята; свинина «По-алтайски»; язык свиной в шпике «Деликатесный»; корейка «Царская»; корейка «Экстра»; буженина «Российская»; шейка «Заказная»; карбонад «Восточный»; карбонад «Пикантный»; рулет «Домашний»; рулет «Домашний» с чесноком»; рулет «Домашний» с курагой»; рулет «Первоклассный»; рулет «Нежный»; рулет с сыром. **Категория В:** бекон «Дворянский»; шейка фаршированная «Любительская»; рулет «Фирменный»; рулет «Оригинальный»; грудинка; грудинка «Особая»; грудинка

«Ароматная» бескостная; грудинка «Старорусская»; грудинка бескостная «Домашняя». **Категория Г:** ребрышки «Закусочные». бекон «Охотничий»; грудинка «Классическая»; рулька (голяшка); щековина. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные. Категория А:** филей «Столичный»; карбонад «Московский»; окорок пивной с сыром. шейка «по-домашнему» в маринаде; буженина в медовом соусе запеченная. **Категория Б:** свинина по-шведски; корейка «Боярская»; рулет с сыром; филе фаршированное «Лакомство». корейка в тесте. **Категория В:** грудинка на вертеле «По-гусарски»; грудинка «Застольная»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-московски»; шашлык «По-кургански»; шашлык «По-болгарски»; свинина с овощами на вертеле; рулет «Молодежный»; рулет «Лебединое гнездо»; корейка фаршированная «Сюрприз»; рулет «Парижский»; шейка фаршированная «Пикник»; «Бомба» из окорока; рулька фаршированная; филе в тесте; торт с окороком; торт с языком, грибами; «Пирог» со свиной ножкой. копченая свинина с сыром в тесте; копченая свинина в тесте. **Категория Г:** окорок со спаржей в тесте; деликатесные ребрышки в медовом маринаде. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-запеченные. Категория А:** вырезка «Кремлевская»; вырезка; деликатес «Особый»; деликатес «Славянский». **Категория Б:** рулет «Первоклассный»; пастрома; пастрома «Юбилейная». **Категория В:** грудинка «Купеческая». **Категория Д:** ребра; ребрышки «Оригинальные». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А:** орех свиной с пряностями; ветчина с можжевельником; «Бендайола»; окорок в виде сердца «Любимый»; карбонад «Парижский»; балык «Идеал»; филе «Дорогому гостю»; окорок «Липецкий»; чипсы. **Категория Б:** грудинка «Старорусская»; окорок передний; окорок задний; корейка «Царская»; корейка; поросята; грудинка. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые. Категория А:** окорок вяленый; свинина к пиву; палочки к пиву. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – соленые. Категория Б:** мясо маринованное (карбонад в шкуре); карбонад со шпиком маринованный. **Категория В:** бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»; бекон «Популярный»; бекон «Домашний»; бекон «Южный»; бекон «Любительский»; грудинка маринованная. ***Примечание:*** Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория деликатесных изделий: Продукт мясной: Изделие деликатесное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории В**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Г**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Д:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Изделия из свинины хранят при температуре от 0 до 15° С и относительной влажности воздуха не более 75±5 %.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий, охлажденных с момента окончания технологического процесса негерметично упакованных при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 5 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 7 суток; **Герметично упакованных:** от плюс 4 до плюс 12°С – не более 9 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных,** негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7 до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 15 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 30 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – более 10 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – не более15 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 15 суток; при порционной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных**, (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 4 месяцев; от минус 18°С – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных**охлажденных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 6 суток. **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных** замороженных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 15 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 30 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 15 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 5 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 40 суток; от минус 18°С – не более 55 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 4 суток; от 0°С до 6°С – не более 6. **Герметично упакованных:** от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 8. **Рекомендуемые сроки**

годности изделий вареных замороженных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 30 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 25 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 10 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 5 суток; при порционной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных замороженных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С – не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

11 000 руб.	**ТУ 9213-417-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на изделия сыровяленые, сырокопченые, сушеные (далее по тексту – продукт/продукция), вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов продуктивных животных (говядина, конина, жеребятина, оленина, баранина, птица) и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ. Изделия сырокопченые: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном,

или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей,

или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сыровяленые:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса из говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой,

или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или

с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сушеные:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса из говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с

курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами). **Допускается:** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** изделий сырокопченых и сыровяленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до

12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (взамен 9210-014-37676459-2012)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоребренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Группа – мясная.*** **Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский»; **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

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

Примечание: **Категория продуктов из шпика:** Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице: Таблица

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, не более сут.
Продукты из шпика соленого	без применения вакуума	от 0°С до 6°С	60
		не выше минус 8°С	90
		при минус 18°С	180
	с применением вакуума	от 0°С до 6°С	90
Продуктов из шпика сырокопченого	без применения вакуума	от 0°С до 6°С	45
		не выше минус 8°С	90
	с применением вакуума	от 0°С до 6°С	60
Продуктов из шпика копченые	без применения вакуума	от 0°С до 6°С	30
		не выше минус 8°С	90
	с применением вакуума	от 0°С до 6°С	30
Продуктов из шпика копчено-вареные и копчено-запеченные, запеченные и вареные	без применения вакуума	от 0°С до 6°С	15
		не выше минус 8°С	30
шпика солёного Слоёного копчёно-запечённого	без применения вакуума	от 0°С до 6°С	15
	с применением вакуума	от 0°С до 6°С	30
продукции измельченной, фасованной в тару		от 0°С до 6°С	30

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

11 000 руб.	**ТУ 9212-416-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ. В зависимости от формы продукцию классифицируют: соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; нарезка (ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.). **В зависимости от вида используемых субпродуктов продукцию вырабатывают из: говяжьих субпродуктов:** рубец; уши; губы; легкое; вымя; печень; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; сердце; нос; мясо пищевода; смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; язык; нос (пяточок); диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; мясо пищевода; шкурка; мясная обрезь; смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** рубец; легкое; нос; языки; печень; сердце; почки; мясо пищевода; смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** ноги (лапы, лапки); шеи; желудки; печень; гребни; сердце; смеси субпродуктов птицы. **Из конских субпродуктов (жеребятины)**: языки; легкие; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** языки; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов оленьих. **Наборы из субпродуктов:** набор из субпродуктов говяжьих; набор из субпродуктов свиных; набор из субпродуктов бараньих; набор из субпродуктов оленьих; набор из субпродуктов конских; набор из субпродуктов птицы. **В зависимости от используемых специю продукцию вырабатывают:** со смесью специй (два и более видов); в обсыпке из декоративных специй; с хреном; с аджикой; с красным перцем; с черным перцем; со смесью перцев; с имбирем; с горчицей; с укропом; с зеленью; с пряными травами; с морской солью; с чесноком; с луком; с тмином; с кайенским перцем; с паприкой; с фисташками.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9213-380-37676459-2015 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты из оленины вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые и сыровяленые вырабатываемые из оленины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ. Группа мясные. Вид вареные. Подвид цельнокусковые. Категория А: ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная сибирская; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; ветчина «Гостевая; **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясные. Вид – варено-копченые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; оленина Городская; оленина варено-копченая; мясо марала копчено-вареное; рулет варено-копченый из оленины; оленина Деревенская; оленина Арбатская; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; олений шар; оленина в шпике; балык «Классический»; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; балык «День-ночь»; **Категория Б:** рулет олений; балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; **Категория Д:** ребра оленьи варено-копченые; **Группа мясные. Вид копчено-запеченные. Подвид цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясные. Вид запеченные. Подвид цельнокусковые. Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет семейный; рулет с начинкой; рулет спиральный; оленина «Лакомка»; оленина запеченная в черносливе «Наслаждение»; **Категория Б:** грудинка по рецепту садовника; рулет семейный; рулет с начинкой; оленина «Загадка»; шашлык по-домашнему; шашлык по-сокольски; шашлык по-охотничьи; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; **Группа мясные. Вид сырокопченые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо крестьянское; мясо по-кайзерски; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый **Группа мясные. Вид сыровяленые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название.

Продукты из оленины транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0 ^{0} С до 6 ^{0} С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0 ^{0} до 6 ^{0} С включительно. **Рекомендуемый сроки годности** продуктов из оленины с момента окончания технологического процесса, не более: **запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, варено-копченных:** при температуре от 0°С до 8°С — 5 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С* при сервировочной нарезке — 5 суток; при порционной нарезке — 6 суток **вареных, вареных формованных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С — 4 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С*: при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток **сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес. *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:* при сервировочной нарезке — 15 суток при порционной нарезке — 20 суток *упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:* при сервировочной нарезке — 10 суток при порционной нарезке — 15 суток

12 000 руб.	**ТУ 9213-347-37676459-2015** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные халяльные (далее – продукты халяльные), изготовляемые из говядины, козлятины, буйволятины, баранины, оленины, конины, мяса птицы с использованием специй или других ингредиентов, без использования мяса свинины, ослов, хищных животных и птицы, крови животных, при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, регламентирующих процедуру убоя животных и приготовления халяльной продукции. Продукция халяльная предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Из говядины, буйволятины: Продукты вареные: Категория А: говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; **Категория Б:** говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; **Категория Д:** язык фаршированный «Нежность»; **Продукты вареные формованные: Категория А:** говядина «Савойская»; буйволятина «Савойская»; говядина «Калейдоскоп»; буйволятина «Калейдоскоп»; **Категория Б:** ветчина «Гостевая»; **Продукты копчено-вареные: Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; говяжий шар; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; рулет «Тройной»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; буйволятина «Наслаждение»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; говядина «Сочинская»; буйволятина «Сочинская»; язык фаршированный «Нежность».**Категория В:** рулет «Восточный»; рулет «Мясной дует»; **Категория Д:** язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; **Продукты копчено-запеченые: Категория А:** говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; **Продукты запеченые: Категория А:** говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; грудинка «Вителлино»; **Категория Б:** грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; рулет семейный; рулет спиральный; рулет с начинкой. говядина «Загадка»; буйволятина «Загадка»; говядина запеченная в черносливе «Наслаждение»; буйволятина запеченная в черносливе «Наслаждение»; **Категория В:** говядина деликатесная «Каприз»; буйволятина деликатесная «Каприз»; грудинка по рецепту садовника; **Продукты сырокопченые: Категория А:** орех «Именинный»; мясо «Крестьянское»; мясо по-кайзерски; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Д:** говяжий (буйволиный) язык; буйволиный язык.**Продукты сыровяленные:**

Категория А: билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; палочки из говядины; говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; бастурма «Юбилейная». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Из баранины, козлятины: Продукты вареные формованные: Категория А:** баранина «Кавказская»; козлятин а «Кавказская»; **Продукты вареные в оболочке: Категория А:** баранина «Крымская»; козлятина «Крымская»; **Продукты копчено-вареные: Категория Б:** рулет «Южный»; рулет «Оригинальный»; рулет «Солнечный»; окорок «Лакомство»; окорок «Ханский»; голяшка «Кутеж»; корейка «Султанская». **Категория Г:** ребрышки «Смак»; **Продукты запеченные: Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; **Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; баранина на вертеле по-мароккански; козлятина на вертеле по-мароккански; **Продукты запеченные формованные: Категория В:** баранина в тесте козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Продукты сырокопченые: Категория Б:** окорок «Ханский»; **Категория Г:** грудинка «Застольная»; **Из оленины: Продукты вареные формованные: Категория А:** ассорти «Таежное»; **Продукты копчено-вареные: Категория А:** филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; рулет «Норд»; бок «Северное сияние»; **Категория Б:** оленина «Арктика»; **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные»; **Категория Д:** язык олений «Деликатесный»; **Продукты копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; **Продукты сырокопченые: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; **Продукты сыровяленные: Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Шашлык Продукты запеченные: из баранины: Категория Б:** шашлык по-московски; шашлык по-азербайджански; шашлык по-татжикски; **Категория В:** шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-турецки; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски. **из говядины: Категория Б:** шашлык «Разбойничий»; шашлык по-армянски; шашлык степной; шашлык по-карски; **Категория В:** шашлык по-сокольски; шашлык по-охотничьи; шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык геленджикский; шашлык по-ташкентски. **Из конины: Продукты вареные: Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчина «Императорская»; казылык; **Категория Б:** жал; суретет; шужук; казы; **Продукты вареные формованные: Категория А:** конина «Саянская». **Продукты вареные в оболочке: Категория А:** мясо конское «Турист». **Продукты копчено-вареные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; шужук; конина «Агидель»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; грудинка «Гостевая»; **Категория В:** казы; «Кабырга». **Категория Г:** ребрышки «Горские»; **Продукты копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Продукты запеченные: Категория А:** шашлык; шашлык по-домашнему. **Сырокопченые продукты: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»: жал; суретет; бастурма «Праздничная»; жай; шужук; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Сыровяленые продукты: Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; жай; шужук; бастурма «Праздничная». **Категория Б:** казы; казылык; колбаса (колбаски) казы «Астраханский»; **Изделия колбасные: Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из буйволятины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Кольбач»; салями «Праздничная»; салями «Застольная»; **Категория Б:** колбаса с тмином; салями «Смак»; колбаса из баранины; колбаса из козлятины; **Группа: продукт мясной Вид: колбаски Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из буйволятины; **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски из козлятины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из буйволятины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса «Але-воршд»; колбаса «Меттвурст»; колбаса «Плоквурст»; колбаса «Посольская»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса из козлятины; **Изделия колбасные: Группа: продукт мясной Вид: колбаски Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски из говядины; колбаски из буйволятины; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски из козлятины; колбаски «Горские»; **Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сырокопченые прессованные Категория А:** суджук из говядины; суджук из буйволятины; суджук из оленины; суджук из конины; **Категория Б:** суджук из баранины; суджук из козлятины; **Изделия колбасные из мяса птицы:** колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаска сыровяленая из индейки первого сорта; колбаски «Изысканные» высшего сорта; суджук из индейки первого сорта.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название.

Колбасы сырокопченые и сыровяленые транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Колбасы сырокопченые и сыровяленые должны храниться при относительной влажности воздуха 75% — 78%. Продукты из говядины, конины, баранины и оленины хранят при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха 75 ± 5 %. Рекомендуемый сроки годности продуктов из говядины, буйволятины, конины, баранины, козлятины и оленины с момента окончания технологического процесса, не более: запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, копчено-вареные: при температуре от 0°С до 8°С — 5 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток, вареных, вареных формованных, вареных в оболочке: при температуре от 0°С до 8°С — 4 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток, сырокопченых, сыровяленых: при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес. упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С, при сервировочной нарезке — 15 суток, при порционной нарезке — 20 суток, упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С при сервировочной нарезке — 10 суток, при порционной нарезке — 15 суток. Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере). **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 руб.	ТУ 9216-310-37676459-2014 ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные — паштеты, изготавливаемые из мяса или мяса птицы или субпродуктов с наполнителями или без них, предназначенные для реализации через торговую сеть, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Паштет «Нежный печеночный», вариант 1; Паштет «Нежный печеночный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 1; Паштет «Нежный куриный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 3; Паштет «Нежный яичный», вариант 1; Паштет «Нежный яичный», вариант 2; Паштет «Нежный свиной»; Паштет «Нежный мясной», вариант 1; Паштет «Нежный мясной», вариант 2; Паштет «Нежный мясной», вариант 3; Паштет «К обеду», вариант 1; Паштет «К обеду», вариант 2; «Пате»; Паштет «Петушок»; Паштет «Праздничный», вариант 1; Паштет «Праздничный», вариант 2; Паштет «По-домашнему», вариант 1; Паштет «По-домашнему», вариант 2; Паштет «Чиполлино»; Паштет «Сливочный»; Паштет «Сибирский».

Паштеты хранят при температуре от 0 до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности паштетов — не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	ТУ 9213-269-37676459-2014 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из мяса птицы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция, или продукт). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Колбаски «Ветчинные»; рулет «Домашний» с печенью; «Галантин»; рулет «Оригинальный» копчено-вареный; рулет «Пикантный»; «Карпаччо сырокопченое из куриной грудки»; мясо цыпленка «Прессованное» студень куриный «Премиум». **Изменение № 1 копчено-вареные:** рулет из мяса птицы «Индейка по-домашнему»; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоками»; рулет из мяса птицы «Фирменный»; руляда «Сливочная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название.

Продукт выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности:** в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С — не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 10 сут; в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 15 сут. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: при температуре от 5 °С до 8 °С — не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка); при температуре от 12 °С до 15 °С не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка); температуре от 0 °С до 6 °С — не более 30 сут.

12 000 руб.	ТУ 9213-261-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия варено-копченые и сырокопченые из мяса кролика – крупнокусковые, колбасы (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Изделия варено-копченые: Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Царский»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «Сказка»; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с сыром; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с чесноком; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с аджикой; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с горчицей; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с грибами; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с черносливом; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с орехами. **Изделия сырокопченые:** Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика. **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса

кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». **Колбасы варено-копченые из мяса кролика**: Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат».

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

Изделия сырокопченые из мяса кролика (колбасы, тушки и их части) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С до 6 °С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Срок годности и условия хранения изделий сырокопченых и варено-копченых (колбасы, тушки и их части) устанавливает изготовитель в соответствии с МУК 4.2.1847. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий:** с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже. При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % срок годности изделий — не более 4 мес. При температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 71% не более 4 мес. При температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2°С не более 6 мес. При температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности колбас, рулетов варено-копченых из мяса кролика** (охлажденной продукции): при относительной влажности воздуха 75 % -78 %. **Рекомендуемый срок годности продуктов варено-копченых из мяса кроликов:** при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Негерметично упакованная продукция – не более 7 суток. Герметично упакованная продукция – не более 10 суток. Герметично упакованная продукция с применением вакуума – 15 суток. Герметично упакованная продукция с применением модифицированной газовой среды – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной варено-копченой продукции:** при температуре не выше минус 10 °С (целыми батонами, кусками) не более 120 суток.

12 000 руб.	**ТУ 9216-171-37676459-2013** **ПАШТЕТЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на паштеты – мясные или мясосодержащие продукты, выработанные из термически обработанного сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Продукты мясные: паштет «Бомба из окорока»; «Весенний»; «Воронежский»; «Золото рейна»; «Крестьянский с анчоусами»; «Липецкий»; «Лоэнгрин с шампиньонами»; «Мичуринский»; «Парижский»; «По-майнцки»; «С телячьей зобной железой»; «Тамбовский»; «Телячий»; «Террине со свининой по-французски»; «Тулиновский»; «Хмелевской»; «Шампань»; паштет из глухаря; из оленины; из свиного рыла; итальянский «Верди»; ливерный «Нежный»; ливерный «Пикантный»; ливерный запеченный «Версаль»; ливерный запеченный; ливерный с сардинами «Вкус наслаждения»; ливерный с сардинами «По-шведски»; ливерный с сардинами «Датский»; ливерный с сыром пармезан «Итальянский вечер»; ливерный с трюфелями «Адажио»; ливерный с трюфелями «Императорский марш»; ливерный с шампиньонами «Аристократ»; ливерный с шампиньонами «Ветер в ивах»; паштет с дичью (зайчатиной); с карбонадом; с лесным орехом; с мозгами; с окороком и сыром; с оливками; с трюфелями; с фаршем из окорока; с шампиньонами «Мелодии Вагнера»; с языками и головой «Дуэт»; со свиной «Праздничный»; со свиной ножкой; паштет телячий «Валькирия»; паштет колбаски «Печеночные»; «Печеночный с грибами»; «Печеночный с беконом»; «Печеночный Классический»; «Ветчинный»; «Столичный»; «Для завтрака»; «Ливерный»; «Украинский»; «Мясной»; «Чиполлино»; «Нежный»; «Мясной крем»; «Праздничный»; «По-домашнему»; «Для завтрака Люкс»; «Дюймовочка»; «Бородинский»; «Донской»; «Закусочный»; «По-мичурински»; «К завтраку»; «Столичный Люкс»; «Дмитриевский»; «Испания»; «Тамбовский». **Продукты мясосодержащие:** паштет «По-домашнему нежный»; «Пате»; «Классик»; «Сливочный»; «Семейный»; «Нежный заяц»; «Петушок»; «Острый»; «Пряный»; «Мясной вкус»; «Любительский»; «Сельский»; «К чаю»; «Бутербродный».

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

Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции – не более 35 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

9 000 руб.	**ТУ 9212-235-37676459-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Вид: полуфабрикаты из субпродуктов мелкокусковые, порционные (панированные и непанированные). Группа: продукт мясной. Категория А: сердце (говяжье, баранье, свиное) для жарки; сердце (говяжье, баранье, свиное) для тушения; сердце (говяжье, баранье, свиное) по-строгановски; **Категория Д:** печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной); шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжья, баранья, свиная) по-строгановски; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); язык (говяжий, свиной, бараний); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных); вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; отбивная из свиной печени. **Вид: полуфабрикаты из субпродуктов рубленные (панированные и непанированные). Группа: продукт мясной. Категория Д:** оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты, биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени.

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

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; упакованной герметично, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать 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.

9 750 руб.	**ТУ 9211-193–37676459-2013 МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины. Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина для жарки); говядина для тушения; говядина для варки; филей говяжий на кости; филей говяжий без кости; говядина односортная; ***сортовой разруб говядины: 1 сорт:*** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; ***2 сорт:*** шейный; пашина; ***3 сорт:*** зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная; ***сортовой разруб конины: 1 сорт:*** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; ***2 сорт:*** шейный; пашина; ***3 сорт:*** зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; ***сортовой разруб свинины:*** *1 сорт:* поясничная часть с пашиной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Свиная обрезь; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; ***сортовой разруб свинины:*** **1 сорт***:* лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; грудинка; свинина односортная жирная; ***2 сорт:*** рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; корейка; котлетное мясо; **Категория Г:** блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная; **Категория Д:** сало-шпик. шкурка свиная; кость пищевая; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; **Категория Б:** корейка; грудинка; **Категория Д:** кость пищевая. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины. Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина для жарки) Экстра; говядина для тушения Экстра; говядина для варки Экстра; филей говяжий на кости Экстра; филей говяжий без кости Экстра; говядина односортная Экстра; ***сортовой разруб говядины: 1 сорт:*** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; ***2 сорт:*** шейный Экстра; пашина Экстра; ***3 сорт:*** зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; ***сортовой разруб свинины: 1 сорт:*** поясничная часть с пашиной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; ***сортовой разруб свинины***: *1 сорт:* лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; *2 сорт:* рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. **Категория В:** котлетное мясо Экстра; *сортовой разруб свинины: 1 сорт:* грудинка Экстра; свинина односортная жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка

Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра. кость пищевая свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра; **Категория Б:** корейка Экстра; грудинка Экстра.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до 0 ^{0}С, относительной влажности не более 85%: говядина, конина – не более 16 суток; молочная телятина – не более 12 суток; баранина, козлятина, ягнятина – не более 12 суток; свинина (подвесом) – не более 12 суток. Сроки годности подмороженной продукции при температуре не выше минус 3 до минус 2^0 С, относительной влажности не более 90%С: говядина, телятина, конина – не более 20 суток; баранина, козлятина – не более 20 суток; свинина – не более 20 суток. **Сроки годности замороженной продукции:** говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 12 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 8 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 18 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 20 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 14 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 25 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 18 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 12 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 6 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 18 ^{0}С, относительной влажности 95-98%- 10 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 20 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 11 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 25 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; свинина при температуре не выше минус 12 ^{0}С, относительной влажности 95-98%- 3 месяца; свинина при температуре не выше минус 18 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 6 месяцев; свинина при температуре не выше минус 20 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 7 месяцев; свинина при температуре не выше минус 25 ^{0}С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

9 000 руб.	**ТУ 9215-226-37676459-2014 ЖИР-СЫРЕЦ ОБРАБОТАННЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и конский обработанный, предназначенный для промышленной переработки на пищевые цели (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукцию с учетом технологических и анатомических особенностей делят на две группы. Продукцию подразделяют по видам скота и выпускают в следующем

АССОРТИМЕНТЕ: Жир-сырец говяжий: первая группа – сальник, околопочечный, щуповой, подкожный, брыжеечный; жир с ливера, хвоста, вымени, головы; жирное вымя молодняка, жировая обрезь; вторая группа – жир с желудка, кишечный жир, жировая обрезь со шкур. **Жир-сырец свиной**: первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, обрезь шпика, жировая обрезь, жир с калтыка, головы и ливера; вторая группа – мездровый, кишечный, межсосковая часть шкуры, жир с желудка. **Жир-сырец бараний**: первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, околосердечный, жировая обрезь, жир с ливера, калтыка, хвоста, курдюк; вторая группа – жировая обрезь со шкур, кишечный жир. **Жир-сырец конский**: первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, подкожный, жир с ливера, жировая обрезь; вторая группа – жировая обрезь со шкур, кишечный жир.

Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 85±5% – не более 180 суток. **Срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности воздуха 85±5% – не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха 85±5% не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденных сальника и околопочечного жира при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха 85±5% не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 0°С до 4°С, в том числе упакованной с применением вакуума, не более 3 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9216-170-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: говядина тушеная натуральная в желе; свинина тушеная натуральная в желе; конина тушеная натуральная в желе; оленина тушеная натуральная в желе; говядина тушеная слободская; свинина тушеная слободская; конина тушеная слободская; оленина тушеная слободская; говядина тушеная застольная; свинина тушеная застольная; конина тушеная застольная; оленина тушеная застольная; говядина тушеная по-домашнему; свинина тушеная по-домашнему; конина тушеная по-домашнему; оленина тушеная по-домашнему; говядина тушеная традиционная; свинина тушеная традиционная; конина тушеная традиционная; оленина тушеная традиционная.

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

Срок годности для консервов в таре из жести и ламистера – не более двух лет со дня изготовления. Срок годности для консервов в таре из алюминия и стекла – не более трех лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9146-125-37676459-2013 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые к постному столу (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. КОЛБАСА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ВАРЕНАЯ: «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По-монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с

горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классическая»; «По-монастырски «Классическая с грибами»; «По-монастырски «Классическая с оливками»; «По-монастырски с сыром»; «По-монастырски «Молочная нежная»; «По-монастырски «Нежная»; «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; «По-монастырски «Классика с сыром»; «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; «По-монастырски «Классика с оливками». **КОЛБАСА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПОЛУКОПЧЕНАЯ:** «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классическая»; «По-монастырски «Классическая с грибами»; «По-монастырски «Классическая с оливками»; «По-монастырски с сыром»; «По-монастырски «Молочная нежная»; «По-монастырски «Нежная»; «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; «По-монастырски «Классика с сыром»; «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с оливками». **СОСИСКИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ** «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со паржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классические»; «По-монастырски «Нежные»; «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски с спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Пикантные»; «По-монастырски «Классические». «Постный с грибами»; «Постный с оливками»; «Постный с огурцами»; «Постный с морской капустой»; «Постный с огурцами»; «Постный с Мозаикой»; «Постный со спаржей»; «Постный с оливками и грибами»; «Постный с морской капустой и грибами»; «Постный с укропом»; «Постный с укропом и грибами»; «Постный с морковью и грибами»; «Постный с горохом и укропом»; «Постный с горохом и фасолью»; «Постный с горохом, фасолью и укропом»; «Постный с горохом и грибами»; «Постный с горохом, фасолью и грибами»; «Постный с горохом, грибами и укропом»; «Постный с горохом и черносливом»; «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; «Постный с горохом, фасолью и курагой»; «Постный с горохом и курагой»; «Постный с фасолью и черносливом»; «Постный с фасолью и курагой»; «Постный с лесным орехом»; «Постный с кедровым орехом»; «Постный «Мичуринский»; «Постный «Пикантный с грибами»; «Постный «Пикантный с морской капустой»; «Постный со вкусом овощей»; «Постный классический «Морской».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов соевых к постному столу при температуре от 4 до ± 2°С – не более 30 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9214-236-37676459-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ПЕЛЬМЕНИ с курицей; с курицей Пастушьи; с курицей Домашние; с курицей Аппетитные; с курицей Пикантные; с курицей Деликатесные; с курицей Великан; с курицей Малышок; с курицей и грибами; с курицей и капустой; с курицей, капустой и грибами; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с куриной печенью; с курицей и потрошками; с курицей и сердечками; с куринымипотрошками; с куриными сердечками; с индейкой; с уткой; с мясом гуся; с мясом птицы; с гусиной печенью; с утиной печенью. **РАВИОЛИ:** с индейкой; с курицей; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с мясом птицы и зеленью; с мясом птицы и грецким орехом. **ХИНКАЛИ** с курицей; хинкали с индейкой. **МАНТЫ** с курицей; с курицей Восточные; с индейкой. **ЧЕБУРЕКИ** с курицей; чебуреки с индейкой. **САМСА** с курицей; самса с курицей и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: Вариант 1: «Пельмени с курицей» заменить на «Пельмени с курицей Сибирские» Вариант 2: «Пельмени с курицей Деликатесные» заменить на «Пельмени с курицей Гурман».

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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. **Рекомендуемые сроки** годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18ºС – не более 120 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9217-137-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с олениной, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания. **АССОРТИМЕНТ:** каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; плов с олениной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9217-136-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы или гороха с мясом кабана, косули, лося, марала с добавлением овощей, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: каша рисовая с мясом кабана; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; горох с мясом кабана; каша рисовая с мясом косули; каша перловая с мясом косули; каша гречневая с мясом косули; горох с мясом косули; каша рисовая с мясом лося; каша перловая с мясом лося; каша гречневая с мясом лося; горох с мясом лося; каша рисовая с мясом марала; каша перловая с мясом марала; каша гречневая с мясом марала; горох с мясом марала.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9216-124-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые стерилизованные консервы «Охотничьи» – тушеное мясо диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное.

Срок годности консервов – не более трех лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9213-132-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Колбаса: «Лондонская» второго сорта; «Нежная» второго сорта; «Бутербродная» второго сорта; «Хуторская» второго сорта; «Покровская» первого сорта; «Куриная с сыром» первого сорта; «Столичная» высшего сорта; «Семейная» третьего сорта; «Павловская» третьего сорта; «Пивная» второго сорта; «Мортаделла» первого сорта; «Лионская» первого сорта; «Охотничья» второго сорта; «К чаю» третьего сорта. **Колбаски:** «Ассорти» первого сорта; «Дачные» второго сорта; «Молодежные» третьего сорта; «С молоком» экстра. **Сардельки:** «Лондонские» второго сорта; «Лондонские со шпиком» второго сорта; шпикачки птичьи второго сорта; «Пикантные» третьего сорта; шпикачки «Даниловские» третьего сорта; «Ростовские» третьего сорта. **Сосиски:** «Лондонские» второго сорта; «Дмитриевские» второго сорта; «Новинка» второго сорта; «Куриные особые» первого сорта; «Школьные» второго сорта; «Слободские» первого сорта; «Студенческие» третьего сорта; «Азовские» третьего сорта; Лондонские «Сливочные» второго сорта; Лондонские «Докторские» третьего сорта. **Изделия ветчинные:** сардельки «Люкс» высшего сорта; сосиски «Элитные» экстра; колбаса «Никольская» высшего сорта; колбаса «Любимая» экстра; колбаса «Экстра» экстра. **Рулет ветчинный:** «Петровский» первого сорта; «Перечный» первого сорта; «Константиновский» первого сорта; «Мраморный» первого сорта. **Хлебы колбасные:** «Заказной» третьего сорта; «Отдельный» третьего сорта; «Столовый» второго сорта; «Закусочный» второго сорта. **Колбаса потрошковая:** «Заречная» второго сорта; «Печеночная» второго сорта; «Медовая» второго сорта; «Деликатесная» второго сорта.

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

В зависимости от вида используемой оболочки, температуры хранения, применения вакуумной упаковки или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемых полимерных материалах сроки годности готовой продукции устанавливаются от 5 суток до 60 суток: при температуре от 0 до 6ºС – не более 6 суток; в барьерной оболочке – не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в газовых средах: целыми батонами – не более 10 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. **Сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.

10 000 руб.	**ТУ 9213-127-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные: колбаса «Диабетическая оленья»; колбаса «67 Параллель»; колбаса «Забойная»; колбаса «Заполярная»; колбаса ветчинно-рубленая «Новинка». **Колбасы полукопченые:** колбаса п/к «Воркутинская оленья»; колбаса п/к «Элитная оленья»; колбаса п/к «Приуральская»; сервелат «Георгиевский»;
- сервелат «Северный»; сервелат «Брусничный»; колбаски п/к «Чукотские»; колбаски п/к «Охотничьи оленьи»; колбаски п/к «Ароматные». **Колбасы кровяные:** колбаса «Арбач». **Сардельки:** сардельки «Чукотские»; сардельки «Аппетитные». **Сосиски:** сосиски «Оленьи к завтраку»; сосиски «Нежные оленьи».

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

Изделия колбасные из оленины выпускают в реализацию с температурой в толще батона не выше 6° С. Изделия колбасные из оленины вареные хранят при температуре от 0° до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. **Сроки годности изделий колбасных** из оленины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальным органами Минздравсоц-развития России.

9 750 руб.	**ТУ 9213-083-37676459-2012 МЯСО ВЯЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ К ПИВУ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: говядина вяленая к пиву; телятина вяленая к пиву; конина вяленая к пиву; жеребятина вяленая к пиву; оленина вяленая к пиву; свинина вяленая к пиву; говядина вяленая острая к пиву; телятина вяленая острая к пиву; конина вяленая острая к пиву; жеребятина вяленая острая к пиву; оленина вяленая острая к пиву; свинина вяленая острая к пиву; говядина вяленая пряная к пиву; телятина вяленая пряная к пиву; конина вяленая пряная к пиву; жеребятина вяленая пряная к пиву; оленина вяленая пряная к пиву; свинина вяленая пряная к пиву; говядина вяленая с паприкой; телятина вяленая с паприкой; конина вяленая с паприкой; жеребятина вяленая с паприкой; оленина вяленая с паприкой; свинина вяленая с паприкой; говядина вяленая с тмином; телятина вяленая с тмином; конина вяленая с тмином; жеребятина вяленая с тмином; оленина вяленая с тмином; свинина вяленая с тмином; говядина копченая к пиву; телятина копченая к пиву; конина копченая к пиву; жеребятина копченая к пиву; оленина копченая к пиву; свинина копченая к пиву; чипсы мясные; чипсы мясные традиционные; чипсы мясные острые; чипсы мясные с паприкой; чипсы мясные пряные; чипсы мясные с тмином; чипсы мясные подкопченные.

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

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше **минус 10ºС:** из свинины – не более 3 месяцев; из остальных видов мяса – не более 6 месяцев. **Сроки годности продукции** с момента изготовления при температуре **2-6ºС:** из свинины – не более 2,5 месяцев; из остальных видов мяса – не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции**, в том числе с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от **0-20ºС:** из свинины – не более 2 месяцев; из остальных видов мяса – не более 4 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9214-101-37676459-2012 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: азу; гуляш; мясо жареное; мясо отварное; бефстроганов; антрекот; поджарка; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; печень жаренная с луком; печень по-деревенски; печень с грибами; свинина жаренная в тесте; бифштекс; котлеты; котлеты по-киевски; биточки; шницели; ромштекс; люля-кебаб; оладьи из печени; зразы из печени; зразы мясные; мясо цыплят жареное; котлеты из птицы; голубцы; перец; кабачки; баклажаны фаршированные; плов узбекский; плов восточный; плов с курицей; плов самаркандский; плов ферганский; плов с фрикадельками; плов с тыквой; плов с нутом; плов с фруктами. **АССОРТИМЕНТ ГАРНИРОВ:** гречка отварная; макаронные изделия отварные; рис отварной; картофельное пюре; картофель отварной; картофель жареный.

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

Фасуют блюда мясные без гарнира или с гарниром под вакуумом или без вакуума массой нетто одной порции от 0,3 до 0,6 кг. **Рекомендуемые сроки годности блюд мясных:** охлажденных, при температуре хранения от 0°С до 5°С: без консервантов – не более 48 часов; с консервантом – не более 120ч; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 30 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°С до 4°С не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток; замороженных при температуре: не выше 18°С – не более 6 месяцев; не выше 12°С – не более 4 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9213-046-37676459-2012 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчина «Императорская»; конина жал; суретет; шужук. **Продукты вареные формованные:** конина «Саянская». **Продукты вареные в оболочке**: мясо конское «Турист». **Продукты копчено-вареные:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; конина «Мечта»; казылык «Мирас»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; грудинка «Гостевая»; казы; шужук. **Продукты копчено-запеченные**: рулет «Сунтар»; конина «Элитная»; мясо «Мустанг»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские». **Продукты запеченные:** шашлык; шашлык по-домашнему. **Сырокопченые продукты:** балык «Супер»; ребрышки «Горские»; чипсы; филей «Джугджур»; конина жал; суретет; бастурма «Праздничная»; конина жай; шужук. **Сыровяленые продукты:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; конина жай; казы; шужук.

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

Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных при температуре хранения от 0 ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75 ± 5 % с момента окончания технологического процесса: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 15 суток. Упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды в порционной нарезке и целыми изделиями: без консерванта – не более 20 суток; с консервантом – не более 45 суток. При сервировочной

нарезке: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 20 суток. В искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 25 суток. Сырокопченых и сыровяленых продуктов, кроме ребер, при температуре от 0 до 4ºС и относительной влажности воздуха 75 ± 5 % — не более 30 суток. При температуре от 4 до 12ºС – не более 15 суток; При температуре от минус 7 до минус 9ºС – не более четырех месяцев; При температуре минус 18ºС – не более девяти месяцев. Ребрышки – при температуре от 0 до 4ºС – не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных, упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 ºС до 4 ºС: при сервировочной нарезке не более 20 суток в том числе на предприятии-изготовителе не более 5 суток; при порционной нарезке или целыми изделиями не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток. Срок годности продуктов деликатесных из конины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами управления Роспотребнадзора.

10 000 руб.	**ТУ 9213-045-37676459-2012** **ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: из говядины: говядина «Деликатесная»; говядина «Гурман»; балык «Классический»; язык фаршированный «Нежность»; рулет по-охотничьий; говядина в шпике. **Продукты вареные формованные: из говядины:** говядина «Савойская; ассорти «Калейдоскоп»; ветчина «Гостевая»; **из оленины:** ассорти «Таежное»; **из баранины:** баранина «Кавказская» **Продукты вареные в оболочке:** ассорти в оболочке; баранина «Крымская»; **Продукты копчено-вареные из говядины:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; рулет говяжий; говяжий шар; говядина в шпике; балык «Классический»; балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; говядина «Наслаждение»; грудинка «Сочинская»; филей «Праздничный»; язык говяжий в шпике «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; **Продукты запеченные: из говядины:** говядина «Загадка»; говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение»; **из баранины:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле по-болгарски; баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-мароккански; спинно-поясничная часть в тесте; **из оленины:** оленина в маринаде «Бомонд»; **Продукты запеченные формованные:** баранина в тесте. **Сырокопченые продукты: из говядины:** орех «Именинный»; мясо крестьянское; мясо по-кайзерски; говядина в оболочке из шпика; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; говяжий язык; чипсы; **из оленины:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины; бастурма «Восторг»; филей «Марал» из баранины; грудинка «Застольная»; окорок «Ханский»; **Сыровяленые продукты: из говядины:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; **Продукты копчено-вареные: из говядины**: рулет «Восточный»; балык «День-ночь»; **из оленины:** филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; язык олений в шпике «Деликатесный»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; **из баранины:** рулет «Южный»; окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; рулет «Солнечный»; окорок «Ханский»; ребрышки «Смак»; корейка «Султанская»; голяшка «Кутеж». **Продукты копчено-запеченные: из говядины:** говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Гусарский»; **из оленины:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Продукты запеченные: из говядины:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка «Сюрприз»; грудинка по рецепту садовника; грудинка маринованная в пиве; рулет семейный; рулет с начинкой; рулет спиральный. **Сыровяленые продукты: из говядины:** билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; палочки к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная»; **из оленины:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука **Шашлык:** шашлык по-московски; по-грузински; по-кавказски; по-турецки; по-азербайджански; по-болгарски; по-таджикски; по-узбекски; по-ташкентски; по-армянски; по-севански; по-карски; по-кургански; по-сокольски; по-охотничьи; геленджикский; шашлык степной; шашлык « Разбойничий».

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

Срок годности в зависимости от вида используемой оболочки, температуры хранения, применения вакуумной упаковки готовой продукции устанавливаются от 30 суток до 9 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9214-024-37676459-2012** **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ** **ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда изготавливают для предприятий общественного питания из мяса и птицы с различными гарнирами (однокомпонентными или много-компонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ. Мясо отварное; мясо запеченное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо«По-французски»; мясо с черносливом; мясо жареное мелким куском; говядина «Мадагаскар»; ростбиф из говядины; свинина «По-сибирски»; свинина в соевом соусе; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной ст курагой; рулетики мясные «Пряные»; мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; рулет куриный; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с курагой; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет «Нежный»; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с маслинами; филе куриное «Медовое»; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; цыплята жареные; цыплята отварные; бедро куриное жареное; медальоны из курицы; грудка куриная с зеленью; котлета натуральная из птицы; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная». **Ассортимент гарниров:** гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жаренные; котлеты картофельные жаренные; катофель отварной молодой; рагу овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **Соусы**: «Французский луковый»; «Сливочные с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Деми Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный».

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

Фасуют массой: 150-1000г. **Рекомендуемый срок годности** вторых блюд: при температуре от ОоС до 5о С из мяса птицы – не более 48 часов; из мяса – не более 24 часов; из мяса и птицы с консервантом – не более 120 часов; при температуре минус 18оС – не более 3 месяцев; при температуре от 5оС до 10оС – не более 24 часов; при температуре от 100С до 20оС – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** соусов при температуре от 0оС до 5оС – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности второго блюда, но не более 48 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9210-037-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Варено-копченые: балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина по-балашовски. **Вареные прессованные:** ветчина «Виктория»; мясо говяжьих голов; мясо «Особое»; ветчина говяжья. **Копченые:** бастурма; чипсы.

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

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины: варено-копченых не более 5 суток; варено- прессованных и ветчины говяжьей не более 72 часов; упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке не более 5 суток; при порционной нарезке не более 6 суток; сырокопченых продуктов, (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной газовой среды при температуре: от 4 до 12°С – не более 15 суток; от 0 до 4°С – не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности при температуре хранения минус 18˚ С для всех фасованных изделий – не более 45 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9213-048-37676459-2012 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сырокопченые колбасы: колбаса «Норвежская»; «Норд»; «Вечерняя»; «Чайная»; «Карпоччо»; «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная», колбаса салями «Застольная» колбаса салями «Смак»; колбаса «Чайная»; колбаса с тмином, колбаса из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбаса с тмином. **Сырокопченые колбаски:** «Крестьянская сигара»; «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; с ароматом меда; колбаски «Польские»; «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски «Кабаносси». **Сыровяленые колбасы:** колбасы из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбасы «Але-воршд»; колбасы «Меттвурст»; колбасы «Плоквурст»; колбасы «Посольская». **Сыровяленые:** колбаски из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбаски «Горские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Изысканные». **Суджук:** суджук из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки.

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

Рекомендуемые сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%: сырокопченых при температуре: от 120С до 150С – не более 4 мес, от минус 20С до минус 40С – не более 6 мес, от минус 70С до минус 90С – не более 9 мес, сыровяленых при температуре: от 120С до 150С – не более 1 мес, от минус 20С до минус 40С – не более 3 мес, от минус 70С до минус 90С не более 6 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9216-033-37676459-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Консервы МЯСНЫЕ из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Птица «Торжество» с черносливом; «Курица по-городскому»; «Птица по-селянски»; «Мясо птицы по-особому»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Цыпленок табака в чесночном соусе»; «Цыпленок табака в соусе ткемали»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Рагу птицы в желе»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «Особенное»; «Мясо птицы ветчинное «Застольное»; «Мясо птицы ветчинное «Закусочное». **Консервы МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ из мяса птицы: кусковые:** «Чахохбили из птицы»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; «Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица с бобовыми»; «Птица «Торжество» с черносливом»; «Чанфотта из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы с грибами»; «Утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; «Птица «Дачная» с рисом (гречкой); «Мясное ассорти «Оригинальное»; «Рагу из птицы»; «Рагу из субпродуктов птицы»; «Птица «Дорожная» с капустой»; «Мясо птицы с макаронными изделиями»; «Фрикасе из мяса птицы с рисом»; «Фрикасе из мяса птицы с капустой»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Филе птицы с фасолью в белом (сметанном) соусе; «Мясо птицы с грибами в желе»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Птица в желе «Столичная»; «Ассорти из птицы в желе с овощами»; **фаршевые:** «Голубцы из мяса птицы в сметанном (томатном) соусе»; «Тефтели из мяса птицы в томатном соусе». **Консервы МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ из мяса птицы: кусковые:** «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Цыпленок тушеный «Семейный»; «Цыпленок тушеный «Офицерский»; «Цыпленок тушеный «Походный»; «Курица по-домашнему»; «Рагу птицы в желе»; «Филе птицы в клюквенном желе»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Крылышки куриные в остром соусе»; «Крылышки кириные «Полет купидона»; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; **фаршевые**: «Фарш «Нежный»; «Фарш «Особый»; «Фрикадельки из мяса птицы в белом соусе»; «Котлеты из мяса птицы в соусе»; «Зразы из мяса птицы с сыром в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с орехами в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с грибами в соусе (бульоне)»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «На любой вкус».

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

Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0˚С до 20˚С – не более двух лет со дня выработки.

9 000 руб.	**ТУ 9213-017-37676459-2012**

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Изделия из птицы. **Копченые:** тушки; полутушки; части тушек; чипсы «Бёрт»; чипсы «Чикен». **Вареные:** орех «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «По-селянски»; галантин. **Копчено-вареные:** тушки; полутушки; части тушек; рулетик; окорочок фаршированный; слойка «Ряба», слойка «Инди»; орех «Домашний»; рулет «Городской»; грудка фаршированная «Любительская»; грудка в фарше «Столичная». **Куры, цыплята, индейки, утки, гуси фаршированные:** куры фаршированные с грибами; куры фаршированные с сыром; куры фаршированные с луком, куры фаршированные с яйцом и зеленью; куры фаршированные с ветчиной, луком и хреном; куры фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; куры фаршированные с зеленью, луком и яйцом; куры фаршированные с капустой, луком и яйцом; куры фаршированные с фасолью и орехами; куры фаршированные с морковью и орехами; куры фаршированные с картофелем и грибами; куры фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; цыплята фаршированные с грибами; цыплята фаршированные с сыром; цыплята фаршированные с луком; цыплята фаршированные с яйцом и зеленью; цыплята фаршированные с ветчиной, луком и хреном; цыплята фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; цыплята фаршированные с зеленью, луком и яйцом; цыплята фаршированные с капустой, луком и яйцом; цыплята фаршированные с фасолью и орехами; цыплята фаршированные с морковью и орехами; цыплята фаршированные с картофелем и грибами; цыплята фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; индейка фаршированная с грибами; индейка фаршированная с сыром; индейка фаршированная с луком; индейка фаршированная с яйцом и зеленью; индейка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; индейка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; индейка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; индейка фаршированная с капустой, луком и яйцом; индейка фаршированная с фасолью и орехами; индейка фаршированная с морковью и орехами; индейка фаршированная с картофелем и грибами; индейка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; утка фаршированная с грибами; утка фаршированная с сыром; утка фаршированная с луком; утка фаршированная с яйцом и зеленью; утка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; утка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; утка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; утка фаршированная с капустой, луком и яйцом; утка фаршированная с фасолью и орехами; утка фаршированная с морковью и орехами; утка фаршированная с картофелем и грибами; утка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; гусь фаршированный с грибами; гусь фаршированный с сыром; гусь фаршированный с луком; гусь фаршированный с яйцом и зеленью; гусь фаршированный с ветчиной, луком и хреном; гусь фаршированный с печенью, луком и гречневой кашей; гусь фаршированный с зеленью, луком и яйцом; гусь фаршированный с капустой, луком и яйцом; гусь фаршированный с фасолью и орехами; гусь фаршированный с морковью и орехами; гусь фаршированный с картофелем и грибами; гусь фаршированный с рисом, луком, яйцом и черносливом; **Копчено-вареные формованные:** орех «Домашний»; рулет «Городской»; **Копчено-запеченые:** шашлык; бастурма; пастрома; цыпленок «Табака». **Запеченные:** тушки; полутушки; части тушек; цыплята в тесте; куры в тесте; утки в тесте; гуси в тесте. **Жареные:** тушки; полутушки; части тушек; шашлык; рулетик; части тушек с пряностями; части тушек в кляре; части тушек в панировке. **Куры, цыплята, индейки фаршированные:** с грушей и имбирем; с сыром и орехами; с изюмом и орехами; с картофелем и грибами; с грибами и орехами; с яйцом и зеленью; с грибами и капустой; с куры, цыплята по-польски. **Сырокопченые:** грудка; карпаччо из птицы; пастрома. **Гриль:** птица-гриль; части тушек-гриль. **Изделия из субпродуктов**. **Копчено-вареные:** желудки индюшиные к пиву; сердце индюшиное к пиву; жареные: сердце в кляре; желудки в кляре.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности изделий из мяса и субпродуктов птицы с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6о С и относительной влажности воздуха 75±5%: жареных, вареных изделий – не более 48 часов; копчено-запеченных, запеченных и гриль – не более 48 часов; копченых, копчено-вареных, копчено-вареных формованных, сырокопченых изделий – не более 5 суток; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных в условиях модифицированной газовой среды при температуре хранения от 2 до 40С – не более 18 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2ºС до 4ºС не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9214-056-37676459-2012** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Колобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное

с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами; окорочок куриный фаршированный; курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С не более 3 часов. **Срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6 ^{0}С не более 48 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

8 000 руб.	**ТУ 9210-084-37676459-2013 ШПИГ СВИНОЙ СОЛЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Охлажденная продукция: шпиг солёный Слоеный копчёно-запеченный; шпиг солёный Слоеный копчёно-запеченный с мясными прослойками. **Охлажденная и замороженная продукция:** сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпиг солёный с дымком; шпиг солёный с дымком с мясными прослойками; шпиг солёный в мексиканском маринаде; шпиг солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпиг солёный в индийском маринаде; шпиг солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпиг солёный с анисом; шпиг солёный с анисом с мясными прослойками; шпиг солёный с тмином; шпиг солёный с тмином с мясными прослойками; шпиг солёный с лавровым листом; шпиг солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпиг солёный с черным перцем; шпиг солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпиг солёный с красным перцем; шпиг солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпиг солёный с хреном; шпиг солёный с хреном с мясными прослойками; шпиг солёный с чесноком; шпиг солёный с чесноком с мясными прослойками; шпиг солёный с горчицей; шпиг солёный с горчицей с мясными прослойками; шпиг солёный с паприкой; шпиг солёный с паприкой с мясными прослойками; шпиг солёный в зелени; шпиг солёный в зелени с мясными прослойками; шпиг солёный с хреном и чесноком; шпиг солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпиг солёный копчёный; шпиг солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками; шпиг колбасный солёный для промышленной переработки. ***Продукция измельчённая в оболочке:*** шпиг солёный закусочный; шпиг солёный закусочный копчёный; ***Продукция измельчённая, фасованная в тару:*** шпиг солёный Бутербродный с красным перцем; шпиг солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпиг солёный копчёный с красным перцем; шпиг солёный копчёный с чёрным перцем.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 0 до +6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5%: шпига солёного Слоёного копчёно-запечённого – не более 5 суток; продукции измельченной, фасованной в тару – не более 30 суток; остальной продукции – не более 60 суток. **Срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5% – не более 90 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9214-052-37676459-2012 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: антрекот; антрекот с помидорами; баранина барбекю; бефстроганов; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки По-кишиневски; биточки По-селянски жареные; биф-шенк; биф-штекс; бифштекс рубленый; бифштекс По-казачьи; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина Амадеус запеченная; говядина с черносливоь; говядина, фаршированная грибами; голубцы ленивые тушеные; голубцы Сельские тушеные; гуляш из говядины; гуляш Венгерский; ёжики по-старорусски тушеные; жаркое по-домашнему; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; итальянские колбаски; колбаски Аппетитные; колбаски По-украински; колбаски свиные По-украински; колбаски-гриль жареные; котлета Лакомка жареная; котлета свиная Карамболь жареная; котлета свиная натуральная на косточке; котлеты, биточки Домашние; котлеты, биточки По-домашнему; котлеты, биточки, шницели из баранины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели из свинины; купаты жареные; лангет; люля жареный; люля-кебаб; манты; мясное буррито; мясное трио; мясной дуэт; мясо По-баварски с беконом и овощами; мясо По-берлински; мясо По-итальянски с грибами и овощами; мясо По-мексикански; мясо По-русски запеченное; мясо По-французски запеченное; мясо с огурчиками; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; паштет из печени; перец фаршированный тушеный; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень жареная; печень, запеченная с грибами; печень Оригинальная жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ребрышки свиные Пикантные; ромштекс; рулет из говядины; рулет Королевский; рулетики Банкетные с ветчиной и огурчиками; рулетики Банкетные с сыром и огурчиками; свиная отбивная Дрезден; свиная пиката; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина в картофеле; свинина Мехико; свинина отбивная в яйце; свинина Порк-рост; свинина с ананасом запеченная; свинина с овощами запеченная; свинина с огурчиками По-тирольски; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свиной шницель по-испански; солянка мясная; солянка с сосисками; стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; торт печеночный; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины Престиж; шашлык из свинины; шницель натуральный из свинины; шницель Рижский; шницель с яблоками; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; эскалоп; язык говяжий отварной.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6 ^{0}С: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

ПТИЦА, КРОЛИК, ОЛЕНИНА, КОНИНА

9 750 руб.	**ТУ 10.13.14-087-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9213-087-37676459-2012, ТУ 9213-269-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на продукты варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, варено-сушеные деликатесные из мяса птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от использованного сырья и способа термической обработки, продукты деликатесные из мяса птицы выпускаются в следующем ассортименте: ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые:*** **Сорт экстра:** грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью. ***Сорт фирменный:*** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса птицы «Фирменный». ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые со шприцеванием 30%:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная передняя; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сырокопченые: Сорт экстра:*** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву»; чипсы «К пенному»; чипсы «Острые»; чипсы «Охотничьи». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро

гусиное; бедро цесарки. ***Продукты копчено-запеченные: Сорт экстра:*** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком». ***Сорт высший:*** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки. ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сыровяленые: Сорт экстра:*** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки. ***Сорт первый:*** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров. ***Продукты варено-сушеные: Сорт экстра:*** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер». ***Примечания:*** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС : негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 60 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, варено-сушеной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 4 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции (кроме сыровяленой и варено-сушеной) с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 25ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 10 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-556-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяются на изделия кулинарные охлажденные из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе – холодцы, студни, заливные (далее по тексту продукция), изготовленные из термически обработанного мяса и субпродуктов птицы, и других ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в

пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару, с последующей реализацией в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Холодец: холодец «Куриный»; холодец «Янтарный»; холодец из курицы; холодец из куриных потрохов и телячьих ног; холодец из курицы и свинины; холодец из курицы и говядины; холодец из индейки и курицы; холодец из индейки и свиных ножек; холодец из птицы; холодец из петуха; холодец из утки; холодец из гуся; холодец из индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец сборный; холодец из курицы с вином: холодец из утки с яблоками; холодец из гуся с яблоками; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек с луком, морковью, корнем петрушки, чесноком и черным перцем ; холодец «Матвеевский» из голени индюшки и куриных лапок с гвоздикой, лавровым листом, сельдереем, укропом, петрушкой и яйцами; холодец «В кофейных чашечках» из крыльев индейки с морковью и перцем холодец «Уржумский» из потрохов птицы с корнем петрушки, корицей, гвоздикой, лавровым листом и чесноком; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, кислыми яблоками, морковью и петрушкой; холодец «Кологривовский» из шеек индейки с корнем пастернака, петрушки, луком, морковью, душистым перцем и гвоздикой; холодец «Аркадакский» из куриных грудок с картофелем, яйцами, петрушкой и чесноком; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, баклажанами, сыром моцарелла, помидорами, сладким перцем, яблоками и ананасами; холодец «Валдайский»из курицы с гвоздикой, зеленью петрушки, яйцами и чесноком холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и лапок с укропом, петрушкой, лавровым листом, луком, морковью и чесноком; холодец «Антикризисный» из куриных лапок и куриного фарша с душистым перцем, корнем петрушки, морковью и чесноком **Студни:** студень из курицы; студень из курицы «Мясная Марка»; студень из потрохов птицы; студень «По-домашнему» из индейки; студень куриный; студень «Куриное желе»; студень из курицы с орехом и изюмом; студень из индейки; заливное мясное ассорти; заливное из гусиной печени; заливная курица с овощами; студень из птицы; студень из гусиных потрохов; студень из потрохов птицы и овощей; куриный студень с орехами студень из птицы с зажаркой из моркови, лука и корня петрушки с яйцами «Хозяйкин» студень из куриных окорочков, голени, печени и желудков с луком, чесноком и лавровым листом «Стипендиатский» студень из курицы с белым вином, луком, гвоздикой, корнем петрушки, лимоном и перцем «Хмельной» студень «Рэсол» из петуха с чесноком, корнем петрушки, морковью, луком и лавровым листом по-молдавски **Заливные:** мясо птицы и язык говяжий в желе; филе куриное заливное; заливное из мяса птицы; мясо птицы в желе; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; индейка в желе; курица в желе; утка в желе заливное из курицы и грейпфрута; слоеное заливное из курицы; холодная закуска из курицы в желе; заливные потроха; куриное заливное с потрохами заливное «курица под снегом» заливная курица с омлетом; ароматное заливное из курицы; заливная курица с овощами; заливная фаршированная курица; заливное из куриных бедрышек; заливное из гусиной печени; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом, сушеными грибами, луком, чесноком и лавровым листом; заливное из куриной грудки с майонезом, сыром, луком и укропом заливное «Штучка из Парижа» порционное из гусиной печени в лимонном желе с белым вином, салом и молоком заливное «Из меню ресторана на Елисейских Полях» из курицы с белым вином, луком, морковью, трюфелем и эстрагоном; заливное «Тет-а-тет» из курицы с петрушкой, зеленым горошком, яйцами, морковью и лавровым листом; заливное «Лукьянинское» из куриного филе с помидорами, огурцами и зеленью заливное «Предел мечтаний» из утки с фисташками, салом, утиной печенью, сосисочным фаршем, ликером, луком-шалотом, зеленым перцем, яйцом и портвейном; заливное «Холодный террин»из куриного филе с помидорами, спаржей, базиликом, белым вином, луком и чесноком; заливное «Звенигородское» порционное заливное из куриной грудки с картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами, морковью, луком и петрушкой; заливное «Павловское» из куриных котлеток с шампиньонами, луком и чесноком; заливное «Липецкое» из куриной грудки с яблочным соком, яйцами, лимоном и зеленью; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с зеленым виноградом, сыром, розмарином, чесноком, помидорами черри, укропом и миндалем; заливное «Оранж» из куриной грудки с апельсинами, овощным ассорти, чесноком, сладкой паприкой и мускатным орехом заливное «Сочное» из филе индейки с ананасным соком, лимоном, яйцами, морковью и петрушкой; заливное «Пензенское» из куриных грудок с яйцами, зеленым горошком, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью заливное «Рогожское» из курицы с морковью, луком, зеленью и маринованными огурцами; заливное «Кунгурское» из индейки с каперсами, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы и карбонада со сладким перцем, зеленым горошком и кориандром заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе с помидорами, петрушкой и мускатным орехом заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с морковью, луком, укропом, яйцами и корнем пастернака заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины с чесноком, яйцами, грецкими орехами, зеленым салатом, луком и морковью заливное «Конфетти» порционное заливное из куриной грудки с ветчиной, кукурузой, зеленым горошком и морковью аспик куриный с овощами.

Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-551-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяется на полуфабрикаты из пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы или их сочетания (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция), с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленные к дальнейшей обработке и требующие перед употреблением тепловой обработки

до кулинарной готовности. Полуфабрикатов из пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и производства продуктов питания. **В зависимости от вида и возраста птицы полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на полуфабрикаты из сухопутной птицы кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, -на полуфабрикаты из водоплавающей птицы уток, утят, гусей, гусят. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°С до 2°С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°С; глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°С. **В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы подразделяют:** на натуральные; рубленые. ***Полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы выпускают следующих видов и наименований:*** **Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы:** Головы (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Гребни; Гребни в маринаде; Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные V-образно; Печень (куриная, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) с верхушкой аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек без верхушки аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Ноги куриные (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); **Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы:** Головы утиные (гусиные) с языком; Головы утиные (гусиные) без языка; Головы утиные (гусиные) с целой шеей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фаршированиия; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фаршированиия. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. ***Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов кур:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов гусей:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. Набор из четырех видов субпродуктов уток: шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы:** Фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; Фарш «Субпродуктовый» куриный; Фарш «Субпродуктовый» утиный; Фарш «Субпродуктовый» гусиный; Фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; Фарш «Потрошковый» куриный; Фарш «Потрошковый» утиный; Фарш «Потрошковый» гусиный; Фарш «Классический» цыплят-бройлеров; Фарш «Классический» куриный; Фарш «Классический» утиный; Фарш «Классический» гусиный; Котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Котлетная масса из субпродуктов кур; Котлетная масса из субпродуктов гусей; Котлетная масса из субпродуктов уток; Кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Кнельная масса из субпродуктов кур; Кнельная масса из субпродуктов гусей; Кнельная масса из субпродуктов уток. ***Шейки утиные фаршированные с*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами. ***Шейки гусиные фаршированные:*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами; шейка гусиная по-украински. **Блоки замороженных субпродуктов:** Блок печени цыплят-бройлеров; Блок куриной печени; Блок гусиной печени; Блок утиной печени; Блок сердечек цыплят-бройлеров; Блок куриных сердечек; Блок гусиных сердечек; Блок утиных сердечек; Блок мышечных желудков цыплят-бройлеров; Блок куриных мышечных желудков; Блок гусиных мышечных желудков; Блок утиных мышечных желудков; Блок шеек цыплят-бройлеров; Блок куриных шеек; Блок гусиных

шеек; Блок утиных шеек; Блок головок цыплят-бройлеров; Блок куриных головок; Блок гусиных головок; Блок утиных головок; Блок ножек цыплят-бройлеров; Блок куриных ножек; Блок гусиных ножек; Блок утиных ножек; Блок куриных гребешков. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6ºС. Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых субпродуктов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов представлены в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще полуфабриката,ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 часов
		От минус 2 до 1	5 суток
	С применением консервантов	От 0 до 4	30 суток
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных
		От минус 2 до 1	8 суток
Замороженные		Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
	В блоках	Минус 18	6 месяца

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-525-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2016 год.

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготовляемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

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

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. 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.

10 000 руб.	ТУ 9213-420-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» не более 5 суток; **Рекомендуемый срок** в полиамидной барьерной оболочке типа » Амифлекс» не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности** в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке не более 5 суток; при порционной нарезке не более 6 суток **Рекомендуемые сроки годности** изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых при температуре от 00С до 60С: без применения консервантов – не более 5 суток; с применением регуляторов кислотности – не более 20 суток; упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных ветчинных изделий при температуре минус 5 °С не более 14 суток, при температуре минус 10°С не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С не более трех месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 руб.	ТУ 9216-033-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-033-37676459-2013)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные из мяса птицы с добавлением или без добавления желатина, соусов, овощей, бобовых, жира, муки, пищевых добавок, томатопродуктов, поваренной соли, фасованные в потребительскую жестяную, стеклянную тару и реторт пакеты, герметически укупоренные , стерилизованные. Продукция полностью готова к употреблению и приготовлению различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы мясные: Консервы кусковые: Птица «По-сибирски»; Птица «Пикантная»; Птица «По-осетински»; Птица со сладким перцем; Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; Птица с овощами; Птица с овощами и грибами; Птица «Пряная»; Птица «Славянская»; Птица «Торжество» с черносливом; Птица «По-селянски»; Курица «По-городскому»; Мясо птицы «По-особому»; «Пьяный цыпленок»; Мясо тушеное «Элитное»; Цыпленок в собственном соку; Сациви с грецким орехом; Филе индейки тушеное. Консервы кусковые в различных соусах: Птица в грибном соусе; Птица в горчичном соусе; Мясо птицы в белом соусе; Птица в остром соусе; Птица с овощами в томатном соусе; Цыпленок табака в чесночном соусе; Цыпленок табака в соусе ткемали. Консервы кусковые в желе: Мясо птицы с маслинными в желе; Рагу птицы в желе. **Консервы ветчинные:** Мясо птицы ветчинное «Закусочное»; Мясо птицы ветчинное «Особенное»; Мясо птицы ветчинное «Застольное»; Ветчина Московская; Ветчина «Янтарная». Консервы фаршевые: Фарш колбасный «Для завтрака» куриный. Консервы из мяса птицы мясосодержащие: Консервы кусковые: Птица «По-сибирски»; Птица «Пикантная»; Птица «Пряная»; Птица «Славянская»; Цыпленок тушеный «Семейный»; Цыпленок тушеный «Офицерский»; Цыпленок тушеный «Походный»; Курица «По-домашнему»; Чахохбили из мяса цыплят. **Консервы кусковые в различных соусах:** Птица в грибном соусе; Птица в горчичном соусе; Мясо птицы в белом соусе; Птица в остром соусе; Крылышки куриные в остром соусе; Крылышки куриные «Полет купидона»; Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе. **Консервы кусковые в желе:** Рагу птицы в желе; Филе птицы в клюквенном желе. **Консервы фаршевые:** Фарш из мяса птицы «Нежный»; Фарш из мяса птицы «Особый»; Фрикадельки из мяса птицы в белом соусе; Тефтели из мяса птицы в томатной заливке; Зразы из мяса птицы с орехом в соусе; Зразы из мяса птицы с сыром в соусе; Зразы из мяса птицы с грибами в соусе; Котлеты из мяса птицы в соусе. **Консервы ветчинные:** Мясо птицы ветчинное «На любой вкус». Консервы из мяса птицы мясорастительные: Консервы кусковые: Чахохбили из птицы; Птица по-осетински; Птица со сладким перцем; Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; Птица с овощами; Птица с овощами и грибами; Птица с бобовыми; Птица «Торжество» с черносливом; Чанфотта с мясом птицы; Фрикасе из мяса птицы; Ризотто из мяса птицы; Утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; Птица «Дачная» с рисом или с гречкой; Птица «Дорожная» с капустой; Мясо птицы с макаронными изделиями; Мясное ассорти «Оригинальное»; Рагу из птицы или субпродуктов. Консервы кусковые в различных соусах: Птица с овощами в томатном соусе; Филе птицы с фасолью в белом или сметанном соусе. **Консервы кусковые в желе:** Мясо птицы с грибами в желе; Мясо птицы с маслинными в желе; Птица в желе «Столичная»; Ассорти из птицы в желе с овощами. Консервы фаршевые: Голубцы из мяса птицы в сметанном соусе; Голубцы из мяса птицы в томатном соусе.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.09.2016 г. **Консервы из мяса птицы мясные. Консервы кусковые**: Рулет "Янтарный"; Рулет "Янтарный" куриный; Рулет "Янтарный" из мяса цыпленка; Рулет "Янтарный" из филе грудки цыпленка; Рулет "Нежный"; Рулет "Нежный" куриный; Рулет "Нежный" из мяса цыпленка; Рулет "Нежный" из филе грудки цыпленка; Рулет "Деликатесный"; Рулет "Деликатесный" куриный; Рулет "Деликатесный" из мяса цыпленка; Рулет "Деликатесный" из филе грудки цыпленка; Рулет "Калининградский" куриный; Рулет "Калининградский" из мяса цыпленка; Рулет "Калининградский" из филе грудки цыпленка; Рулет из мяса цыпленка; Рулет из филе грудки цыпленка; Рулет куриный; Куриный рулет.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. Рекомендуемый срок годности в стекле, ламистере – не более 2-х лет.

Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке – не более 1 года.

10 000 руб.	**ТУ 9213-380-37676459-2015** **ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты из оленины вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые и сыровяленые вырабатываемые из оленины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ. **Группа мясные. Вид вареные. Подвид цельнокусковые. Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная сибирская; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; ветчина «Гостевая. **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясные. Вид – варено-копченые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; оленина Городская; оленина варено-копченая; мясо марала копчено-вареное; рулет варено-копченый из оленины; оленина Деревенская; оленина Арбатская; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; олений шар; оленина в шпике; балык «Классический»; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; балык «День-ночь. **Категория Б:** рулет олений; балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; **Категория Д:** ребра оленьи варено-копченые. **Группа мясные. Вид копчено-запеченные. Подвид цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный». **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясные. Вид запеченные. Подвид цельнокусковые. Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет семейный; рулет с начинкой; рулет спиральный; оленина «Лакомка»; оленина запеченная в черносливе «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка по рецепту садовника; рулет семейный; рулет с начинкой; оленина «Загадка»; шашлык по-домашнему; шашлык по-сокольски; шашлык по-охотничьи; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд». **Группа мясные. Вид сырокопченые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо крестьянское; мясо по-кайзерски; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы. **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый **Группа мясные. Вид сыровяленые. Подвид цельнокусковые. Категория А:** оленина к пиву; палочки из олени ны к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; би-

лтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийны-ми названиями.

Продукты из оленины транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0 ^{0} С до 6 ^{0} С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0 ^{0} до 6 ^{0} С включительно.

Рекомендуемый сроки годности продуктов из оленины с момента окончания технологического процесса, не более: **запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, варено-копченных:** при температуре от 0°С до 8°С — 5 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С.* При сервировочной нарезке — 5 суток; при порционной нарезке — 6 суток. **Вареных, вареных формованных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С — 4 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С*: при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток. **Сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес. *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:* при сервировочной нарезке — 15 суток; при порционной нарезке — 20 суток;*упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:* при сервировочной нарезке — 10 суток; при порционной нарезке — 15 суток.

14 000 руб.	**ТУ 10.13.14-031-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9214-031-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство натуральных и рубленных полуфабрикатов из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, говядины, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; окорочок бескостный бедро; бедро без хребта на кости; бедренная четвертина; голень; голень индейки «Особая» крыло; крыло (плечевая часть); крыло (локтевая часть); кисть крыла; спинка; шейки куриные; кожа шеи для фарширования; кожа; кожа замороженная в блоках; гузка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без.** цыплята табака; курица для жарки «По-Климовски»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; куриный окорочок-гриль; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; голень индейки (индюшат) гриль; крылья куриные «Острые»; крылья индейки «Острые»; крылья индейки (индюшат) гриль; бедро куриное панированное; бедро утки панированное; бедро гуся панированное; бедро индейки панированное; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; голень куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде.** тушки (полутушки) птицы «Оригинальные» в маринаде; птица-гриль в маринаде; цыплята по-любительски «Оригинальные» в маринаде; цыплята табака «Оригинальные» в маринаде; окорочок «Оригинальный» в маринаде; бедро «Оригинальное» в маринаде; голень «Оригинальная» в маринаде; крылышки «Оригинальные» в маринаде; крылышки куриные в маринаде «Имбирь с медом»; грудка «Оригинальная» в маринаде; четвертина задняя «Оригинальная» в маринаде; перепела табака в маринаде; перепела барбекю для жарки на вертеле в маринаде; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или

«Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; грудка цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; крылышки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** курица для жарки «По – гавайски»; курица для жарки «По – мексикански»; курица для жарки с грибами; филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; филе птицы большое; филе птицы малое; филе бедра птицы; бедро птицы бескостное; филе голени птицы; филе куриное панированное; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; мясо «Строгановское» куриное; поджарка из курицы натуральная; поджарка из курицы «По-Климовски»; поджарка из индейки натуральная; поджарка из утки натуральная; азу из индейки натуральное; мясо птицы бескостное; гуляш из индейки; гуляш из курицы; гуляш из курицы «Натуральный»; гуляш из курицы натуральный в специях; гуляш из индейки натуральный; гуляш из утки натуральный; стейк из филе грудки индейки; мясо птицы для шашлыка; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; отбивная куриная в кунжутной панировке; наггетсы из мяса птицы; медальоны из мяса птицы; медальоны из индейки натуральные; стейк «Люкс»; стейк из индейки натуральный; эскалоп из мяса птицы; эскалоп из индейки натуральный; котлета из курицы (цыплят-бройлеров) натуральная; котлета из индейки натуральная; котлета из утки натуральная; котлета куриная натуральная в специях; котлета из индейки натуральная в специях; котлета из утки натуральная в специях; котлета «Столичная» натуральная; котлета куриная натуральная; «Колобок» куриный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** курица для рагу; стейк голени индейки; стейк из голени индейки; стейк грудки индейки; птица для плова; чахохбили; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; рагу из индейки; рагу из перепёлки; рагу из гуся; рагу из утки; рагу (набор для тушения); паприкаш (набор для жаркого); набор для первых блюд из мяса цыплят бройлеров; набор для первых блюд из мяса кур; набор из мяса цыплят-бройлеров; набор из мяса кур; набор для студня; набор суповой; набор для первых блюд «Борщок»; набор для бульона «Калья»; набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; набор «Для чахохбили»; набор пищевых костей; суповой набор; суповая косточка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из индейки; шашлык из филе кур «Традиционный»; шашлык из филе курицы в майонезе; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; поджарки из курицы натуральная в маринаде; поджарка из индейки в маринаде; поджарка из утки в маринаде; эскалоп из индейки натуральный в маринаде; азу из мяса индейки; азу из индейки натуральное в маринаде; бастурма маринованная; филе «Оригинальное» в маринаде; филе грудки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; шницель «Особый»; стейк из индейки натуральный в маринаде; индейка в соусе «Барбекю» (филе). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык в маринаде; шашлык из голени индейки; шашлык из бедра индейки; шашлык из крыла индейки; шашлык из курицы в соусе «Томатно-чесночном»; шашлык из курицы в «Чесночном маринаде»; шашлык из курицы в соусе «Мария»; шашлык из курицы в майонезе; шашлык из курицы «Пикантный»; шашлык из индейки в майонезе; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки маринованный; шашлык куриный; шашлык куриный в майонезе; шашлык

куриный в майонезе «По-Климовски»; шашлык куриный маринованный; шашлык куриный «Нежный»; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; шашлык куриный в маринаде «Имбирь с медом»; рагу из мяса птицы «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для харчо «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное» в маринаде; филе грудки птицы с косточкой «Оригинальное» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** рулетик «Деревенский»; куриный рулетик с беконом и болгарским перцем; рулет куриный; рулет куриный натуральный с грибами; рулет «Деликатесный» куриный; рулет куриный натуральный с сыром; рулет куриный натурального с луком и яйцом; рулет куриный натуральный «По-гавайски»; рулет куриный натуральный с грецким орехом; рулет куриный натуральный с черносливом; рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом; рулет куриный с фаршем куриным и ветчиной; рулет куриный с черносливом и курагой; рулет куриный с грибами и яйцами; рулет из индейки натуральный с грибами; рулет из индейки натуральный с сыром; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом; рулет из индейки натуральный с черносливом; шейка фаршированная «Популярная»; шейка фаршированная «Деликатесная»; шейка фаршированная «По-деревенски»; шейка фаршированная «Заказная»; шейка фаршированная «Новинка»; шейка фаршированная «Дачная»; шейка фаршированная «Обычная»; шейка фаршированная «Молодежная»; трубочка куриная; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами; ножка куриная фаршированная сыром и грибами; ножка куриная фаршированная грибами; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная с фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная с черносливом и яблоками; окорочок «С сюрпризом»; голень фаршированная грибами; мясо «По-мичурински»; филе куриное фаршированное грибами; филе куриное фаршированное печенью и арахисом; филе куриное фаршированное орехами и морковью; филе куриное фаршированное сыром и маслинами; филе куриное фаршированное курагой и изюмом; филе «Конвертик»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; отбивная куриная «Купеческая»; «Мешочки» из курицы с рисом и беконом; «Мешочки» из курицы мятно-миндальные; котлета куриная натуральная с черносливом; котлеты куриные натуральные с печенью; котлета куриная натуральная «По-гавайски»; котлета куриная натуральная с грецким орехом; котлета куриная натуральная с луком и яйцом; котлета куриная натуральная с сыром; котлета куриная натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с сыром; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом; котлета из индейки натуральная с черносливом; котлета «По-киевски»; котлета «По-киевски с маслом»; котлета «По-киевски» с сыром; котлета «По-киевски» с сыром и майонезом; котлета «По-киевски» с маслом и зеленью; шницель «Праздничный»; зразы куриные с сыром в сухарях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, фаршированные.** индейка фаршированная черносливом; индейка фаршированная яблоками; индейка фаршированная гречкой с грибами; индейка фаршированная гречкой; индейка фаршированная рисом с грибами; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный черносливом; гусь фаршированный яблоками; гусь фаршированный гречкой; утка фаршированная черносливом; утка фаршированная яблоками; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная гречкой; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем из копченой колбасы; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты куриные; котлеты «Деликатесные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чесночные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Купеческие» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Сказка»; котлеты «Натуральные»; котлеты «Лакомка»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «По-киевски»; котлеты рубленные «По-киевски со сливочным маслицем»; котлеты «По-киевски с маслом» рубленные; котлеты «По-киевски с сыром» рубленные; котлеты «Филе рубленое»; котлеты «Филе по – домашнему»; котлеты «Филе деликатесное»; котлеты «Филе в кунжутной панировке»; котлеты «Филе по-французски»; котлеты «По-пычасски»; котлеты «Полярные»; котлеты «Антикризисные»; котлеты «Депутатский паек»; котлеты «Домашние»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Ассорти»; котлеты «Столичные»; котлеты «Краснополянские»; котлеты «Сытные»; котлеты «Фирменные»; котлеты «Новинка»; котлеты куриные «Ассорти»; котлеты «Пожарские»; котлетка «Сельская»; котлетки на шпажках; котлеты «Натуральные»; котлеты «Царский стол»; котлеты «Сочные»; котлеты «Филейные»; котлеты «Волжские»; котлеты «Вкусные»; котлеты «Отличные»; котлеты «Станичные»; котлеты рубленные «Кордон-блю»; шницель «Люкс»; шницель «Деревенский»; шницель «По-министерски»; шницель «Оригинальный»; шницель куриный рубленый; шницель из индейки; бифштекс из индейки; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки куриные; фрикадельки; фрикадельки куриные; тефтели; тефтели «Натуральные»; тефтели с рисом; тефтелей из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из индейки; ёжики из фарша; ёжики; ёжики «Натуральные»; медальоны рубленные; медальоны рубленные «Конверт»; голубцы; голубцы с мясом; голубцы ленивые; голубцы ленивые «Натуральные»; голубцы «Натуральные»; голубцы долма; голубцы долма с грибами; голубцы долма с сыром; голубцы долма с луком и яйцами; голубцы долма с ветчиной и хреном; голубцы долма с зеленью; голубцы долма с капустой; голубцы долма с фасолью и орехами; голубцы долма с морковью и орехами; палочки из фарша с карри; люляшка; чикен боллы; бургер; наггетсы «Классические»; крокеты; люля-кебаб; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** орешек «Грибной»; орешек «Ореховый; каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; перец фаршированный; перец фаршированный «Натуральный»; рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «Классный»; рулет «Павловский»; галантин; зразы с грибами; зразы с сыром; зразы с луком и яйцами; зразы с ветчиной и хреном; зразы с зеленью; зразы с

капустой; зразы с фасолью и орехами; зразы с морковью и орехами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты; купаты куриные; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) купаты из индейки; купаты с паприкой «Куликовские»; купаты с луком «Воскресенские»; колбаски; колбаски куриные; колбаски для гриля «Трапеза»; колбаски для жарки «Пикник»; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Барбекю»; колбаски для жарки; колбаски «Гриль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш куриный; фарш из цыплят-бройлеров; фарш утиный; фарш гусиный; фарш индюшиный; фарш из мяса цесарок; фарш из мяса перепелов; фарш «Деликатесный»; фарш «Натуральный»; фарш «Особый»; фарш «К царскому столу»; фарш «Куликовский вкус»; фарш «Станичный»; фарш «Славянский»; фарш куриный «По –Климовски»; фарш из кускового мяса индейки; фарш куриный «По-Катайски»; фарш утиный «По-Катайски»; фарш гусиный «По-Катайски; фарш утино-куриный «По-Катайски»; фарш механической обвалки индейки; фарш из мяса курицы (цыплят-бройлеров) механической обвалки; фарш из мяса птицы механической обвалки в блоке; косный остаток механической обвалки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменять имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название; заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»; заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»). Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от минус 2 °С до плюс 6 °С, замороженные – не выше минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности охлажденных натуральных полуфабрикатов (тушек, частей тушек) при температуре от минус 2 ºС до плюс 6 ºС: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемые срок годности охлажденных** натуральных кусковых (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов в панировке, в обсыпке и без, с момента изготовления при температуре: от 0ºС до плюс 6ºС, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш» не более 15 суток; от 0ºС до плюс 2ºС герметично упакованная продукция, без консервантов – не более 14 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС, негерметично упакованные с применением консерванта – не более 11 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС герметично упакованные с применением консерванта – не более 18 суток. **Рекомендуемый срок годности натуральных кусковы**х (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0ºС до плюс 6 ºС – не более 8 суток; от 0 ºС до плюс 4 ºС – не более 12 суток; от 0 ºС до плюс 2 ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 2 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 4ºС– не более 10 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы не герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 5 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 7 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 9 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 11 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС: фарш из мяса птицы без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: фарш из мяса птицы герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса птицы упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных) мяса птицы механической обвалки, с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, негерметично упакованное – не более 5 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 7 суток. мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), с добавлением консервантов, негерметично упакованное – не более 7 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 9 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 4ºС: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности рубленных** полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4ºС: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 25ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе

кусковые) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции, при температуре не выше минус 20ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 9 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 18ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 6 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 8 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 8 ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 1 месяца; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 3 месяца; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 4 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 6 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 5 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 8 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.

10 000 руб.	**ТУ 9213-269-37676459-2014 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из мяса птицы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция, или продукт).

АССОРТИМЕНТ. Продукция различается рецептурами, технологией изготовления и выпускается в следующем ассортименте: колбаски «Ветчинные»; рулет «Домашний» с печенью; «Галантин»; рулет «Оригинальный» копчено-вареный; рулет «Пикантный»; «Карпаччо сырокопченое из куриной грудки»; мясо цыпленка «Прессованное» студень куриный «Премиум».

Изменение № 1 копчено-вареные: рулет из мяса птицы «Индейка по-домашнему»;
рулет из мяса птицы «Гусь с яблоками»; рулет из мяса птицы «Фирменный»; руляда «Сливочная».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийны-ми названиями.

Продукт выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности:** в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С — не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 10 сут; в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 15 сут.

Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: при температуре от 5 °С до 8 °С — не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка); при температуре от 12 °С до 15 °С — не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка); при температуре от 0 °С до 6 °С — не более 30 сут.

12 000 руб.	**ТУ 9213-261-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия варено-копченые и сырокопченые из мяса кролика – крупнокусковые, колбасы (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ. Изделия варено-копченые: Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Царский»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «Сказка»; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с сыром; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с чесноком; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с аджикой; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с горчицей; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с грибами; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с черносливом; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с орехами. **Изделия сырокопченые:** Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки);

Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика. **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». **Колбасы варено-копченые из мяса кролика:** Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийны-ми названиями. Примеры: Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат» заменить на Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая» заменить на Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Традиционная».

Изделия сырокопченые из мяса кролика (колбасы, тушки и их части) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С до 6 °С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Срок годности и условия хранения изделий сырокопченых и варено-копченых (колбасы, тушки и их части) устанавливает изготовитель в соответствии с МУК 4.2.1847.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас (колбасок) при различных температурах хранения:

Таблица

Температура хранения. °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами(батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже. При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % срок годности изделий — не более 4 мес. При температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % не более 4 мес; При температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2°С не более 6 мес.; При температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С не более 9 мес. Рекомендуемые сроки годности колбас, рулетов варено-копченых из мяса кролика (охлажденной продукции) при относительной влажности воздуха 75 % -78 %:

Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут

От 6 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
От 0 до 6			30
От 0 до 6		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок Е262, Е325, Е326)	45—75
От 0 до 6	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30—60
	Порционная нарезка		12—45
	Сервировочная нарезка		10—20
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120

Рекомендуемый срок годности продуктов варено-копченых из мяса кроликов при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Негерметично упакованная продукция – не более 7 суток; Герметично упакованная продукция – не более 10 суток; Герметично упакованная продукция с применением вакуума – 15 суток; Герметично упакованная продукция с применением модифицированной газовой среды – не более 20 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженной варено-копченой продукции при температуре не выше минус 10 °С (целыми батонами, кусками) не более 120 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9214-242-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины. **Категория В:** фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой; фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В:** колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины со свининой; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой**. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; котлеты из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Северные»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой. **Категория Г:** котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; тефтели из оленины; тефтели из оленины с мясом птицы; голубцы ленивые из оленины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. Категория Г:** зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с грибами; рулет из оленины с оливками.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из оленины Северные» заменить на «Котлеты из оленины Таежные»; «Котлеты из оленины Особые» заменить на «Котлеты из оленины Особые фирменные».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Срок годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления: при температуре от 2ºС до 6ºС — не более 5 суток; при температуре от минус 1ºС до 4ºС — не более 7 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.

10 000 руб.	**ТУ 9214-212-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые и фасованные. Категория Б: фарш для бифштексов из конины (жеребятины). фарш из конины (жеребятины) натуральный; фарш «Домашний» из конины (жеребятины); **Категория В:** фарш для тефтелей с рисом из конины (жеребятины); фарш «Особый «из конины (жеребятины).**Категория Г:** фарш для котлет и биточков из конины (жеребятины). **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория Б:** бифштекс рубленый из конины (жеребятины); котлеты натуральные рубленые из конины (жеребятины); колбаски-гриль натуральные из конины (жеребятины); фрикадельки из конины (жеребятины) для мясного супа.**Категория В:** шницель натуральный рубленый из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели «Домашние» из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели из конины (жеребятины) в панировке из специй; котлеты из конины (жеребятины) с чесноком; котлеты из конины (жеребятины) с грибами; котлеты из конины (жеребятины) с луком; котлеты Пикантные из конины (жеребятины) с паприкой.**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые.**

Подвид – весовые и фасованные. Категория Г: фарш «Городской» из конины (жеребятины).**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В:** котлеты, биточки Нежные из конины (жеребятины).**Категория Г:** котлеты, биточки из конины (жеребятины) с капустой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с картофелем; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с тыквой; тефтели из конины (жеребятины) с рисом; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с гречкой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с рисом.**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные.**

С мясным покрытием категории В: рулетики из конины (жеребятины), фаршированные капустой, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные морковью и луком, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные горошком и луком, по-домашнему; **С мясосодержащим покрытием категории В:** зразы рубленые из конины (жеребятины) с луком и яйцом; зразы рубленые из конины (жеребятины) с сыром; зразы рубленые из конины (жеребятины) с грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный оливками; рулет из конины (жеребятины), фаршированный ветчиной.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуумирования – не более 90 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей (по технологической инструкции) – не более 180 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1°С до + 6°С: не более 24 часов.

9 750 руб.	**ТУ 9214-218-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса кроликов охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые и порционные): тушка кролика; кролик – половина тушки задняя; кролик – половина тушки передняя; кролик-гриль; лопатка кролика; грудка кролика; окорочка (ножки) кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом; рулетики из мяса кролика с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рулетики из мяса кролика «Пикантные».**Полуфабрикаты порционные панированные:** филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному.**Полуфабрикаты мелкокусковые:** рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика.**Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика по-домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из мяса кролика «Сибирские» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Особые»; «Котлеты из мяса кролика» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Деревенские».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С: полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, полуфабрикаты порционные в панировке, мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые, набор для бульона – не более 24 часов. Рекомендуемый **срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 120 суток. Рекомендуемые **сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные в панировке – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые – не более 5 суток; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые – не более 3 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.

9 750 руб.	**ТУ 9214-236-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Пельмени с курицей; пельмени с курицей (чучвара); пельмени с курицей Пастушьи; пельмени с курицей Малышок; пельмени с курицей Домашние; пельмени с курицей Аппетитные; пельмени с курицей Пикантные; пельмени с курицей Деликатесные; пельмени с курицей Великан; пельмени с курицей и грибами; пельмени с курицей и капустой; пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени с курицей и сыром; пельмени с курицей и гречкой; пельмени с курицей и горохом; пельмени с куриной печенью; пельмени с курицей и потрошками; пельмени с курицей и сердечками; пельмени с куринымипотрошками; пельмени с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с уткой; пельмени с мясом гуся; пельмени с мясом птицы; пельмени с гусиной печенью; пельмени с утиной печенью; равиоли с индейкой; равиоли с курицей; равиоли с курицей и сыром; равиоли с курицей и гречкой; равиоли с курицей и горохом; равиоли с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; хинкали с курицей; хинкали с индейкой; манты с курицей; манты с курицей Восточные; манты с индейкой; чебуреки с курицей; чебуреки с индейкой; самса с курицей; самса с курицей и картофелем; равиоли с курицей.

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

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18ºС – не более 120 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9213-087-37676459-2012 КОПЧЕНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Копчености из мяса птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, гусей. тушка курицы копчено-вареная; тушка цыпленка копчено-вареная; тушка гуся копчено-вареная; полутушка курицы копчено-вареная; полутушка цыпленка копчено-вареная; крылышки куриные копчено-вареные; крылышки цыпленка копчено-вареные; крылышки индейки копчено-вареные; плечики индейки копчено-вареные; крыло гуся копчено-вареное; окорочка куриные копчено-вареные; окорочка цыпленка копчено-вареные; окорочка индейки копчено-вареные; голень куриная копчено-вареная; голень цыпленка копчено-вареная; голень индейки копчено-вареная; грудка куриная копчено-вареная; бедро куриное копчено-вареное; бедро цыпленка копчено-вареное; бедро индейки копчено-вареное; шейки куриные копчено-вареные; шейки цыпленка копчено-вареные; шея гуся копчено-вареная; филе куриное копчено-вареное; филе цыпленка копчено-вареное; филе индейки копчено-вареное; рулет куриный копчено-вареный; рулет из цыпленка копчено-вареный; рулет из индейки копчено-вареный; рулет куриный с сыром копчено-вареный; рулет из цыпленка с сыром копчено-вареный; рулет из индейки с сыром копчено-вареный; рулет куриный с чесноком копчено-вареный; рулет из цыпленка с чесноком копчено-вареный; рулет из индейки с чесноком копчено-вареный; рулет куриный с аджикой копчено-вареный; рулет из цыпленка с аджикой копчено-вареный; рулет из индейки с аджикой копчено-вареный; рулет куриный с горчицей копчено-вареный; рулет из цыпленка с горчицей копчено-вареный; рулет из индейки с горчицей копчено-вареный; рулет куриный с грибами копчено-вареный; рулет из цыпленка с грибами копчено-вареный; рулет из индейки с грибами копчено-вареный; рулет куриный с черносливом копчено-вареный; рулет из цыпленка с черносливом копчено-вареный; рулет из индейки с черносливом копчено-вареный; рулет куриный с орехами копчено-вареный; рулет из цыпленка с орехами копчено-вареный; рулет из индейки с орехами копчено-вареный; тушка курицы копчено-запеченная; тушка цыпленка копчено-запеченная; тушка утки копчено-запеченная; тушка гуся копчено-запеченная; полутушка курицы копчено-запеченная; полутушка цыпленка копчено-запеченная; полутушка утки копчено-запеченная; полутушка гуся копчено-запеченная; крылышки куриные копчено-запеченные; крылышки цыпленка копчено-запеченные; крылышки индейки копчено-запеченные; плечики индейки копчено-запеченные; окорочка куриные копчено-запеченные; окорочка цыпленка копчено-запеченные; окорочка индейки копчено-запеченные; голень куриная копчено-запеченная; голень цыпленка копчено-запеченная; голень индейки копчено-запеченная; бедро куриное копчено-запеченное; бедро цыпленка копчено-запеченное; бедро индейки копчено-запеченное; филе куриное копчено-запеченное; филе цыпленка копчено-запеченное; филе индейки копчено-запеченное; филе утки копчено-запеченное; филе гуся копчено-запеченное; рулет из курицы копчено-запеченный; рулет из индейки копчено-запеченный; шашлык из курицы копчено-запеченный; шашлык из индейки копчено-запеченный; шашлык из мяса птицы копчено-запеченный; грудка куриная копченая к пиву; тушка курицы сырокопченая; тушка цыпленка сырокопченая; полутушка курицы сырокопченая; полутушка цыпленка сырокопченая; крылышки куриные сырокопченые; крылышки цыпленка сырокопченые; крылышки индейки сырокопченые; плечики индейки сырокопченые; окорочка куриные сырокопченые; окорочка цыпленка сырокопченые; окорочка индейки сырокопченые; голень куриная сырокопченая; голень цыпленка сырокопченая; голень индейки сырокопченая; бедро куриное сырокопченое; бедро цыпленка сырокопченое; бедро индейки сырокопченое; филе куриное сырокопченое; грудка куриная сырокопченая «Элитная»; филе цыпленка сырокопченое; филе индейки сырокопченое; филе утки сырокопченое; филе гуся сырокопченое; тушка гуся сыровяленая; тушка гуся вяленная; тушка гуся копченая.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2ºС до 6 ºС – не более 72 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2ºС до 6 ºС – не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы, при температуре от 0ºС до 6ºС – не более 20 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 240 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 90 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9214-217-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты рубленые формованные: котлеты куриные; биточки куриные; котлеты из индейки; биточки из индейки; шницель из индейки; котлеты из утки; котлеты куриные по-домашнему; котлеты из утки по-домашнему; котлеты из индейки по-домашнему; биточки куриные по-домашнему; котлеты куриные с грибами; биточки куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; биточки из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; биточки куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки из индейки с зеленью; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; котлета из птицы Спутник; котлета из птицы Нежная; котлета куриная Оригинальная; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; нагетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; фрикадельки куриные; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; зразы куриные с грибами; зразы из индейки с грибами; зразы куриные с луком и яйцом; зразы из индейки с луком и яйцом; зразы куриные с морковью и луком; зразы из индейки с морковью и луком; зразы куриные с сыром; зразы из индейки с сыром; зразы куриные с сыром и зеленью; зразы из индейки с сыром и зеленью; зразы куриные со свеклой и грецким орехом; зразы из индейки со свеклой и грецким орехом; зразы куриные с черносливом; зразы из индейки с черносливом; зразы куриные с черносливом и грецким орехом; зразы из индейки с черносливом и грецким орехом; зразы куриные с корейской морковью; зразы из индейки с корейской морковью; **Полуфабрикаты рубленые в оболочке:** колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы Сибирские; купаты куриные; купаты из индейки; колбаски из птицы для гриля; **Полуфабрикаты рубленые неформованные:** фарш из мяса птицы «Деликатесный»; фарш из мяса птицы «Классический»; фарш из мяса птицы «Деревенский»; фарш из мяса птицы «Оригинальный»; фарш из курицы фарш из индейки фарши из утки «Липецкий»; фарш гусиный «Елецкий»; фарш из мяса птицы «Моршанский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»; фарш из мяса курицы котлетный; фарш из мяса индейки котлетный; фарш из мяса утки котлетный; фарш гусиный «Особый»; фарш гусиный с курицей; фарш гусиный с индейкой; фарш гусиный с говядиной; фарш из утки с курицей; фарш из утки с индейкой; фарш из утки с говядиной; фарш из мяса птицы «Ассорти»; фарш из мяса птицы «Изобилие»; фарш из курицы со свининой; фарш из курицы с говядиной; фарш из утки «Казанский»; фарш из утки «Нежный»; фарш гусиный «Княжеский»; фарш гусиный «Купеческий»; фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; фарши из мяса птицы «Оригинальный экстра»; фарш механической обвалки из утки и гуся; фарш утиный механической обвалки; фарш утиный ручной обвалки.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой — не более 30 суток.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре 2-6°С: фарши — не более 12 часов; остальная продукция — не более 18 часов.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С — не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре 0-2°С — не более: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 5 суток; для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 6 суток; для полуфабрикатов рубленых неформованных – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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.

10 000 руб.	**ТУ 9213-046-37676459-2012** **ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ**

Дата введения в действие -2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчина «Императорская»; конина жал; суретет; шужук. **Продукты вареные формованные:** конина «Саянская».**Продукты вареные в оболочке:** мясо конское «Турист».**Продукты копчено-вареные:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; конина «Мечта»; казылык «Мирас»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; грудинка «Гостевая»; казы; шужук.**Продукты копчено-запеченные:** рулет «Сунтар»; конина «Элитная»; мясо «Мустанг»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские».**Продукты запеченные:** шашлык; шашлык по-домашнему. Сырокопченые продукты: балык «Супер»; ребрышки «Горские»; чипсы; филей «Джугджур»; конина жал; суретет; бастурма «Праздничная»; конина жай; шужук. **Сыровяленые продукты:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; конина жай; казы; шужук.

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

Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных при температуре хранения от 0 ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75 ± 5 % с момента окончания технологического процесса: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды в порционной нарезке и целыми изделиями: без консерванта – не более 20 суток; с консервантом – не более 45 суток; при сервировочной нарезке: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 20 суток; в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 25 суток. Сырокопченых и сыровяленых продуктов, кроме ребер, при температуре от 0 до 4ºС и относительной влажности воздуха 75 ± 5 % — не более 30 суток; при температуре от 4 до 12ºС – не более 15 суток. При температуре от минус 7 до минус 9ºС – не более четырех месяцев. При температуре минус 18ºС – не более девяти месяцев. Ребрышки – при температуре от 0 до 4ºС – не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных, упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 ºС до 4 ºС: при сервировочной нарезке не более 20 суток; в том числе на предприятии-изготовителе не более 5 суток; при порционной нарезке или целыми изделиями не более 30 суток; в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток.

Срок годности продуктов деликатесных из конины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами управления Роспотребнадзора.

10 000 руб.	**ТУ 9214-056-37676459-2012**

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица–гриль с лимоном; курица–гриль с черносливом; курица–гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Колобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами окорочок куриный фаршированный курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 48 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

10 000 руб.

ТУ 9213-045-37676459-2012
ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные из говядины: Категория А: говядина «Деликатесная»; говядина «Гурман»; говядина в шпике; балык «Классический»; рулет по-охотничьи; язык фаршированный «Нежность». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные формованные из говядины: Категория А:** говядина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; ветчина «Гостевая». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные формованные из баранины: Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные формованные из оленины: Категория Б:** ассорти «Таежное»; **Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные в оболочке из говядины: Категория Б:** ассорти в оболочке. **Группа: Продукт мясной Вид: продукты вареные в оболочке из баранины: Категория Б:** баранина «Крымская». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты копчено-вареные из говядины: Категория А:** говядина «Любительская»; рулет говяжий; балык «День-ночь»; говяжий шар; говядина в шпике; говядина «Наслаждение»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; рулет «Тройной»; рулет с сыром; рулет «Посольский»; грудинка «Сочинская»; язык в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный«Нежность»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** рулет «Королевский»; **Группа: Продукт мясосодержащий Вид: продукты копчено-вареные из говядины: Категория В:** рулет «Мясной дует»; рулет «Восточный»; **Группа: Продукт мясной Вид: продукты копчено-вареные из баранины: Категория Б:** рулет «Южный»; рулет «Оригинальный»; рулет «Солнечный»; окорок «Лакомство»; окорок «Ханский»; ребрышки «Смак»; голяшка «Кутеж»; корейка «Султанская». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты копчено-вареные из оленины: Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; рулет «Норд»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный»; оленина «Арктика». **Категория Б:** язык в шпике «Деликатесный»; **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные»; **Группа: Продукт мясной Вид: продукты копчено-запеченные из говядины: Категория А:** говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Гусарский». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты копчено-запеченные из оленины: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты запеченные из говядины: Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение»; грудинка «Вителлино»; грудинка по рецепту садовника; грудинка маринованная в пиве; рулет спиральный; **Категория Б:** грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка « Арростини»; грудинка «Да анджело»; рулет с начинкой. рулет семейный; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа:**

Продукт мясной Вид: продукты запеченные из оленины: Категория А: оленина в маринаде «Бомонд». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты запеченные из баранины: Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле по-болгарски; баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-мароккански; **Группа: Продукт мясной Вид: продукты сырокопченые из говядины: Категория А:** мясо «Крестьянское»; мясо по-кайзерски; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; говяжий язык; чипсы. **Группа: Продукт мясной Вид: продукты сырокопченые из оленины: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины; бастурма «Восторг»; филей «Марал». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты сырокопченые из баранины: Категория Б:** окорок «Ханский»; **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты сыровяленые из говядины: Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; палочки к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа: Продукт мясной Вид: продукты сыровяленые из оленины: Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Группа: Продукт мясной Вид: продукты запеченные из баранины: Категория Б:** шашлык по-московски; шашлык по-азербайджански; шашлык по-карски; шашлык по-армянски; шашлык степной. **Категория В:** шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-турецки; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски. шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык по-ташкентски. **Группа: Продукт мясосодержащий Вид: продукты запеченные из баранины: Категория Г:** шашлык геленджикский; **Группа: Продукт мясной Вид: продукты запеченые из говядины: Категория Б:** шашлык по-сокольски; шашлык «Разбойничий»; **Группа: Продукт мясосодержащий Вид: продукты запеченые из говядины: Категория В:** шашлык по-охотничьи.

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

Продукты из говядины, баранины и оленины хранят при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха 75 ± 5 %.

Рекомендуемый сроки годности продуктов из говядины, баранины и оленины с момента окончания технологического процесса, не более: **Запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, копчено-вареные:**при температуре от 0°С до 8°С — 5 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток. **Вареных, вареных формованных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С — 4 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток. **Сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес.

упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С: при сервировочной нарезке — 15 суток; при порционной нарезке — 20 суток упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С; при сервировочной нарезке — 10 суток; при порционной нарезке — 15 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.

9 000 руб.	**ТУ 9213-017-37676459-2012** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из птицы Копченые: тушки; полутушки; части тушек; чипсы «Бёрт»; чипсы «Чикен». **Вареные:** орех «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «По-селянски»; галантин. **Копчено-вареные:** тушки; полутушки; части тушек; рулетик; окорочок фаршированный; слойка «Ряба», слойка «Инди»; орех «Домашний»; рулет «Городской»; грудка фаршированная «Любительская»; грудка в фарше «Столичная»; части цыплят-бройлеров: грудка; четвертинка задняя; четвертинка передняя; крыло; голень; бедро; хребет; шашлык. **Куры, цыплята, индейки, утки, гуси фаршированные:** куры фаршированные с грибами; куры фаршированные с сыром; куры фаршированные с луком, куры фаршированные с яйцом и зеленью; куры фаршированные с ветчиной, луком и хреном; куры фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; куры фаршированные с зеленью, луком и яйцом; куры фаршированные с капустой, луком и яйцом; куры фаршированные с фасолью и орехами; куры фаршированные с морковью и орехами; куры фаршированные с картофелем и грибами; куры фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; цыплята фаршированные с грибами; цыплята фаршированные с сыром; цыплята фаршированные с луком; цыплята фаршированные с яйцом и зеленью; цыплята фаршированные с ветчиной, луком и хреном; цыплята фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; цыплята фаршированные с зеленью, луком и яйцом; цыплята фаршированные с капустой, луком и яйцом; цыплята фаршированные с фасолью и орехами; цыплята фаршированные с морковью и орехами; цыплята фаршированные с картофелем и грибами; цыплята фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; индейка фаршированная с грибами; индейка фаршированная с сыром; индейка фаршированная с луком; индейка фаршированная с яйцом и зеленью; индейка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; индейка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; индейка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; индейка фаршированная с капустой, луком и яйцом; индейка фаршированная с фасолью и орехами; индейка фаршированная с морковью и орехами; индейка фаршированная с картофелем и грибами; индейка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; утка фаршированная с грибами; утка фаршированная с сыром; утка фаршированная с луком; утка фаршированная с яйцом и зеленью; утка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; утка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; утка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; утка фаршированная с капустой, луком и яйцом; утка фаршированная с фасолью и орехами; утка фаршированная с морковью и орехами; утка фаршированная с картофелем и грибами; утка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; гусь фаршированный с грибами; гусь фаршированный с сыром; гусь фаршированный с луком; гусь фаршированный с яйцом и зеленью; гусь фаршированный с ветчиной, луком и хреном; гусь фаршированный с печенью, луком и гречневой кашей; гусь фаршированный с зеленью, луком и яйцом; гусь фаршированный с капустой, луком и яйцом; гусь фаршированный с фасолью и орехами; гусь фаршированный с морковью и орехами; гусь фаршированный с картофелем и грибами; гусь фаршированный с рисом, луком, яйцом и черносливом. **Копчено-вареные формованные:** орех «Домашний»; рулет «Городской». **Копчено-запеченые:** шашлык; бастурма; пастрома; цыпленок «Табака». **Запеченные:** тушки; полутушки; части тушек; цыплята в тесте; куры в тесте; утки в тесте; гуси в тесте. **Жареные:** тушки; полутушки; части тушек; шашлык; рулетик; части тушек с пряностями; части тушек в кляре; части тушек в панировке. **Куры, цыплята, индейки фаршированные:** с грушей и имбирем; с сыром и орехами; с изюмом

и орехами; с картофелем и грибами; с грибами и орехами; с яйцом и зеленью; с грибами и капустой; с куры, цыплята по-польски. **Сырокопченые:** грудка; карпаччо из птицы; пастрома. **Гриль:** птица-гриль; части тушек-гриль. **Изделия из субпродуктов Копчено-вареные:** желудки индюшиные к пиву; сердце индюшиное к пиву; жареные: сердце в кляре; желудки в кляре.

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

Рекомендуемый срок годности изделий из мяса и субпродуктов птицы с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6о С и относительной влажности воздуха 75±5%: жареных, вареных изделий — не более 48 часов; копчено-запеченных, запеченных и гриль – не более 48 часов; копченых, копчено-вареных, копчено-вареных формованных, сырокопченых изделий – не более 5 суток; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных в условиях модифицированной газовой среды при температуре хранения от 2 до 40С – не более 18 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2ºС до 4ºС не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-132-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9213-132-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая техническая инструкция распространяются на изделия колбасные вареные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из мяса и субпродуктов птицы с добавлением вкусоароматических добавок, сыра, грибов, пряностей или без них и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт экстра: колбаса вареная «Экстра». **Сорт высший:** колбаса вареная «Столичная». **Сорт первый:** колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Меленка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «К завтраку»; колбаса вареная «Амурская»; колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Куриная с сыром»; колбаса вареная «Лионская»; колбаски вареные «Ассорти»; колбаски вареные с молоком. **Сорт второй:** колбаса вареная «Лондонская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса «Никольская»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Таврическая»; колбаса вареная потрошковая «Медовая»; колбаски вареные «Дачные». **Сорт третий:** колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «К чаю» ; колбаса вареная «Городская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Весенняя»; колбаса вареная «Премьера со сливками»; колбаса вареная «Прима оригинальная»; колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; колбаса вареная «Со сливками»; колбаса вареная «Деликатесная Экстра»; колбаса вареная «Швейцарская»; колбаса вареная «Ветчинная Краковская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная»; колбаски вареные «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы потрошковые. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареная потрошковая «Медовая». **Сорт третий:** колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски с молоком; сосиски «Белгородские»; сосиски «Столичные»; сосиски «По-деревенски»; сосиски «Куриные». **Сорт первый:** сосиски «Куриные особые»; сосиски «Слободские»; сосиски «Элитные». **Сорт второй:** сосиски «Лондонские»; сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Классные»; сосиски «Лондонские сливочные»; сосиски «Краснополянские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Куриные»; сосиски «Оригинальные». **Сорт третий:** сосиски «Азовские»; сосиски «Новинка»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Лондонские Докторские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Нежные»; сосиски «Южные»; сосиски «Сливочные Таврические»; сосиски «Филейные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки «Лондонские»; сардельки «Куриные»; сардельки «Оригинальные»; сардельки «Южные»; сардельки «Удачные». **Сорт третий:** сардельки «Ростовские»; сардельки «Лондонские со шпиком»; сардельки «Пикантные»; сардельки «Люкс»; сардельки «Одесские»; сардельки «Харьковские»; сардельки «Особые»; сардельки «Сочные»; сардельки «Сытные»; сардельки «Ветчинно-рубленные»; шпикачки «Птичьи»; шпикачки «Даниловские»; шпикачки «Любимые»; шпикачки «Донские» ; шпикачки «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные. Сорт первый:** хлеб колбасный «К чаю»; хлеб колбасный «Серышевский». **Сорт второй:** хлеб колбасный «К чаю». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной»; хлеб колбасный «Отдельный»; хлеб колбасный «Столовый»; хлеб колбасный «Закусочный». ***Примечания:*** **Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:** Экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

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

ТУ 10.13.14-048-37676459-2017

10 000 руб.	КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготовляемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Советский новый»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Столичная Особая»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Зернистый особый»; колбаса салями «Зернистая особая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Брауншвейгская люкс»; колбаса «Никольская»; колбаса «Еврейская новая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса суджук «Оригинальный»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Невские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Столичная особая»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Зернистая новая»; колбаса «Коньячная Особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Коньячная особая»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Российская особая»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса салями «Российская особая»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса але-воршд»; колбаса плоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Московская новая»; колбаса «Зернистая премиум»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса казы «Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса суджук из говядины; колбаса суджук из свинины; колбаса суджук из оленины; колбаса суджук из конины; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса суджук из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса казы; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальянская-2»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса суджук из говядины; колбаса суджук из свинины; колбаса суджук из оленины; колбаса суджук из конины; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Столичные»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса суджук из баранины; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски «Московские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса суджук из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса суджук из индейки; колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Зернистая люкс»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». ***Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице. Таблица

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
от 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

		барьерная	240
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	30
	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице . Таблица

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
от 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка	с применением вакуума	60
	сервировочная нарезка		30
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
	сервировочная нарезка		20
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	120
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка	с применением вакуума	20
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-577-37676459-2017** **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные продукты, колбасные изделия – колбасы (колбаски) кровяные (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок Кровяные колбасы выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Брауншвейгская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Перченая»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Столичная»; колбаса кровяная «Экстра»; колбаса кровяная вареная; колбаса кровяная с телятиной и изюмом; колбаса кровяная со свининой и телятиной; колбаса кровяная с мясом свиных голов и

корицей; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Вольная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная «Тюрингская»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Португальская»; колбаса кровяная с душистым перцем и майораном; колбаса кровяная с луком и мускатным орехом; колбаса кровяная с говяжьими почками; колбаса кровяная со свининой и ливером; колбаса кровяная «Панас» (кровяная колбаса с мукой); колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная особая»; кровяной сальтисон**;** колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Гамбургская». **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-Немецки»; колбаса кровяная «Домашняя Особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-Московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная с телячьей печенью и лукомпореем; колбаса кровяная «Ароматная»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Покровкская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий приведены в таблице. Таблица

Термическое состояние колбасных изделий, способ упаковки	**Режимы хранения при относительной влажностью воздуха не более 85 %.**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,ºС	
Охлажденные		
Колбасные изделия, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		6 суток
с использованием консервантов		7 суток
Колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	10 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке без консервантов		7 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов		15 суток
с использованием консервантов		20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки		30 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		35 суток
с использованием консерванта Униконс XXL		45 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.

12 000 руб.	**ТУ 10.13.14-576-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные продукты, колбасные изделия вареные – колбасы (колбаски) ливерные и зельцы (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в

пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид **– ливерные. Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная» колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая». **Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиными почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком». **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид **– зельцы. Категория А:** зельц; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином». зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский». зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Сальтисон»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой»; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Сальтисон, вариант 2» зельц «Сальтисон «Зеленецкий»; зельц «Сальтисон «По-домашнему»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц «Семейный». **Категории В:** зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц

«Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. зельц «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; зельц «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Сальтисон с селезенкой». зельц «Деревенский»; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** колбасных изделий приведены в таблице. Таблица

Термическое состояние колбасных изделий, способ упаковки	**Режимы хранения при относительной влажностью воздуха не более 85 %.**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,ºС	
Охлажденные		
Колбасные изделия, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		6 суток
с использованием парафиновой упаковки (для зельцев)		7 суток
с использованием консервантов		8суток
Колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		18 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов		20 суток
с использованием консервантов		25 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки		30 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45суток
с использованием консерванта Униконс XXL		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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-563-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия – жареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, подвергнутые жарке в процессе изготовления, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту жареные колбасы, колбасные изделия). Колбасные изделия предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Жареные колбасы: Жареная колбаса «Нежная со свининой» Жареная колбаса с перцем Жареная колбаса «Крестьянская» Жареная колбаса с тмином Жареная колбаса Жареная колбаса диетическая Жареная колбаса Домашняя с коньяком» без кишок Колбаса грубая для жарки Жареная колбаса из свинины «Домашняя пряная» Жареная колбаса «Диетическая» Промилле Грубая сырая колбаса для обжаривания Колбаса для обжарки Колбаса для обжарки с вином по-богемски Колбаса для обжарки с карри «Вольвурст» (тонкие колбаски) Жареные колбаски «По-берлински» Жареные колбаски из телячьего фарша Жареные колбаски из свиного фарша Колбаса для обжарки «По- ваадлански» Колбаса для обжарки «По- эльзасски» Колбаса для обжарки в пивном маринаде Крокеты из колбасы для обжарки Колбаски для обжарки из фарша грубого измельчения Колбаски для обжарки из фарша среднего измельчения Колбаски для обжарки на решетке Колбаски для обжарки «Нюрнбергские» Колбаски для обжарки «По-верхнебаварски» Колбаски для обжарки «Швайнфуртские» Колбаски для обжарки с шампанским Колбаски для обжарки с яйцом и молоком Колбаски с кальвадосом Колбаски для обжарки красные «По-испански» Колбаски для обжарки «Парижские» Колбаски для обжарки «Итальянские» Колбаски для обжарки «Немецкие» Колбаски для обжарки «Баварские» Колбаски для обжарки «Каррывуст» Колбаски для обжарки «Турецкие» Колбаски для обжарки «Братвурст» Колбаски для обжарки из говядины «Черкасские» Купаты «Домашние» Купаты «Пряные» Купаты «Сергеевские» Купаты «Южные» Купаты с сыром Купаты «Дуэт» Чевапчичи из говядины Чевапчичи из свинины Чевапчичи из баранины Чоризос Мититеи Колбаски Чевапчичи с беконом Кебабчета Колбаски молдавские «Кырнэцеи» Колбаски «Домашние с картофелем» Колбаски закусочные «Первомайские» Колбаски закусочные с паприкой Колбаски-улитки с паприкой «Пальчики» из мяса Колбаски для обжарки «Турецкие» Колбаски маленькие для обжарки «Балканские» Колбаски к пиву Колбаски «Кавказские» Улитка говяжья Колбаски чесночные свиные на пиве Сардельки для обжарки в

маринаде **Колбасы-гриль:** Колбаса-гриль нежирная Колбаски-гриль Колбаски-гриль без оболочки Колбаски-гриль «Чесночные» Колбаски-гриль «Любительские» Колбаски-гриль нежирные Колбаски-гриль в оболочке Колбаски-гриль чесночные Гриль трубочки Колбаски с сыром на гриле Говяжьи сардельки для гриля Колбаски-гриль с чесноком и луком.

Рекомендуемые сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Для охлажденных колбас:** упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами – не более 5 суток; залитые жиром в емкостях – не более 15 суток; без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326): целыми батонами – не более 10 суток; с использованием вакуума или модифицированной газовой среды: целыми батонами – не более 15 суток; **В замороженном состоянии** при температуре не выше минус 10 °С: целыми батонами – не более 30 суток; С использованием консерванта Униконс XXL: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9213-420-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» не более 5 суток; **Рекомендуемый срок** в полиамидной барьерной оболочке типа » Амифлекс» не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности** в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке не более 5 суток; при порционной нарезке не более 6 суток **Рекомендуемые сроки годности** изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых при температуре от 00С до 60С: без применения консервантов – не более 5 суток; с применением регуляторов кислотности – не более 20 суток; упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных ветчинных изделий при температуре минус 5 °С не более 14 суток, при температуре минус 10°С не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С не более трех месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

12 000 руб.	ТУ 10.13.14-049-37676459-2016 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-049-37676459-2013)

Дата введения в действие 19.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –колбасы (колбаски) полукопченые, варено-копченые и жареные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»;

колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «Венская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-московски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченная «Российская»; колбаса варено-копченная «Венская»; колбаса варено-копченная «Деликатесная»; колбаса варено-копченная «Киевская»; колбаса варено-копченая «Старомосковская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Астория»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальнвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из

оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский» **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Бородинский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская»; ***В настоящих технических условиях применены следующие термины и определения:*** **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Полукопченые колбасные изделия**колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое обжарке, варке, копчению. **Варено-копченые колбасные изделия**колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое копчению, варке, дополнительному копчению. **Жареное колбасное изделие**колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для полукопченых и жареных колбас: **категории А** – свыше 80%; для**категории Б** от 60% до 80% включительно; для категории В – от 40% до 60% включительно; для **категории Г** – от 20% до 40% включительно; для **категории Д** – до 20%. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для варено-копченых колбас: **категории А** – свыше 60%; для **категории Б** от 40% до 60% включительно; для **категории В** – от 20% до 40% включительно; для **категории Г** – до 20%.

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

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице.

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			15
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
Колбасы варено-копченые	от 12°С до 15°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 4°С		С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30

	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 5°С до 8°С	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8
Колбасы жареные	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
			Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	10
			С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 6°С	Залитые жиром в емкостях	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток; жареной – не более 30 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.

12 000 руб.	**ТУ 10.13.14-034-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-034-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия вареные – вареные колбасы (колбаски), мясные хлеба, (далее – продукт, продукция) изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), с добавлением пищевых субпродуктов, мяса птицы и пищевых добавок, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Краковская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «По-краснодарски»; колбаса вареная «По-московски»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Любительская особая»; колбаса вареная «Молочная особая»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпигом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»; колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная из телятины; колбаса вареная «Ка-

баносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»»; колбаса вареная «Краковская»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Новомосковская»; колбаса вареная «Особая баранья»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Охотничья Императорская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная мадридская»; колбаса вареная «Пивная геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгарстки»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная субпродуктовая «Мичуринская»; колбаса вареная «Украинская»; колбаса вареная «Чайная оригинальная»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Бистро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». **Категория В:** колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Московская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штутгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Российская» №5 колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнцки»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Деликатесный. голова прессованная «Белая аншпахская»; **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»;

колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Заказная»; колбаса вареная «Подмосковная»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Закусочная»; колбаски вареные «Особые»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К чаю»; хлеб мясной «Деликатесный.

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Вареные колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 5 суток; с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 35 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – до 75 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток. **Хлеба мясные: Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 20 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 15 суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 6 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10°С – не более 3 месяцев; при температуре минус 18°С – не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

12 000 руб.	**ТУ 10.13.14-036-37676459-2016** **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ** **(взамен 9213-036-37676459-2013)**

Дата введения в действие —20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски

«Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «Покраковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

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

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0

% до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.14-113-37676459-2016 ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ (взамен ТУ 9213-113-37676459-2013) (взамен ТУ 9213-113-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину вареную в оболочке (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленную из мяса свинины, говядины, яков, буйволов, оленя, лося, мяса птицы с добавлением или без добавления муки, крахмала, пищевых и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А: ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Домашняя»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Наивкуснейшие». **Категория Б:** ветчина «Воронежская»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «Тамбовская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина из мяса поросят; ветчина свиная; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Любимая»; ветчина «Люкс»; мясо прессованное «Ассорти»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Петровская»; ветчина «Свиная»; ветчина «Столичная»; колбаски ветчинные «Польские»; колбаски ветчинные «Майские»; колбаски ветчинные «Бурже»; колбаски ветчинные «Туринские»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «От шефа»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Походные»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «По – камышенски»; ветчина «Советская»; колбаски ветчинные «Краковские»; колбаски ветчинные «Чесночные»; колбаски ветчинные «Болгарские»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Александровская»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; ветчина ветчинные «Арбатская»; ветчина ветчинные «Городская»; ветчина ветчинные «Любительская». **Категория В:** колбаски ветчинные «Домашние»; ветчина «Диета»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; ветчина «Амурская»; ветчина «Экстра». **Категория Г:** колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Варшавские»; ветчина «Алексеевская»; ветчина «Пикник; ветчина «Нежная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Люкс». **Сорт второй:** колбаски ветчинные «Чикош»; ветчина «Золотое кольцо»; колбаски ветчинные «Венгерские»; колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Краснодарская». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Юрьевская». ***Примечание:*** **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и харак-

теризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Категория и группа ветчинных изделий вареных в оболочке: **Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Изделие мясное колбасное изделие категории А:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Б:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории В:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Г:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Сорт вареных колбасных изделий из мяса птицы:** Экстра – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно и относительной влажности воздуха (75±5)%, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества: **Срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса. **Сроки годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» — не более 5 суток; **Срок годности** в полиамидной барьерной оболочке типа» Амифлекс» — не более 20 суток; **Срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Срок годности** при использовании смеси Бомбаль, Фреш – не более 7 суток. **Срок годности, ветчины вареной в оболочке, упакованной под вакуумом:** сервировочной нарезке — не более 5 суток; порционной нарезке — не более 6 суток. срок годности в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) — не более 45 суток. срок годности ветчины вареной в термоусадочной пленке EVOH – не более 45 суток. срок годности ветчины вареной упакованной под вакуум для цельного продукта — не более 25 суток. **Срок годности замороженных ветчинных изделий упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде**при температуре минус 5°С – не более 14 суток; при температуре минус 10°С — не более 1 месяца; при температуре минус 18 С — не более 3 месяцев. Срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

8 000 руб.	**ТУ 9213-381-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ», изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, других убойных или диких животных, птицы, субпродуктов мясных обработанных, мяса свиных и говяжьих голов с добавлением или без добавления муки, крахмала, пищевых и вкусовых добавок (далее по тексту – хлебы, продукт, продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Категория А*: «Хлеб мясной «Аппетитный»»; **«Хлеб мясной** «Любительский новый»»; **«Хлеб мясной** «Ветчинный изысканный»»; **«Хлеб мясной** «Говяжий оригинальный»»; **«Хлеб мясной** «Нежный»; **Категория Б*: «Хлеб мясной** «Александровский»»;**«Хлеб мясной** «Мичуринский»»; **«Хлеб мясной** «Елецкий»»; **«Хлеб мясной** «Дмитриевский»»; **«Хлеб мясной** «Заказной особый»»; **Категория В*:** «Хлеб мясной» с паприкой; «Хлеб мясной» с сыром; **«Хлеб мясной** «Оригинальный»»; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 1;**«Хлеб мясной** «Деликатесный»»,вариант 2; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 3; **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие. Категория В**: «Хлеб мясной** «Крестьянский»»;**«Хлеб мясной** «Ивановский»»;**«Хлеб мясной** «Российский»»; **Категория Г** «Хлеб мясной** «Особый»»;**«Хлеб мясной** «Пикантный»»; **«Хлеб мясной** «Пряный»»; **«Хлеб мясной** «К чаю»»; **«Хлеб мясной** «Петровский»»; **«Хлеб мясной** «Домашний»»; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 4.**Изделия колбасные из мяса птицы: Второй сорт***: «Хлеб мясной** «Зернистый»»;**«Хлеб мясной** «Константиновский»»;**«Хлеб мясной** «Мраморный»»; **Третий сорт***: «Хлеб мясной** «Заказной»»; **«Хлеб мясной** «Перечный»».

Примечание: *Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории А – свыше 60,0 %; категории Б – от 40,0 % до 60,0 %; категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно. **Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно, категории Г – менее 20 %. ***В рецептуре предусмотрено измельченное мясо и /или пищевые потроха птицы: второй сорт – с массовой долей не менее 70%; третий сорт – с массовой долей не менее 50%.

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

Хлебы мясные хранят при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75±5%. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных не более 72 часов с момента окончания технологического процесса. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных упакованных под вакуумом — не более 6 суток. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде с использованием пищевой добавки Тари Фреш – не

более15 суток. **Рекомендуемый срок годности хлебов** мясных упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде с использованием пищевых добавок Докторская комби усиленная №21813, Кальбвурст комби №7837 – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных мясных хлебов** при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С — не более 30 суток; не выше минус 18 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

12 000 руб.	**ТУ 9213-347-37676459-2015 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные халяльные (далее – продукты халяльные), изготовляемые из говядины, козлятины, буйволятины, баранины, оленины, конины, мяса птицы с использованием специй или других ингредиентов, без использования мяса свинины, ослов, хищных животных и птицы, крови животных, при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, регламентирующих процедуру убоя животных и приготовления халяльной продукции. Продукция халяльная предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Из говядины, буйволятины: Продукты вареные: Категория А: говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; **Категория Б:** говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; **Категория Д:** язык фаршированный «Нежность»; **Продукты вареные формованные: Категория А:** говядина «Савойская»; буйволятина «Савойская»; говядина «Калейдоскоп»; буйволятина «Калейдоскоп»; **Категория Б:** ветчина «Гостевая»; **Продукты копчено-вареные: Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; говяжий шар; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; рулет «Тройной»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; буйволятина «Наслаждение»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; говядина «Сочинская»; буйволятина «Сочинская»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** рулет «Восточный»; рулет «Мясной дует»; **Категория Д:** язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; **Продукты копчено-запеченые: Категория А:** говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; **Продукты запеченые: Категория А:** говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; грудинка «Вителлино»; **Категория Б:** грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; рулет семейный; рулет спиральный; рулет с начинкой. говядина «Загадка»; буйволятина «Загадка»; говядина запеченная в черносливе «Наслаждение»; буйволятина запеченная в черносливе «Наслаждение»; **Категория В:** говядина деликатесная «Каприз»; буйволятина деликатесная «Каприз»; грудинка по рецепту садовника; **Продукты сырокопченые: Категория А:** орех «Именинный»; мясо «Крестьянское»; мясо по-кайзерски; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Д:** говяжий (буйволиный) язык; буйволиный язык; **Продукты сыровяленные: Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; палочки из говядины; говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; бастурма «Юбилейная». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Из баранины, козлятины: Продукты вареные формованные: Категория А:** баранина «Кавказская»; козлятин а «Кавказская»; **Продукты вареные в оболочке: Категория А:** баранина «Крымская»; козлятина «Крымская»; **Продукты копчено-вареные: Категория Б:** рулет «Южный»; рулет «Оригинальный»; рулет «Солнечный»; окорок «Лакомство»; окорок «Ханский»; голяшка «Кутеж»; корейка «Султанская». **Категория Г:** ребрышки «Смак»; **Продукты запеченные: Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; **Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; баранина на вертеле по-мароккански; козлятина на вертеле по-мароккански; **Продукты запеченные формованные: Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Продукты сырокопченые: Категория Б:** окорок «Ханский»; **Категория Г:** грудинка «Застольная»; **Из оленины: Продукты вареные формованные: Категория А:** ассорти «Таежное»; **Продукты копчено-вареные: Категория А:** филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; рулет «Норд»; бок «Северное сияние»; **Категория Б:** оленина «Арктика»; **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные»; **Категория Д:** язык олений «Деликатесный»; **Продукты копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; **Продукты сырокопченые: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; **Продукты сыровяленные: Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Шашлык Продукты запеченные: из баранины: Категория Б:** шашлык по-московски; шашлык по-азербайджански; шашлык по-татжикски; **Категория В:** шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-турецки; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски. **из говядины: Категория Б:** шашлык «Разбойничий»; шашлык по-армянски; шашлык степной; шашлык по-карски; **Категория В:** шашлык по-сокольски; шашлык по-охотничьи; шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык геленджикский; шашлык по-ташкентски. **Из конины: Продукты вареные: Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчина «Императорская»; казылык; **Категория Б:** жал; суретет; шужук; казы; **Продукты вареные формованные: Категория А:** конина «Саянская». **Продукты вареные в оболочке: Категория А:** мясо конское «Турист». **Продукты копчено-вареные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; шужук; конина «Агидель»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; грудинка «Гостевая»; **Категория В:** казы; «Кабырга». **Категория Г:** ребрышки «Горские»; **Продукты копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Продукты запеченные: Категория А:** шашлык; шашлык по-домашнему. **Сырокопченые продукты: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»: жал; суретет; бастурма «Праздничная»; жай; шужук; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Сыровяленые продукты: Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; жай; шужук; бастурма «Праздничная». **Категория Б:** казы; казылык; колбаса (колбаски) казы «Астраханский»; **Изделия колбасные: Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из буйволятины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Кольбач»; салями «Праздничная»; салями «Застольная»; **Категория Б:** колбаса с тмином; салями «Смак»; колбаса из баранины; колбаса из козлятины; **Группа: продукт мясной Вид: колбаски Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски

«Польские»; колбаски «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из буйволятины; **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски из козлятины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из буйволятины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса «Але-воршд»; колбаса «Меттвурст»; колбаса «Плоквурст»; колбаса «Посольская»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса из козлятины; **Изделия колбасные: Группа: продукт мясной Вид: колбаски Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски из говядины; колбаски из буйволятины; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски из козлятины; колбаски «Горские»; **Группа: продукт мясной Вид: колбаса Подвид: сырокопченые прессованные Категория А:** суджук из говядины; суджук из буйволятины; суджук из оленины; суджук из конины; **Категория Б:** суджук из баранины; суджук из козлятины; **Изделия колбасные из мяса птицы:** колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаска сыровяленая из индейки первого сорта; колбаски «Изысканные» высшего сорта; суджук из индейки первого сорта.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Данная продукция может быть отнесена к халяльной при соблюдении требований к производству и реализации халяльной продукции.

Колбасы сырокопченые и сыровяленые транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. **Колбасы сырокопченые и сыровяленые** должны храниться при относительной влажности воздуха 75 % — 78 %. Рекомендуемые сроки годности **колбас (колбасок) сырокопченых и сыровяленых** при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице

Таблица

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
от 0 до 6	целыми батонами	любой	180
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	17
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	6
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Продукты из говядины, конины, баранины и оленины хранят при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха 75 ± 5 %. Рекомендуемый сроки годности продуктов из говядины, буйволятины, конины, баранины, козлятины и оленины с момента окончания технологического процесса, не более: запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, копчено-вареные: при температуре от 0°С до 8°С — 5 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток; вареных, вареных формованных, вареных в оболочке: при температуре от 0°С до 8°С — 4 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С при сервировочной нарезке — 5 суток при порционной нарезке — 6 суток; сырокопченых, сыровяленых: при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес.; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С; при сервировочной нарезке — 15 суток; при порционной нарезке — 20 суток упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С; при сервировочной нарезке — 10 суток; при порционной нарезке — 15 суток.

Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

Рекомендуемые сроки годности продукции приведены в таблице.

Таблица

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы (колбаски) вареные	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 60

	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка			10

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9213-327-37676459-2015** **КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) из мяса диких животных (оленя, медведя, кабана, лося, косули (дикой козы), изюбря, зайца) варено-копченые, полукопченые и жареные, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса продуктивных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа продукты мясные: Вид: колбасы: Подвид: варено-копченые Категории А: колбаса варено-копченая из оленины с можжевеловыми ягодами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из изюбря с можжевеловыми ягодами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Полярная»; колбаса варено-копченая из оленины «Сибирская»; колбаса варено-копченая из мяса косули с тмином «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса кабана с черным перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса косули с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с бараниной и свининой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с олениной и свининой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Горчичная»; колбаса варено-копченая из оленины чесночная с укропом; колбаса варено-копченая из оленины с мясом лося и майораном; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кабана и чесноком; колбаса варено-копченая из оленины с кониной и сладким перцем. **Категория Б** колбаса варено-копченая из мяса диких животных с жеребятиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины с ливером и черным перцем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины с черносливом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Таежная»; колбаса варено-копченая из оленины «Пряная»; колбаса варено-копченая из оленины с курицей и петрушкой; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кролика; колбаса варено-копченая из оленины с печенью. **Колбасы варено-копченые из медвежатины и зайчатины:** колбаса варено-копченая из мяса медведя с брусникой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из зайчатины «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Охотничья»; колбаса варено-копченая из медвежатины «По-гречески»; колбаса варено-копченая из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с грецкими орехами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с сыром «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с луком и сушеным базиликом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с шалфеем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с зеленью и чесноком «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с говядиной и ромом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с телятиной и укропом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с курицей «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с печенью и куркумой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с калиной «По старорусским рецептам». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбасы полукопченые из мяса лося «Волгоградская»; колбасы полукопченые из кабана и лося «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопчёная лосиная «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из кабана «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из косули «По старорусским рецептам»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана «Охотничьи старорусские». **Категория В** колбаса полукопченая из мяса изюбря «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из оленины «Северная». **Колбасы полукопченые из медвежатины и зайчатины:** колбаса полукопченая из медвежатины «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из зайчатины «По старорусским рецептам»; колбаски полукопченые из зайчатины «Охотничьи старорусские». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – жареные. Категория Б:** колбаса жареная из оленины «По старорусским рецептам»; колбаса жареная лосиная «По старорусским рецептам»; колбаса жареная из кабана «По старорусским рецептам»; колбаса жареная из косули «По старорусским рецептам». **Категория В:** колбаса жареная из мяса изюбря «По старорусским рецептам». **Колбасы жареные из медвежатины и зайчатины:** колбаса жареная из медвежатины «По старорусским рецептам»; колбаса жареная из зайчатины «По старорусским рецептам».

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

Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для **полукопченых и жареных колбас** категории А – свыше 80%; для категории Б от 60% до 80% включительно; для категории В – от 40% до 60% включительно; для категории Г – от 20% до 40% включительно; для категории Д – до 20%. Для **варено-копченых колбас** категории А — свыше 60%; для категории Б – от 40% до 60% включительно; для категории В – от 20% до 40% включительно; для категории Г – до 20%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции приведены в таблице

Таблица

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут.**
	не выше 20°С			3

Колбасы полукопченые	не выше 12°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	от 0°С до 6°С			15
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
Колбасы варено-копченые	от 12°Сдо 15°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 4°С		С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30
	от 5°С до 8°С	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8
Колбасы жареные	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
			Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	10
			С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 6°С	Залитые жиром в емкостях	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток; жареной – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9216-310-37676459-2014 ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные — паштеты, изготавливаемые из мяса или мяса птицы или субпродуктов с наполнителями или без них, предназначенные для реализации через торговую сеть, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Паштет «Нежный печеночный», вариант 1; Паштет «Нежный печеночный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 1; Паштет «Нежный куриный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 3; Паштет «Нежный яичный», вариант 1; Паштет «Нежный яичный», вариант 2; Паштет «Нежный свиной»; Паштет «Нежный мясной», вариант 1; Паштет «Нежный мясной», вариант 2; Паштет «Нежный мясной», вариант 3; Паштет «К обеду», вариант 1; Паштет «К обеду», вариант 2; «Пате»; Паштет «Петушок»; Паштет «Праздничный», вариант 1; Паштет «Праздничный», вариант 2; Паштет «По-домашнему», вариант 1; Паштет «По-домашнему», вариант 2; Паштет «Чиполлино»; Паштет «Сливочный»; Паштет «Сибирский».

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

Паштеты хранят при температуре от 0 до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности паштетов — не более двух лет со дня изготовления.***

12 000 руб.	**ТУ 9213-261-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия варено-копченые и сырокопченые из мяса кролика – крупнокусковые, колбасы (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Изделия варено-копченые: Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Царский»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «Сказка»; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с сыром; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с чесноком; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с аджикой; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с горчицей; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с грибами; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с черносливом; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с орехами. **Изделия сырокопченые:** Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика. **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». **Колбасы варено-копченые из мяса кролика:** Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями. Примеры: Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат» заменить на Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая» заменить на Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Традиционная».

Изделия сырокопченые из мяса кролика (колбасы, тушки и их части) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С до 6 °С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. **Срок годности** и условия хранения изделий сырокопченых и варено-копченых (колбасы, тушки и их части) устанавливает изготовитель в соответствии с МУК 4.2.1847.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас (колбасок) при различных температурах хранения:

Таблица

Температура хранения. °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами(батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150

	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже. При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % срок годности изделий — не более 4 мес. При температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % не более 4 мес; при температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2°С не более 6 мес.; при температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С не более 9 мес. Рекомендуемые сроки годности колбас, рулетов варено-копченых из мяса кролика (охлажденной продукции) при относительной влажности воздуха 75 % -78 %:

Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 6 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
От 0 до 6			30
От 0 до 6		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок Е262, Е325, Е326)	45—75
От 0 до 6	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30—60
	Порционная нарезка		12—45
	Сервировочная нарезка		10—20
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120

Рекомендуемый срок годности продуктов варено-копченых из мяса кроликов при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Негерметично упакованная продукция – не более 7 суток; герметично упакованная продукция – не более 10 суток; герметично упакованная продукция с применением вакуума – 15 суток; герметично упакованная продукция с применением модифицированной газовой среды – не более 20 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженной варено-копченой продукции при температуре не выше минус 10 °С (целыми батонами, кусками) не более 120 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9213-256-37676459-2014 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые колбасы из мяса птицы (далее — колбасы), выпускаемые в охлажденном виде и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция, или продукт). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Сорт экстра: Колбаса полукопченая сервелат «Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птиц; Колбаски к пиву из мяса птицы. **Высший сорт:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Истринская»; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра»; Колбаса полукопченая «Чимган»; Колбаса полукопченая «Колбаски к пиву с гусятиной». **Первый сорт:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая гусиная «Дюльбер»; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая гусиная «Кармен»; Колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда»; Колбаса полукопченая гусиная «Казанская»; Колбаса полукопченая гусиная «Крымская»; Колбаса полукопченая гусиная «Ливадийская»; Колбаса полукопченая Сервелат гусиный; Колбаса полукопченая гусиная с говядиной; Колбаса полукопченая из мяса птицы ассорти; Колбаса полукопченая «Пикантная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаса полукопченая «Евсинские колбаски»; Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая»; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые ханские из гусиного мяса; Колбаски полукопченые аравийские из гусиного мяса. **Второй сорт:** Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая гусиная «Победная»; Колбаски горячего копчения из гуся по-домашнему; Колбаса полукопченая по-домашнему. **Третий сорт:** Колбаса Колбаса полукопченая гусиная со шкварой и анчоусами; Колбаса полукопченая гусиная «Севастопольская»; Колбаса полукопченая «Деревенская»; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью»; Колбаса полукопченая «Чесночная»; Колбаса полукопченая «Кабаносси».

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

Рекомендуемые сроки годности колбас: в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С — не более 3 суток, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 10 суток; в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 30 суток, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% — не более 15 суток, в барьерной колбасной оболочке — не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки** годности колбас, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: при температуре от 5 °С до 8 °С — не более 20 суток (сервировочная нарезка) и не более 12 суток (порционная нарезка); при температуре от 12 °С до 15 °С — не более 12 суток (сервировочная нарезка) и не более 8 суток (порционная нарезка); при температуре от 0 °С до 6 °С (целыми батонами) — не более 60 суток. **Рекомендуемый срок**

годности замороженных колбас при температуре не выше минус 8 °С — не более 4 мес. Транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.
Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель.

12 000 руб.	**ТУ 9216-171-37676459-2013 ПАШТЕТЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на паштеты – мясные или мясосодержащие продукты, выработанные из термически обработанного сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ. Продукты мясные: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото рейна»; паштет «Крестьянский с анчоусами»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин с шампиньонами»; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине со свининой по-французски»; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет из глухаря; паштет из оленины; паштет из свиного рыла; паштет итальянский «Верди»; паштет ливерный «Нежный»; паштет ливерный «Пикантный»; паштет ливерный запеченный «Версаль»; паштет ливерный запеченный; паштет ливерный с сардинами «Вкус наслаждения»; паштет ливерный с сардинами «По-шведски»; паштет ливерный с сардинами «Датский»; паштет ливерный с сыром пармезан «Итальянский вечер»; паштет ливерный с трюфелями «Адажио»; паштет ливерный с трюфелями «Императорский марш»; паштет ливерный с шампиньонами «Аристократ»; паштет ливерный с шампиньонами «Ветер в ивах»; паштет с дичью (зайчатиной); паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с мозгами; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет с фаршем из окорока; паштет с шампиньонами «Мелодии Вагнера»; паштет с языками и головой «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет со свиной ножкой; паштет телячий «Валькирия»; паштет колбаски «Печеночные»; паштет «Печеночный с грибами»; паштет «Печеночный с беконом»; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Ветчинный»; паштет «Столичный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Мясной»; паштет «Чиполлино»; паштет «Нежный»; паштет «Мясной крем»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Дюймовочка»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский». **Продукты мясосодержащие:** паштет «По-домашнему нежный»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «Сливочный»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Петушок»; паштет «Острый»; паштет «Пряный»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Любительский»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный».

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

Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции — не более 35 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

12 000 руб.	**ТУ 9213-321-37676459-2014 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ. СЕРВЕЛАТЫ, САЛЯМИ, ШЛАКВУРСТ, ПЛОКВУРСТ, МЕТТВУРСТ, КНАКВУРСТ, РОКВУРСТ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы сырокопченые — сервелаты, салями, шлаквурст, плоквурст, меттвурст, кнаквурст, роквурст, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые. Категория А: Сырокопченая колбаса, твердая мелкозернистая: сервелат из говядины; сервелат брауншвейгский; сервелат тюрингский; сервелат готский; сервелат вестфальский; сервелат испанский; шлаквурст брауншвейгский крупного калибра; шлаквурст тюрингский; шлаквурст вестфальский. **Категория Б:** сервелат голштинский; шлаквурст (сервелат в натуральной оболочке крупного калибра); сервелат из баранины; сервелат в оболочке свиного околопочечного жира. **Сырокопченая колбаса твердая крупнозернистая: Категория А:** салями белая; салями баранья; салями по-хорватски; салями летняя; салями с добавлением окорока; салями немецкая; салями брауншвейгская; салями тюрингская; салями по-итальянски; салями по-милански; салями с перцем; салями по-веронски; салями по-венгерски; салями пастушья; плоквурст; плоквурст с добавлением окорока; плоквурст с добавлением окорока, вяленый; плоквурст с добавлением окорока вестфальский; меттвурст вяленный; меттвурст копченый «альраух»; меттвурст деревенский; меттвурст вестфальский; меттвурст по-французски; кнаквурст тюрингский. **Категория Б:** салями голштинская; плоквурст простой; меттвурст; меттвурст гамбургский; меттвурст голштинский; меттвурст польский; меттвурст вестфальский вяленый; роквурст гельдернский.

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

Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице

Температура хранения, 0С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности,не более, сут.
от 0 до 6	целыми батонами	любой	180
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30

от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	17
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	6
от минус 2до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

10 000 руб.	**ТУ 9266-180-37676459-2013** **ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину, рулеты и изделия колбасные рыбные (далее – продукция), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта в охлажденном, подмороженном и замороженном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: рулеты варено-копченые: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сома и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки.

Рулеты вареные: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сома и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки.

Ветчины варено-копченые: ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная.

Ветчины вареные: ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная.

Колбасы вареные: колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения.

Колбасы варено-копченые: колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня.

Сосиски вареные: сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические». сосиски рыбные вареные с ароматом копчения.

Сосиски варено-копченые: сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические».

Колбаски: колбаски для жарки.

Сардельки: сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные. сардельки рыбные вареные с ароматом копчения.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 06.03. 2015 г.*** **колбасы вареные рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская» **Колбасы варено-копченые рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 16.03.2015 г.*** **Ветчины вареные:** ветчина рыбная «Балтийская»; **Колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая»; **Колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора; **Сосиски вареные:** сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие»; **Сардельки:** сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие» Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

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

Срок годности продукции с даты изготовления *при температуре от 0 до 6°С* и относительной влажности 75-78%: в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом- не более 30 суток; без консерванта- не более 15 суток; в натуральной оболочке и в стрейч-пленке — не более 15 суток. Срок годности продукции с даты изготовления *при температуре* не выше минус 18°С *С* и относительной влажности 75-78%*:* — не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

10 000 руб.	**ТУ 9146-125-37676459-2013** **ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые к постному столу (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с огурцами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с Мозаикой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски со спаржей»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с перловой крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с сухариками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с рисом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с картофелем»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая с грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая с оливками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с сыром»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Нежная»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика с сыром»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с Мозаикой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски со спаржей»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с сухариками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с рисом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с картофелем»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая с грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с сыром»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Нежная»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с сыром»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с оливками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с оливками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морской капустой»; сосиски вегетарианские «По монастырски с огурцами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с Мозаикой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски со паржей»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с оливками и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морской капустой и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с укропом и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морковью и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и фасолью»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с фасолью и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с фасолью и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с овсяной крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с ячменной крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с перловой крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с сухариками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с рисом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с картофелем»; сосиски вегетарианские «По-монастырски «Классические»; сосиски вегетарианские «По-монастырски «Нежные»; сардельки вегетарианские «По-монастырски»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с оливками»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морской капустой»; сардельки вегетарианские «По монастырски с огурцами» - сардельки вегетарианские «По-монастырски с Мозаикой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с спаржей»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с оливками и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морской

капустой и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с укропом и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морковью и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и фасолью»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с фасолью и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с фасолью и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с овсяной крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с ячменной крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с перловой крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с сухариками»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с рисом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с картофелем»; сардельки вегетарианские «По-монастырски «Пикантные»; сардельки вегетарианские «По-монастырски «Классические»; ветчина вегетарианская «По-монастырски «Классическая»; ветчина вегетарианская «По-монастырски «Нежная»; паштет вегетарианский «Постный»; паштет вегетарианский «Постный с грибами»; паштет вегетарианский «Постный с оливками»; паштет вегетарианский «Постный с огурцами»; паштет вегетарианский «Постный с морской капустой»; паштет вегетарианский «Постный с огурцами»; паштет вегетарианский «Постный с Мозаикой»; паштет вегетарианский «Постный со спаржей»; паштет вегетарианский «Постный с оливками и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морской капустой и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с укропом»; паштет вегетарианский «Постный с укропом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морковью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и фасолью»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, грибами и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с лесным орехом»; паштет вегетарианский «Постный с кедровым орехом»; паштет вегетарианский «Постный «Мичуринский»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с грибами»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с морской капустой»; паштет вегетарианский «Постный со вкусом овощей»; паштет вегетарианский «Постный классический «Морской».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов соевых к постному столу при температуре от 4 до ± 2°С – не более 30 суток.

12 000 руб.	**ТУ 9213-162-37676459-2013** **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные, колбасы (колбаски) ливерные и зельцы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ. Колбасы кровяные. Продукт мясной Категории А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Брауншвейгская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком». **Продукт мясной Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка. **Продукт мясной Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-Немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-Московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич». **Колбасы ливерные. Продукт мясной Категории А:** колбаса ливерная «Обыкновенная». **Продукт мясной Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озор-

ница»; колбаса ливерная «Яичная». **Продукт мясной Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». **Продукт мясосодержащий:** колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская». **Зельцы. Продукт мясной Категории А:** зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином». **Продукт мясной Категории Б:** зельц; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский». **Продукт мясной Категории В:** зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. **Изменение № 1.** ***Дата введения в действие – 10.02.2015 г.*** **Колбасы ливерные Продукт мясной Категории В:** Колбаса ливерная вареная «Домашняя».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 25.02.2015 г.*** **Колбасы кровяные Продукт мясной Категории А:** колбаса кровяная с перловой крупой. **Колбасы ливерные Продукт мясной Категории В:** -колбаса ливерная «Печеночная». **Сальтисоны: Продукт мясной Категории А:** сальтисон. **Продукт мясной Категории Б:** сальтисон «Зеленецкий». **Продукт мясной Категории В:** сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон с печенью; сальтисон с селезенкой.

Изменение № 3. Группа продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид сальтисоны Категории Б: сальтисон, вариант 2.

Изменение № 4. Сальтисоны: Продукт мясной Категории Б: сальтисон «По-домашнему».

Изменение № 5. Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные. Подвид – ливерные. Категория А: колбаса ливерная из печени оленя.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продукции приведены в таблице

Вид продукта	Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы (колбаски) кровяные, зельцы	Натуральная, искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	5
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
	Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	7
	Натуральная и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
Колбасы (колбаски) ливерные	Натуральная, искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
			С использованием парафиновой упаковки	7
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	8
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	30

	Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	30
	Натуральная и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	15
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	20

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9266-149-37676459-2013** **СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбаски сырокопченые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески). **Колбаски сыровяленые:** колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

ИЗМЕНЕНИЕ № 1. Колбаски из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски из сома, щуки и судака; колбаски из сома, щуки, сазана; колбаски из сома, щуки и белорыбицы; колбаски из сома, щуки и белорыбицы с кальцием; колбаски из сома и щуки; колбаски из сома и щуки с кальцием; колбаски из сома и судака; колбаски из сома и судака с кальцием; колбаски из сома и сазана; колбаски из сома и белорыбицы; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями; колбаски из сома, щуки, судака с креветками; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки с кальмаром; колбаски из сома, щуки с мидиями; колбаски из сома, щуки с креветками; колбаски из сома, сазана с кальмаром; колбаски из сома, сазана с мидиями; колбаски из сома, сазана с креветками; колбаски из сома, судака с кальмаром; колбаски из сома, судака с мидиями; колбаски из сома, судака с креветками; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с мидиями и икрой морского

винограда; колбаски из сома, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с семгой; колбаски из сома, щуки, судака с форелью; колбаски из сома, щуки, сазана с семгой; колбаски из сома, щуки, сазана с форелью; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с семгой; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с форелью.

Изменение № 2. Колбасы сырокопченые рыбные: «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская». **Колбасы сыровяленые рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»;- «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; -«Бриньковская».

Изменение № 3. Колбасы сыровяленые рыбные: колбаски сыровяленые «Сокровище Нептуна».

Изменение № 4. Колбасы сырокопченые рыбные: колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; мини-салями из языков трески с филе карася; мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; мини-салями из филе судака; мини-салями из филе трески; мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву». **Колбасы сыровяленые рыбные:** колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; салями-мини из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; салями-мини из языков трески с филе карася; салями-мини из филе карася с молоками лемонемы; салями-мини из филе судака; салями-мини из филе трески; салями-мини из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву».

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

Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления: при температуре от 10 до 20ºС и относительной влажности 75-78% — не более 1 месяцев; при температуре от 2 до 6ºС и относительной влажности 75-78% — не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4ºС и относительной влажности 75-78% — не более 3 месяцев;
при температуре от минус 7 до минус 9ºС и относительной влажности 75-78% — не более 4 месяцев. **Рекомендованный срок годности** продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде целыми батонами, при относительной влажности 75-78%: при температуре от 0 до 20 ^{0}С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 10 ^{0}С – не более 8 месяцев. **Сроки годности** и реализации продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: при температуре воздуха от 10 до 15°С; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при температуре от 2 до 6 ^{0}С: при порционной нарезке – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток. **Сроки годности** и реализации сырокопченых колбас с момента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 12 до 15 ^{0}С — не более 1 месяца; при температуре от 2 до 6°С – не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 6°С — не более 3 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9213-132-37676459-2013** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы (далее по тексту – изделия колбасные), изготовленные из мяса, субпродуктов птицы и другого сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Колбаса: «Лондонская» второго сорта; «Нежная» второго сорта; «Бутербродная» второго сорта; «Хуторская» второго сорта; «Покровская» первого сорта; «Куриная с сыром» первого сорта; «Столичная» высшего сорта; «Семейная» третьего сорта; «Павловская» третьего сорта; «Пивная» второго сорта; «Мортаделла» первого сорта; «Лионская» первого сорта; «Охотничья» второго сорта; «К чаю» третьего сорта. **Колбаски:** «Ассорти» первого сорта; «Дачные» второго сорта; «Молодежные» третьего сорта; «С молоком» экстра. **Сардельки:** «Лондонские» второго сорта; «Лондонские со шпиком» второго сорта; шпикачки птичьи второго сорта; «Пикантные» третьего сорта; шпикачки «Даниловские» третьего сорта; «Ростовские» третьего сорта. **Сосиски:** «Лондонские» второго сорта; «Дмитриевские» второго сорта; «Новинка» второго сорта; «Куриные особые» первого сорта; «Школьные» второго сорта; «Слободские» первого сорта; «Студенческие» третьего сорта; «Азовские» третьего сорта; Лондонские «Сливочные» второго сорта; Лондонские «Докторские» третьего сорта. **Изделия ветчинные:** сардельки «Люкс» высшего сорта; сосиски «Элитные» экстра; колбаса «Никольская» высшего сорта; колбаса «Любимая» экстра; колбаса «Экстра» экстра. **Рулет ветчинный:** «Петровский» первого сорта; «Перечный» первого сорта; «Константиновский» первого сорта; «Мраморный» первого сорта. **Хлебы колбасные:** «Заказной» третьего сорта; «Отдельный» третьего сорта; «Столовый» второго сорта; «Закусочный» второго сорта. **Колбаса потрошковая:** «Заречная» второго сорта; «Печеночная» второго сорта; «Медовая» второго сорта; «Деликатесная» второго сорта.

Изменение № 1 *Дата введения в действие – 12.11.2014 г.*

Колбасы: «Семейная» третьего сорта; «К чаю» третьего сорта; «Городская» третьего сорта; «Весенняя» третьего сорта; «Аппетитная» третьего сорта; **Сардельки:** «Одесские» третьего сорта; «Харьковские» третьего сорта; «Особые»; «Сочные», вариант 1; «Сочные», вариант 2; **Сосиски:** «Столичные» третьего сорта; «Нежные» третьего сорта; **Шпикачки:** «Донские», вариант 1; «Донские», вариант 2; «Любимые» третьего сорта; **Изделия ветчинные:** ветчина «Деликатесная» первого сорта; ветчина «Михалыч» первого сорта.

Изменение № 3 ***Дата введения в действие -16.07. 2015 г.*** **Колбаса:** «Таврическая», третьего сорта; **Сардельки:** «Сытные», третьего сорта; **Сосиски:** «Южные», третьего сорта; «Сливочные таврические» третьего сорта.

Изменение № 4 ***Дата введения в действие – 11.12.2015 г.*** **Колбаса:** «Премьера со сливками» третьего сорта; «Прима оригинальная» второго сорта; «Премиум с ряженкой» первого сорта. **Сосиски:** «Краснополянские» второго сорта. **Изделия ветчинные:** сосиски «Ветчинные» второго сорта. **Сардельки:** Шпикачки «Молодежные» третьего сорта.

Изменение № 5 *Дата введения в действие – 11.12.2015 г.* **Хлебы колбасные (мясные):** Хлеб колбасный «К чаю» второго сорта.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции:

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут.
Колбасы (колбаски) вареные	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая («Белкозин», «Кутизин», «Фабиос», «натурин» и др.), целлофановая, фиброузные оболочки.	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 или другие)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 (или других)		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 60
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка			10

10 000 руб.

ТУ 9213-127-37676459-2013
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – продукты мясные. Вид – колбаса (колбаски). Подвид – полукопченая. Категория Б: колбаса полукопченая «Элитная оленья»; колбаса полукопченая «Воркутинская оленья»; колбаса полукопченая «Приуральская»; колбаски полукопченые «Чукотские»; колбаски полукопченые «Охотничьи оленьи»; колбаски полукопченые «Ароматные»; сервелат полукопченый «Брусничный». **Категория В:** сервелат полукопченый «Георгиевский»; сервелат полукопченый «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – колбаса. Подвид – вареная. Категория Б:** колбаса вареная «Забойная»; колбаса ветчинно-рубленная «Новинка». **Категория В:** колбаса вареная «Диабетическая оленья»; колбаса вареная «67 параллель»; колбаса вареная «Заполярная»; колбаса вареная «Печерская». **Группа – продукты мясные. Вид – сосиски (сардельки). Подвид – вареная. Категория Б:** сосиски вареные «Оленьи к завтраку»; сосиски вареные «Нежные оленьи»; сардельки вареные «Чукотские»; сардельки вареные «Аппетитные». **Группа – продукты мясные. Вид – колбаса. Подвид – кровяная. Категория Г:** колбаса кровяная «Арбач».

Изменение № 1 *Дата введения в действие – 11.02.2016 г.*

Группа – продукты мясные. Вид – колбаса (колбаски). Подвид – полукопченая. Категория Б: колбаса полукопченая «Интинская оленья». **Группа – продукты мясные. Вид – хлеба мясные (колбасные). Подвид – вареные. Категория Б:** хлеб мясной олений; хлеб мясной олений с сыром; хлеб мясной олений с грибами; хлеб мясной олений с брусникой; хлеб мясной олений с клюквой.

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

Изделия колбасные из оленины вареные хранят при температуре от 0 ^{0} до 6^{0}С и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из оленины вареных в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице .

Таблица

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
колбасы	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной газовой среды	натуральная, искуственная бел-ковая, целлофа-новая	5
		без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с приме-нением регуляторов кис-лотности Е262*, Е325,326)		8
		с применения вакуума или модифицированной газовой среды	натуральная, искуственная бел-ковая, целлофа-новая	20
		без применением вакуума или модифицированной газовой среды	полиамидная	до 60
	порционная нарезка	с применения вакуума или модифицированной газовой среды		15

	сервировоч-ная нарезка			10
сосиски		без применения вакуума или модифицированной газовой среды	натуральная, искуственная бел-ковая, целлофа-новая, полиамид-ная проницаемая	5
			полиамидная барьерная	15
		с применения вакуума или модифицированной газовой среды		30

Продолжение таблицы

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
сардельки		без применения вакуума или модифицированной газовой среды	натуральная, полиамидная проницаемая	5
			полиамидная барьерная	15
		с применения вакуума или модифицированной газовой среды		до 30

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из оленины полукопченых в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), температурно-влажностных режимов хранения, способа и вида упаковки приведены в таблице.

Таблица

Термическое состояние продукта	Температурно-влажностные режимы хранения	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
охлажденный	не выше 20 ^{0}С, влажность воздуха 75 % -78 %	целыми батонами	без применения ва-куума или модифи-цированной газовой среды	3
	не выше 12 ^{0}С, влажность воздуха 75 % -78 %			10
	от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, влажность воздуха 75 % -78 %			15
	от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, влажность воздуха 75 % -78 %		без применения ва-куума или модифи-цированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, 326)	30

Продолжение таблицы

Термическое состояние продукта	Температурно-влажностные режимы хранения	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
охлажден-ный	от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, влажность воздуха 75 % - 78 %	целыми батонами	с применения ваку-ума или модифици-рованной газовой среды	30-60
		порционная нарезка		12-45
		сервировоч-ная нарезка		10-20
заморожен-ный	не выше минус 10 ^{0}С	целыми батонами	без применения ва-куума или модифи-цированной газовой среды	90

7.5 Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из оленины кровяных в зависимости от вида используемой оболочки и вида упаковки при температуре от 0 ^{0} С до 6 ^{0}С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % приведены в таблице .

Таблица

Вид оболочки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут.
натуральная (кишечная) ис-кусственная проницаемая	без применения вакуума или модифицированной га-зовой среды	3

	без применения вакуума или модифицированной га-зовой среды (с применени-ем регуляторов кислотности Е262*, Е325, 326)	5
	с применения вакуума или модифицированной газовой среды	5

Продолжение таблицы

Вид оболочки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут.
натуральная (кишечная) ис-кусственная проницаемая	с применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регу-ляторов кислотности Е262*, Е325, 326)	5
искусственная непроницаемая	без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, 326)	5

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.

10 000 руб.	**ТУ 9213-048-37676459-2013 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа: продукт мясной. Вид: колбаса Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Кольбач»; салями «Праздничная»; салями «Застольная». **Категория Б:** колбаса с тмином; салями «Смак»; колбаса из баранины. **Группа: продукт мясной. Вид: колбаски. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины. **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски из индейки; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Кабаносси». **Группа: продукт мясной. Вид: колбаса Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из медведя; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Але-воршд»; колбаса «Меттвурст»; колбаса «Плоквурст»; колбаса «Посольская». **Категория Б:** колбаса из баранины. **Группа: продукт мясной. Вид: колбаски Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски «По-испански». **Категория Б:** колбаски из баранины; колбаски «Горские». **Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые прессованные. Категория А:** суджук из говядины; суджук из свинины; суджук из оленины; суджук из конины. **Категория Б:** суджук из баранины. **Изделия колбасные из мяса птицы:** колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаска сыровяленая из индейки первого сорта; колбаски «Изысканные» высшего сорта; суджук из индейки первого сорта.

Изменение № 1 Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые. Категория Б: «Столичная»; «Днепровская». **Группа: продукт мясной. Вид: колбаса Подвид: сыровяленые. Категория Б:** «Юбилейная». **Изделия колбасные из мяса птицы: Сорт: фирменный.** Колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; Колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Зернистая»; Колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная».

Изменение № 2 Группа: продукт мясной. Вид: колбаски. Подвид: сырокопченые. Категория А: «Невские»; «Итальянские». **Категория Б:** «Гурман»; «Царские». **Категория В:** «Крымские».

Изменение № 3 Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сыровяленые. Категория А: колбаса «Милано»; **Категория Б:** колбаса «Московская»; колбаса «Зернистая»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая».

Изменение № 4 Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Мраморная», вариант 2.

Изменение № 5 Группа: продукт мясной. Вид: колбасы. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Сервелат Советский; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Салями Особая»; колбаса «Казы Особая»; колбаса «Столичная Особая»; колбаса «Салями Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса «Сервелат Премьера»; колбаса «Сервелат Зернистый»; колбаса «Салями Зернистая» (вар.1); колбаса «Сервелат Финский»; колбаса «Салями Кремлевская»; колбаса «Салями брауншвейгская»; колбаса «Никольская». **Категория Б:** колбаса «Европейская Особая»; колбаса «Сервелат Кремлевский»; колбаса «Салями Премьера»; колбаса «Миланская»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса «Салями Зернистая» (вар. 2); колбаса «Коньячная Особая».

Изменение № 6 Группа: продукт мясной. Вид: колбасы. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Еврейская новая». **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Коньячная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Российская особая»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный»; колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаски «Чоризо». **Группа: продукт мясной. Вид: колбасы. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Казы»; колбаса «Казылык; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальянская-2». **Категория В:** колбаски «Парманелло».

Изменение № 7 Группа: продукт мясной. Вид: колбасы. Подвид: сырокопченые. Категория В: колбаса «Элитная»; колбаса салями «Российская».

Изменение № 8 Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые. Категория В: колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса сырокопченая «Праздничная».

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

Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице.

Температура хранения, 0С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности,не более, сут.
от 0 до 6	целыми батонами	любой	180
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	17
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	6
от минус 2до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

9 750 руб.	**ТУ 10.20.25-228-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ (взамен ТУ 9266-228-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вяленые изделия из рыбного фарша с икрой, изготовленные с добавлением или без добавления кальмаров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: икряники из филе горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); соломка «Аврора» из семги; соломка «Мурманская» из горбуши; соломка «Охотская» из кеты; соломка «Алеутская» из кижуча; соломка «Волжская» из калуги; соломка «Каспийская» из белуги; соломка «Азовская» из севрюги; соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; соломка «Норд» из кальмара и калуги; соломка «Крымская» из кальмара и белуги; соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или

сельди); соломка «Русская» из кальмара, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, кижуча и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка вяленая «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка вяленая «Камчатский краб»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Крабовая палочка»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Кальмар с приправой Васаби»; соломка вяленая «Морской коктейль»; соломка вяленая «Крабовая рыбка с перцем»; соломка вяленая «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка вяленая «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка вяленая «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Паутинка из филе кальмара»; соломка вяленая «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка вяленая «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка вяленая «Горбуша с ароматом копчения»; соломка вяленая «Сом с ароматом копчения»; соломка вяленая «Щука с ароматом копчения»; соломка вяленая «Судак с ароматом копчения»; соломка вяленая «Треска с ароматом копчения»; соломка вяленая «Тунец с ароматом копчения».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Срок годности продукции** с момента изготовления не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** устанавливает предприятие изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.20.15-072-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9266-072-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте – пельмени, манты, позы замороженные (далее продукция). Продукция выпускается из пресного теста с фаршами из рыбы, из рыбы с добавлением кальмаров, морской капусты, овощей и других продуктов. Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пельмени Камчатские (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени Дальневосточные (кижуч и кета); пельмени Маломорские (омуль, сиг); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с креветками; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; пельмени из щуки; пельмени из пеляди; пельмени из сельди; пельмени из хека; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с укропом; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с оливками; пельмени с горбушей; пельмени из четырех рыб (горбуша, форель, хек, карась); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; манты из лососевых рыб (горбуша,

кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; позы (омуль, сиг).

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 0С : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 12 0С: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток.

9 750 руб.	**ТУ 10.20.23-196-37676459-2017 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА (взамен ТУ 9262-196-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу соленую, пряного посола и маринованную (далее по тексту – продукт/продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукцию пряного посола только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей, консервантов, красителей, улучшителей вкуса, созревателей, ароматизаторов и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от способа посола выпускают рыбу: соленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкого посола, пряного посола, специального посола, маринованную. Способ посола указывается в наименовании продукции. Допускается выпускать продукцию в рассоле (маринаде, заливке) или без него. Допускается использовать иные способы посола. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: сельдь, анчоус, белорыбица, голец, горбуша, жерех, зубатка, камбала, карась, карп, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка, красноперка, лещ, лосось, масляная рыба, минтай, мойва, муксун, нельма, нерка, нототения, окунь, окунь морской, омуль, палтус (белокорый, синекорый), пелядь, пикша, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сайда, сайра, салака, сардина, сардинелла, семга, сиг, сима, скумбрия, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, треска, тугун, тюлька, форель, форель радужная, хамса, хариус, хек, чавыча, чир, чехонь, толстолобик, мелкая рыба. Перечень видов рыб может быть дополнен технологической службой предприятия-изготовителя при условии соответствия готового продукта требованиям настоящих технических условий к показателям качества и безопасности.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябреная; обезглавленная; полупотрошеная; потрошеная; потрошеная обезглавленная; потрошеная семужной разделки; пласт; пласт обезглавленный; пласт клипфискной разделки; полупласт; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошеная; спинка; теша; боковник; филе; кусок; ломтики; филе-кусок; филе-ломтики; кусочки; ассорти рыбное; набор рыбный к пиву; суповой набор. Допускаются другие виды разделки по согласованию с приобретателем продукции. Соленую сельдь допускается выпускать с делением на сорта (1 сорт, 2 сорт). **Термины и определения ГОСТ Р 50380:** ***соленая[-ые] рыба [нерыбные объекты]***: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) поваренной солью. ***рыба [нерыбные объекты] специального посола***: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) смесью поваренной соли и сахара. **«охлажденная пищевая рыбная продукция»** рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные, водоросли и водные растения, температура внутри которых составляет не выше 5°С, но не достигает температуры замерзания тканевого сока; **«переработка (обработка)»** термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.*** Транспортируют продукцию при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную продукцию при температуре не выше минус 18 °С. Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, не допускается резкое колебание температуры. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы соленой (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С: в бочках с тузлуком: слабосоленой – не более 4 месяцев; среднесоленой – не более 6 месяцев; крепкосоленой – не более 9 месяцев; в бочках без тузлука – не более 4 месяцев (зубатка, камбала, окунь морскойо, палтус, тресковых рыб); в ведрах из полимерных материалов – не более 3 месяцев; в банках из полимерных материалов – не более 1 месяца; в стеклянных банках – не 1,5 месяцев; **в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции:** под вакуумом – не 2 месяцев, без вакуума не более 20 суток; **в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции: с добавлением бензойнокислого натрия:** под вакуумом – не более 2 месяцев; без вакуума не более 1 месяца; **без добавления бензойнокислого натрия:** под вакуумом – не более 30 суток, без вакуума – не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (Е200, Е211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто: в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной соленой** продукции (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре не выше минус 18 °С: под вакуумом не более 4 месяцев; без вакуума – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности лососевых соленых** рыб при температуре, °С, не более: неразделенные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки, пласт с головой: от минус 4°С до минус 8°С слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°С до минус 8°С крепкосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; всех видов разделок и солености фасованные в пакеты из полимерных материалов без

вакуума: от минус 4°С до минус 8-10 суток, от 24°С до минус 4-3 суток (дальневосточные лососи 5 суток); фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от 0°С до + 6°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 40 суток, от 0°С до + 6 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 30 суток, от 0°С до минус 8 °С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток, от 0°С до минус 8 °- ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 45 суток; от 0°С до минус 8°С ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 3 месяца. от минус 4°С до минус 8°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток; от минус 4°С до минус 8 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 40 суток; не выше минус 18°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 90 суток; не выше минус 18°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 60 суток; от минус 4°С до минус 8°С ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 4 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** сиговых соленых рыб при температуре, °С, не более: неразделанные, жаброванные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, полупласт: от минус 4°С до минус 8°С слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°С до минус 8°С крепкосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; всех видов разделок и солености, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4°С до минус 8°С 8 суток; фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4°С до минус 8°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 30 суток, от минус 4°С до минус 8°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 20 суток, не выше минус 18 потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 50 суток, не выше минус 18°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 35 суток; ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых от минус 4 до минус 18°С 3 месяца. **Рекомендуемые сроки годности рыб**ы пряного посола при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, не допуская подмораживания. в бочках не более 4 месяцев; в пленочных пакетах не более 7 суток. **Срок хранения устанавливают с даты изготовления:** для продукции, срок хранения которой устанавливается в сутках с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** продукции пряного посола, упакованной в банки, ведра из полимерных материалов с заливками, содержащими бензоат натрия, при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** ломтиков малосоленых, упакованных в банки из полимерных материалов, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С: без добавления бензоата натрия не более 10 суток; с добавлением бензоата натрия не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой:** Рекомендуемые сроки годности охлажденной соленой сельди с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С: сельдь крепкосоленая в заливных бочках не более 17 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 7 суток; сельдь, упакованная с применением вакуумной упаковки или газомодифицированных сред не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 2 до минус 8°С: кусочки, упакованные в ведра и банки не более 1 месяца; остальные виды разделки, упакованные в ведра не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8°С: сельдь тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума не более 5 суток; сельдь атлантическая жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума не более 15 суток; филе атлантической и тихоокеанской сельдей жирных слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред не более 15 суток; сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые, упакованные в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред не более 35 суток; сельдь слабосоленая, упакованная в ящики не более 1 месяца; сельдь слабосоленая, упакованная в бочки не более 6 месяцев; сельдь среднесоленая, упакованная в бочки не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8°С:** сельдь крепкосоленая, упакованная в бочки не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди пряного посола: Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С:** сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°С:** сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток. сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°С: сельдь разделанная, упакованная в бочки и ведра не более 3 месяцев; сельдь неразделанная, упакованная в бочки и ведра не более 4 месяцев; сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума: сельдь атлантическая жирная филе и ломтики без заливки не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная не более 8 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная не более 30 суток; сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, с применения вакуума или газомодифицированных сред: сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 20 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 30 суток; сельдь тихоокеанская жирная не более 30 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (Е200, Е211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто (или иных аналогов Униконс): в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди маринованной: Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток. остальные виды

сельди не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток; остальные виды сельди не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°С: сельдь, упакованная в бочки и ведра не более 4 месяцев; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная, упакованная в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума не более 15 суток; остальные виды сельди, упакованные в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума не более 21 дня. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, мясопродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:нигири-суши магуру (тунец) Люкс;нигири-суши сякэ (лосось) Люкс;нигири-суши эби (креветка) Люкс;нигири-суши ика (кальмар) Люкс;нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс;нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс;нигири-суши тако (осьминог) Люкс;нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс;нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс;маки-суши сякэ (лосось) Люкс;маки-суши ика (кальмар) Люкс;маки-суши теккамаки (тунец) Люкс;маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс;маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс;маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс;маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс;ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс;ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс;ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс;ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс;ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс;темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс;темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс;темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс;сашими ика (кальмар) Люкс;сашими магуро (тунец) Люкс;сашими тако (осьминог) Люкс;сашими сякэ (лосось) Люкс;сашими хамати (желтохвост) Люкс;сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс;сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс;онигири сякэ (лосось) Люкс;онигири ика (кальмар) Люкс;онигири теккамаки (тунец) Люкс;онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс;онигири сикай сякэ (лосось) Люкс;онигири сурими (крабовое мясо) Люкс;онигири Ниппан сякэ (лосось) Люкс;нигири-суши спайси ика Люкс;нигири-суши спайси кани Люкс;нигири-суши спайси тако Люкс;нигири-суши спайси хотате гай Люкс;нигири-суши спайси хамати Люкс;нигири-суши хотате гай Люкс;ура-маки Филадельфия Люкс;ура-маки суши Люкс;ура-маки суши Канадский ролл Люкс;маки-суши Токио Люкс;ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс;маки-суши Хоккайдо Люкс;маки-суши Динамит Люкс;ура-маки суши Тэно Люкс;ура-маки суши Асахи ролл Люкс;ура-маки суши Королевский ролл Люкс;ура-маки суши Нобунага Люкс;ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс;ура-маки суши Сакура Люкс;ура-маки суши Хи маки Люкс;ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс;ура-маки суши Лава Люкс;ура-маки суши Такэ Люкс;ролл «Айсберг»;ролл «Аляска»;ролл «Вегетарианский»;ролл «Домино»;ролл «Калифорния»;ролл «Камо» (теплый);ролл «Канада»;ролл «Копченый лосось»;ролл «Копченый угорь»;ролл «Креветка»;ролл «Лосось»;ролл «Лосось с грушей»;ролл «Майами» (теплый);ролл «Малыш Якито»;ролл «Мама Якито»;ролл «Мизуми»;ролл «Мияко»;ролл «Огурец»;ролл «Окаяма»;ролл «Острый лосось»;ролл «Панке»;ролл «Тайский»;ролл «Том Якито»;ролл «Унаги Нори»;ролл «Филадельфия»;ролл «Футомаки»;ролл «Харакири»;ролл «Цезарь»;ролл «Якито» (теплый);ролл «Янагава»;салат с креветкой;салат «Чука»;сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»);сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»);сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»);сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»);сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»);сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»);сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»);сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый));сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»);сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»).сет «Ассорти»;сет «Калифорния»;суши «Икура Де Люкс»;суши «Унаги Де Люкс»;суши «Гункан лосось»;суши «Гункан форель»;суши «Гункан Чука»;суши «Унаги»;суши «Эби»;суши «Сяке»;теплый ролл «Королевский»;теплый ролл «Лава»;теплый ролл «Японская ночь»;теплый ролл «Острая креветочка»;теплый ролл «Флорида»;теплый ролл «Карри»;теплый ролл «Курск»;теплый ролл «Нишики»;теплый ролл «Теплый лосось»;теплый ролл «Сырный чикен»;теплый ролл «Сочный»;теплый ролл «Жареная калифорния»;запечённый ролл «Хитоши»;запечённый ролл «Крем краб»;запечённый ролл «Мегафиладельфия»;ролл «Каппа маки»;ролл «Унаги маки»;ролл «Сяке маки»;ролл «Икура маки»;ролл «Омск»;ролл «Бостон»;ролл «Азуми»;ролл «Кунсей маки»;ролл «Эби»;ролл «Клеопатра»;ролл «Фетаки маки»;ролл «Мусуюн»;ролл «Ночной Саратов»;ролл «Кимоно»;ролл «Самара»;ролл «Томаго яки»;ролл «Калифорния токачи»;ролл «Филадельфия токачи»;ролл «Сяке де-люкс»;ролл «Венеция»;ролл «Поппури»;ролл «Тейшоку»;ролл «Филадельфия эдо»;ролл «Караоке»;ролл «Фудзи маки»;ролл «Сендай»;ролл «Ибица»;ролл «Филадельфия унаги»;ролл «Мерида»;ролл «Грин маки»;ролл «Инь-янь»;ролл «Калифорния кунжут»;ролл

«Филадельфия кунжун»;набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»);набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»);набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»);набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия», ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»);набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»);набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»);набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:***нигири-суши магуру (тунец);нигири-суши сякэ (лосось);нигири-суши эби (креветка);нигири-суши ика (кальмар);нигири-суши спайси сякэ (острый лосось);нигири-суши спайси магуру (острый тунец);нигири-суши унаги (угорь);нигири-суши тамаго яки (омлет);нигири-суши тако (осьминог);нигири-суши хамати (желтохвост);нигири-суши хотатэ-гай (гребешок);нигири-суши ама-эби (сладкая креветка);нигири-суши идзуми дай;нигири «Копченый лосось»;нигири «Лосось»;нигири «Креветка»;нигири «Морской гребешок»;нигири «Тунец»;нигири «Копченый угорь»;нигири «Окунь»;нигири «Чука»;нигири «Красная икра»;нигири «Тобико»;маки-суши сякэ (лосось);маки-суши каппамаки (огурец);маки-суши с кожей лосося;маки-суши икура (икра лосося);маки-суши ика (кальмар);маки-суши теккамаки (тунец);маки-суши унаги маки (угорь);маки-суши тамаго яки (омлет);маки суши сегун (омлет, лосось, тобико);маки-суши сикай маки сякэ (лосось);маки-суши тамаго яки (омлет, тобико);маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо);маки-суши Ниппан тамаго (омлет);маки-суши Ниппан сякэ (лосось);маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико);маки-суши Чикен;маки-суши Аги;маки-суши Вегетарианский;маки-суши Греческий;маки-суши ИньЯнь;сикай маки (омлет и вассабико);ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо);ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо);ура-маки суши Фудзи (тунец);ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо);ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабико);ура-маки суши сякэ (лосось);темаки суши негиторо (рубленый тунец);темаки суши икура (икра лосося с авокадо);темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо);темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо);ура-маки суши Аляска;ура-маки суши угорь в кунжуте;ура-маки суши Эби;ура-маки суши Спайс;ура-маки суши Унаги Онигара;ура-маки суши Гурое Юкки;ура-маки суши Грин;набор Ниппан (японец);набор Готен (пять);набор Нана (семь);набор Мори авассе коконоцо;набор Осака;сашими ика (кальмар);сашими магуро (тунец);сашими тако (осьминог);сашими унаги (угорь);сашими сякэ (лосось);сашими хамати (желтохвост);сашими хотатэ-гай (гребешок);сашими ама-эби (сладкая креветка);онигири сякэ (лосось);онигири каппамаки (огурец);онигири с кожей лосося;онигири икура (икра лосося);онигири ика (кальмар);онигири теккамаки (тунец);онигири унаги (угорь);онигири тамаго яки (омлет);онигири сегун (омлет, лосось, тобико);онигири сикай сякэ (лосось);онигири тамаго яки (омлет, тобико);онигири сурими (крабовое мясо);онигири сурими (крабовые палочки);онигири Ниппан тамаго (омлет);онигири Ниппан сякэ (лосось);онигири сикай тамаго (омлет и тобико);онигири сикай маки (омлет и вассабико);онигири гёнику (с говядиной);онигири яки тори (с курицей);онигири тамаго буши (омлет, грибы);дополнительный гарнир для японских закусок;японская горчица Васаби;имбирь маринованный;набор Ити;набор Ни;набор Сан;набор Си;набор Го;набор Року;набор Сити;набор Хати;набор Кю;набор Дзю;набор Дзюити;набор Дзюни;набор Дэюсан;набор Дзюси;набор Дзюго;набор Чука;маки-суши авокадо;нигири-суши спайси ика;нигири-суши спайси кани;нигири-суши спайси тако;нигири-суши спайси унаги,нигири-суши спайси хотате гай;нигири-суши спайси хамати;нигири-суши спайси эби;нигири-суши хотате гай;ура-маки Декай маки;ура-маки Ниппан сяке;ура-маки суши Бута;ура-маки суши Касабуши;ура-маки Филадельфия;ура-маки суши;ура-маки суши Аляска вариант 2;ура-маки суши Грек маки;ура-маки суши Гурме маки;ура-маки суши Калифорния с икрой;ура-маки суши Калифорния с кунжутом;ура-маки суши Канадский ролл;маки-суши Саппоро;маки-суши Токио;ура-маки суши Томато маки;ура-маки суши Филадельфия классическая;маки-суши Хоккайдо;ура-маки суши Чазиру маки;ура-маки суши Чакин икура маки;ура-маки суши Ямато;маки-суши Динамит;ура-маки суши Цезарь ролл;ура-маки суши Тэно;ура-маки суши Салмон скин;ура-маки суши Асахи ролл;ура-маки суши Королевский ролл;ура-маки суши Нобунага;ура-маки суши Филадельфия лайт;ура-маки суши Унаги;ура-маки суши Сакура;ура-маки суши Хи маки;ура-маки суши Калифорния с лососем;ура-маки суши Лава;ура-маки суши Дракон;ура-маки суши Айоли маки;маки-суши Грин маки;ура-маки суши Миями;маки-суши Сато маки;ура-маки суши Квин маки;маки-суши Эдо маки;ура-маки суши Такэ;ура-маки суши Бекон маки;ура-маки суши Унаги мини;ура-маки суши Дзендо;соус соевый;спайс «Лосось»;спайс «Копченый угорь»;спайс «Креветка тигровая»;спайс «Краб»;спайс «Тунец»;спайс «Морской гребешок»;спайс «Окунь»;инари «Креветка»;инари «Лосось»;инари «Копченый угорь»;ролл «Тунец»;ролл «Острый лосось»;ролл «Копченый угорь»;ролл «Огурец»;ролл «Авокадо»;ролл «Лосось»;ролл «Копченый лосось»;ролл «Окунь»;ролл «Креветка»;ролл «Малыш Якито»;ролл «Мама Якито»;ролл «Вегетарианский»;ролл «Панке»;ролл «Такеши»;ролл «Скин»;ролл «Черная жемчужина»;ролл «Фьюжн»;ролл «Домино»;ролл «Калифорния с крабом»;ролл «Калифорния с лососем»;ролл «Тайский ролл»;ролл «Филадельфия»;ролл «Харакири»;ролл «Канада»;ролл «Аляска»;ролл «Футомаки»;ролл «Цезарь»;ролл «Унаги нори»;ролл «Мизуми»;ролл «Бекон»;ролл «Том Якито»;ролл «Якито»;ролл «Киото»;ролл «Тайский»;ролл «Токио»;ролл «Горячая калифорния»;ролл «Майами»;ролл с лососемролл с копченым лососем и сыромролл с семгой и овощамиролл с морским языком;ролл с тунцом;ролл с окунем;ролл с желтохвостом;ролл с маркелью;ролл с гребешком;ролл по-домашнему;ролл «Ясай»;ролл «Хамагачи»;ролл «Тен-пай»;ролл «Тина Блек»;ролл с огурцом;ролл с авокадо;ролл с угрем;ролл «Банзай»;ролл «Грин-ривер»;ролл «Клифорния»;ролл «Канада»;ролл «Максим»;ролл «Фуджияма»;ролл острым лососем;ролл острый с тунцом;ролл острый с угрем;ролл острый с окунем;ролл «Дракон»;ролл «Айсберг»;ролл «Калифорния-Хамэ»;ролл «Мексиканский»;ролл «Филадельфия-лосось»;ролл «Сливочный»;ролл «Унаги-Плюс»;ролл «Филадельфия-угорь»;ролл «Фуджи»;ролл «Зеленая река»;ролл «Салмон-Плюс»;ролл с такуаном;ролл с креветкой;ролл с крабом;ролл с чукой;ролл с японским омлетом;ролл «Калифорния Фурай»;ролл «Унаги Фурай»;ролл «Унаги Эби Макки»;ролл «Янагава»;ролл с курицей;ролл с копченым лососем;теплый ролл «Королевский»;теплый ролл «Лава»;теплый ролл «Японская ночь»;теплый ролл «Острая креветочка»;теплый ролл «Флорида»;теплый ролл «Карри»;теплый ролл «Курск»;теплый ролл «Нишики»;теплый ролл «Теплый лосось»;теплый ролл «Сырный чикен»;теплый ролл «Сочный»;теплый ролл «Жареная калифорния»;запечённый ролл «Хитоши»;запечённый ролл «Крем краб»;запечённый ролл «Мегафиладельфия»;ролл «Каппа маки»;ролл «Унаги маки»;ролл «Сяке маки»;ролл «Икура маки»;ролл «Омск»;ролл «Бостон»;ролл «Азуми»;ролл «Кунсей маки»;ролл «Эби»;ролл «Клеопатра»;ролл «Фетаки маки»;ролл «Мусуюн»;ролл «Ночной Саратов»;ролл «Кимоно»;ролл «Самара»;ролл «Томаго яки»;ролл

«Калифорния токачи»;ролл «Филадельфия токачи»;ролл «Сяке де-люкс»;ролл «Венеция»;ролл «Поппури»;ролл «Тейшоку»;ролл «Филадельфия эдо»;ролл «Караоке»;ролл «Фудзи маки»;ролл «Сендай»;ролл «Ибица»;ролл «Филадельфия унаги»;ролл «Мерида»;ролл «Грин маки»;ролл «Инь-янь»;ролл «Калифорния кунжут»;ролл «Филадельфия кунжун»;чизролл;суши с лососем;суши с копченым лососем;суши с тунцом;суши с угрем;суши с морским языком;суши с окунем;суши с желтохвостом;суши с маркелью;суши с гребешком;суши с коньком;суши с маринованной сельдью;суши «Восточный экспресс»;суши с креветками;суши с креветками и лососем;суши с креветками сыром и огурцами;суши с кальмарами;суши с лососевой икрой;суши с тобикой;суши с омлетом;суши с чукой;суши запеченные с лососем;суши запеченные с креветкой;суши запеченные с угрем;суши запеченные с гребешком;суши запеченные с крабом;суши запеченные с мидией;суши запеченные с тунцом;суши-микст с треской;острые суши из гребешка;острые суши из тунца;острые суши из лосося;острые суши из окуня;крим суши с лососем;крим суши с креветкой;крим суши с угрем;крим суши с мидией;крим суши с тунцом;суши «Икура Де Люкс»;суши «Унаги Де Люкс»;суши «Гункан лосось»;суши «Гункан форель»;суши «Гункан Чука»;суши «Унаги»;суши «Эби»;суши «Сяке»;Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»;Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»;темпура;темпура с креветками;темпура с лососем;темпура с тунцом;темпура с окунем;темпура с морским языком;темпура с кальмаром;сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь;сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка;сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок;Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунцу, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые);сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»);сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»);сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»);сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»);сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»);сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»);сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»);сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый));сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»);сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»).сет «Ассорти»;сет «Калифорния»;набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»);набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»);набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»);набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»);набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»);набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»);набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»).салат «Чука»;салат с копченым угрем;салат с крабом;салат «Унаги Сарада»;салат «Креветка спайс».***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.***Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок.**Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С:сашими – не более 6 часов;сеты не более 72 часов;для салата «Чука» – не более 14 суток;остальной продукции:без добавления консервантов – не более 24 часов,с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов.**Рекомендуемый срок годности** весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) 0С:сашими – не более 6 часов;остальная продукция – не более 24 часов.**Рекомендуемый срок годности** весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С:не более 1 месяца.**Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов.**Рекомендуемый** срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}С и ниже не более 1 месяцаПри отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.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.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.34-440-37676459-2017** **ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ** **(Взамен ТУ 9274-440-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из морепродуктов (нерыбных объектов промысла), в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кальмар (филе соломка или кольца) в рассоле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с дымком; Кальмар под майонезом с луком; Кальмар в масле с чесноком и укропом; Кальмар под майонезом с чесноком; Кальмар в масле с лимоном; Кальмар в майонезно-горчичной заливке; Кальмар копченый в масле; Кальмар «Верона»; Кальмар в маринадной заливке; Кальмар в маринаде с красным перцем; Кальмар в маринаде с черным перцем; Кальмар в майонезной заливке с корнишонами; Кальмар маринованный с морковью; Кальмар в тминной заливке; Коктейль из морепродуктов в масле (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица); Коктейль из морепродуктов с дымком; Осьминожки (или осьминоги) в ароматизированном масле; Осьминожки (или осьминоги) в рассоле; Мидии в ароматизированном масле; Мидии в рассоле; Мидии в медово-чесночном соусе; Мидии в масле с чесноком; Мидии в масле подкопченные; Мидии в масле «Прованские травы»; Мидии в масле с острым перцем; Мидии в масле с черносливом; Мидии в масле с тропическими фруктами; Мидии в масле с лимонами; Мидии в масле с яблоками; Креветки в масле с лимоном; Креветки в рассоле; Тигровые креветки в рассоле; Раковые шейки в рассоле; Раковые шейки в масле; Рапана в масле; Рапана в рассоле; Кукумария в томатной заливке; Кукумария в масле; Каракатица в масле (ароматизированном масле); Каракатица в рассоле; Трубач в пряно-майонезной заливке; Трубач в майонезно-желейной заливке; Трубач в майонезной заливке; Трубач в укропной заливке; Трубач в горчичной заливке; Трубач в томатном соусе; Трубач в ароматизированном масле; Филе морского гребешка в масле; Филе морского гребешка в горчичном соусе; Филе морского гребешка в горчичном соусе с луком; Филе морского гребешка в укропном соусе; «Ассорти из морепродуктов в рассоле» (два и более видов компонентов из морепродуктов); «Морской коктейль» в масле (или в рассоле) (два и более видов компонентов из морепродуктов)*.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 4 до плюс 5 °С: — без применения вакуума и консервантов – не более 15 сут; без применения вакуума и модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 3 месяцев; с применением вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 4 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в бытовом холодильнике при температуре от 0°С до плюс 6°С 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.26-557-37676459-2016** **ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ (ИКРА ЧЕРНАЯ)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру осетровых рыб, предназначенную для пищевых целей, обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). В зависимости от способа производства икру осетровых выпускают двух видов – зернистую и паюсную. В зависимости от способа температурной обработки производят икру пастеризованную и непастеризованную.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги Huso huso; калуги Huso dauricus; осетра: амурского Acipenser schrencki, куринского (персидского) Acipenser gueldenstaedtii (persicus), русского Acipenser gueldenstaedtii, сибирского Acipenser baeri; севрюги Acipenser stellatus; шипа Acipenser nudiventria.

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

Рекомендуемый срок годности паюсной икры с даты изготовления, не более: при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С – не более 8 месяцев; при температуре от минус 18 °С до минус 12 °С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности зернистой икры** при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С с даты изготовления: без консервантов не более 2,5 месяцев; с консервантом ЛИВ-1 – не более 9,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной икры** при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С с даты изготовления: без консерванта: фасованную в стеклянные банки – не более 8 месяцев; фасованную в металлические банки – не более 10 месяцев. с консервантом ЛИВ-2: фасованную в стеклянные и металлические банки – не более 10 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.25-545-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ШПРОТЫ В МАСЛЕ**

Дата введения в действие2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы стерилизованные «шпроты в масле», изготовленные из копченой рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавление вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты в масле из копченой салаки; шпроты в масле из копченой североморской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки; шпроты в масле из копченой хамсы; шпроты в масле из копченой корюшки; шпроты в масле из копченой тюльки; шпроты копченые в масле.

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ

24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – **не более 2 лет.** После вскрытия упаковки хранить в холодильнике 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.25-540-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в томатном соусе стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавление вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы в томатном соусе: пелядь в томатном соусе; анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; барабуля обжаренная в томатном соусе; белоция обжаренная в томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша обжаренная в томатном соусе; желтоперка обжаренная в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кефаль обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; килька балтийская неразделанная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва разделанная обжаренная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; нототения обжаренная в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; пеламида обжаренная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; путассу бланшированная в домашнем томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака бланшированная в томатном соусе; салака в остром томатном соусе; салака обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.25-538-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действия — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы из рыбы натуральные:*** пелядь натуральная; баттерфиш натуральный; белуга натуральная; зубатка натуральная; камбала натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг); палтус натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская кусочки натуральная; скумбрия курильская натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; тунец натуральный; треска натуральная; форель радужная натуральная; форель радужная кусочки натуральная.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 2,5 лет. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.20.34-516-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые из морепродуктов, изготовленные из мяса кальмаров, креветок, крабов, омаров, лангустов, осьминогов и др. (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), с добавлением рыбы, рыбных и мясных продуктов, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, орехов или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – весовые, фасованные. фарш из кальмара «Натуральный»; фарш из креветок «Натуральный»; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара «Натуральный»; фарш из осьминогов «Натуральный»; фарш из кальмара; фарш из креветок; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара; фарш из осьминогов. **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – формованные, панированные или не панированные.** котлеты, биточки, шницели из кальмара; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Острые»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Обеденные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Сытные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Деликатесные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Праздничные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Аппетитные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами и сыром; котлеты, биточки, шницели из креветок с зеленью; котлеты, биточки, шницели из креветок «Экзотические»; котлеты, биточки, шницели из креветок «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок с паприкой; котлеты, биточки, шницели из креветок «Любимые»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Имперские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Королевские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Элитные»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Премиальные»; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с грибами; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с сыром и пряностями; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога «По-аргентински». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – в оболочке.** колбаски из кальмара; колбаски из крабов, лангустов, омаров; колбаски из осьминогов; колбаски из креветок; колбаски из кальмара с сыром; колбаски из крабов, лангустов, омаров «Царские»; колбаски из осьминогов «Морские»; колбаски из креветок «К пиву». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – фаршированные, панированные или не панированные.** зразы из кальмара рубленые с луком и яйцом; зразы из крабов, лангустов, омаров рубленые с сыром; зразы из осьминогов рубленые с грибами; зразы из креветок рубленные с картофелем; перец фаршированный кальмарами и сыром; перец фаршированный крабами, или лангустами, или омарами и мидиями; перец фаршированный осьминогами и грибами; перец фаршированный креветками, сыром и зеленью. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до плюс 6° С: весовой/фасованной – **не более 12 часов;** герметично упакованной – **не более 72 часов;** упакованной под вакуумом – **не более 6 суток;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой/фасованной – **не более 1 месяцев;** герметично упакованной – **не более 3 месяцев;** упакованной под вакуумом – **не более 6 месяцев;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 месяцев.**

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

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.

9 000 руб.	**ТУ 9261-157-37676459-2016** **ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фарш рыбный пищевой мороженый (далее по тексту – фарш рыбный, продукт/продукция), предназначенный для промышленной переработки и реализации в торговой сети. Фарш рыбный пищевой мороженый изготавливают из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с применением или без применения наполнителей, пищевых добавок.

АССОРТИМЕНТ*:* фарш из минтая; фарш из минтая и горбуши; фарш из наваги; фарш из тресковых рыб; фарш из трески и горбуши; фарш из путассу; фарш из хека; фарш из камбалы; фарш из горбуши; фарш из сёмги; фарш из леща; фарш из сазана; фарш из сазана и карпа; фарш из осетровых рыб; фарш из судака; фарш из сома; фарш из щуки; фарш из сельди; фарш из скумбрии; фарш из кеты, фарш из язя; фарш из скумбрии и минтая; фарш из толстолобика; фарш из карпа; фарш из щуки и сома; фарш из щуки и трески; фарш из щуки и судака; фарш из щуки и язя; фарш из щуки и кеты; фарш из щуки и минтая; фарш лососевый; фарш из мойвы; фарш из окуня; фарш из карася; фарш из форели; фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели.

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

Транспортируют фарш рыбный пищевой мороженый в соответствии с правилами, перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше: минус 18°С в рефрижераторных судах; от минус 15°С до минус 18°С и ниже в рефрижераторных вагонах и автомобилях. Рекомендуемые сроки годности фарша рыбного пищевого мороженого при температуре: не выше минус 10°С не более одного месяца со дня выработки; не выше минус 18°С не более шести месяцев со дня выработки. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9266-430-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из морепродуктов солёно-сушёные различной формы и размеров (далее по тексту – продукт/продукция), выпускаемые с добавлением или без добавления рыбы, икры рыбы, морских водорослей, специй, ароматизаторов, красителей, консервантов и иных ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Продукция может производиться под общим торговым наименованием (например: «ПУТЕВЫЕ ЗАВЯЛЕНКИ»). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара (или из морского гребешка, или из мидий, или устриц, или креветок, или осьминога или других морепродуктов или смеси морепродуктов); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением икры лососёвых рыб (или тресковых, или частиковых, или других прудовых и океанических пород рыб: икра форели, горбуши, сельди, воблы, трески, сома, минтая и др.); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением филе лососёвых (или тресковых, или частиковых, или прудовых и океанических пород рыб: лосось, семга, форель, горбуша, нерка, муксун, сельдь, вобла, треска, сом, минтай, карась, лещ, осетр, сиг, щука, палтус, скумбрия, масляная рыба); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением мидий (или мяса морского гребешка, или устриц, или креветок, или трепанга, или каракатиц, или осьминога, или морского ежа, или других нерыбных объектов промысла или их смеси); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением морских водорослей (Чука, Фукус, Нори или их смеси).

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковки, при температуре 0 +2°С – не более 6 месяцев, Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумные упаковки при температуре не выше +21°С не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия вакуумной упаковки, при температуре 0 +2°С не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в светонепроницаемую вакуумную упаковку при обработке консервантом Униконс XXL или другими аналогичными по действию консервантами, при температуре не выше 21°С 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.

10 000 руб.	**ТУ 9881-384-37676459-2015** **РЫБОПОСАДОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТИЛЯПИИ (ТИЛАПИИ) РОДА OREOCHROMIS**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбопосадочный материал тиляпии (синоним — тилапии) (далее по тексту — объект аквакультуры, рыбопосадочный материал, мальки тиляпии) в установках замкнутого водоснабжения (УЗВ) с целью последующей их реализации в рыбоводные хозяйства. Рыбопосадочный материл предназначен для дальнейшего использования в рыбоводных хозяйствах с целью товарного рыбоводства (индустриальная аквакультура). **Виды рыбопосадочного материала** тиляпии (Oreochromis), производимые в соответствии с настоящими техническими условиями: O. niloticus (нильская); O. aureus (аурea); O. mossambicus (мозамбикская). Транспортирование рыбопосадочного материала

осуществляется в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом, утв. Госагропромом СССР 30.12.1986 № 432-5, «Инструкцией по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов». За 30 дней до вывоза (ввоза) рыбы и других объектов, независимо от их предназначения, грузоотправитель (грузополучатель) обязан письменно сообщить главному ветеринарному врачу соответствующего района о предстоящей операции, вывозимых (ввозимых) объектах и о водоемах, в которые эти объекты будут направлены или из которых их вывозят. Перевозить рыбопосадочный материал за пределы племенного рыбоводного хозяйства допускается только при наличии у грузоотправителя ветеринарно-сопроводительных документов установленного образца. В период подготовки рыбы к отправке из прудовых хозяйств проводят ветеринарный осмотр не менее 100 экземпляров рыб, при этом подвергают полному паразито-логическому исследованию 25 экземпляров рыб (3 - 5 производителей из числа выбракованных при комиссионном осмотре) из каждого водоема. При отправке рыб из естественного водоема подвергают клиническому осмотру по 25 экземпляров каждого вида рыб в разных участках водоема по усмотрению ветеринарного врача, производящего исследование рыб. Аналогичное исследование рыб обязан провести ветеринарный врач в естественном водоеме ввоза до вселения рыб с целью их выращивания, разведения или акклиматизации. Грузоотправитель (грузополучатель) при необходимости обязан оказывать помощь ветеринарным специалистам в отлове, а также создавать условия для проведения исследования рыб. Предназначенный к перевозке рыбопосадочный материал рекомендуется подвергнуть профилактической обработке. В случае карантинирования местности в связи с появлением инфекционной болезни человека или животных не разрешается до снятия карантина или ограничений вывозить водные объекты из находящегося в этой местности или связанного с ней водоема, если не исключена возможность попадания в него возбудителей инфекции. Независимо от эпизоотического состояния рыбохозяйственных водоемов (кроме неблагополучных по болезням, указанным в пункте 11 Инструкции по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов) допускается вывоз 2 - 3-дневных личинок рыб, полученных заводским методом, при условии обеспечения цехов инкубации и перевозимых личинок водой, свободной от водных беспозвоночных организмов. Сроки и способ перевозки рыбопосадочного материала устанавливаются грузоотправителем. Контроль за состоянием рыбы в пути следования осуществляется также грузоотправителем и под его ответственность. Концентрация кислорода в воде для большинства пресноводных рыб в среднем должна составлять 5 - 8 мг на литр воды. Перевозка рыбопосадочного материала в мутной, загрязненной воде, а также в воде с примесью сточных вод от сахарных, нефтеперерабатывающих, целлюлозно-бумажных и других предприятий, сточные воды которых содержат вредные для рыбы вещества, а также в воде, взятой из водоемов интенсивного лесосплава, запрещается. Не допускается перевозка рыбопосадочного материала в воде, содержащей хлор. Водопроводная хлорированная вода для перевозки живой рыбы непригодна. Использование ее может быть допущено только при условии тщательной аэрации путем продувания через нее воздуха или распыления через форсунки до полного удаления хлора. Реакция воды должна быть нейтральной или слабощелочной. В воде не должно быть большого количества органических веществ. Для перевозки посадочного материала следует брать чистую воду с удовлетворительными для объекта транспортировки гидрохимическими показателями. Во время перевозки необходимо следить, чтобы вода не перегревалась. Для ее охлаждения применяют лед из расчета не менее 5 кг на 100 л воды. В этих же целях рыбу обычно перевозят в холодное время суток, утром или вечером. Транспортировка рыбопосадочного материала осуществляется в специальных полиэтиленовых пакетах, куда наливается 20 л воды, добавляется лед, после чего пакет плотно накачивается кислородом. Плотность посадки молоди тиляпии в стандартный пакет зависит от массы одной особи, длительности транспортировки и температуры воды и устанавливается на усмотрение производителя по согласованию с заказчиком.

10 000 руб.	**ТУ 9261-355-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из рыбы натуральные и рубленные (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба, разделанная целиком (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная или с головой (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, форель карельская, чавыча, щука, язь, толстолобик, дорадо, сибас, осетр, лосось, карп, сом, пикша, теляпия, пангасиус, окунь морской, сайда, зубатка пестрая, зубатка синяя, мойва); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука, лосось); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр, лосось); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с оливками (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); стейк (осетр, лосось, форель, пикша, треска, зубатка пестрая, зуьатка синяя); суповой набор (осетр, лосось, форель, форель карельская, сом, пикша, зубатка пестрая, зуьатка синяя); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из горбуши, сома, пикши, толстолобика, форели карельской, горбуши, лосося). **Изменение № 1 Дата введения в действие – 19.02.2016 г.** рыба разделанная целиком (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); рыба разделанная обезглавленная или с головой (семга,

нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); филе рыбное (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в сухарях (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба); шницель натуральный (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в специях (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в ореховой корочке (нерка, масляная рыба). рулет натуральный с сыром и зеленью (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с грибами (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с оливками (семга, нерка, масляная рыба); шашлык (нерка, масляная рыба); поджарка (нерка, масляная рыба); стейк (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); суповой набор (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из семги, нерки, масляной рыбы, кижуча).

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Рекомендуемый срок годности дефростированной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2^0С – не более 72 часов. 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.

9 750 руб.	**ТУ 9266-057-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012 и ТУ 9266-038-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия: изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее по тексту – продукт, или продукция), а также на вторые блюда из рыбы замороженной, охлажденной и свежей рыбы, без гарниров или с гарнирами (однокомпонентными или многокомпонентными), с соусами или без. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция паровая, припущенная: рыба паровая (осетр, стерлядь, белый амур, сазан, судак, жерех, Буффало); рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; рыба, припущенная с кедровым орехом; котлеты паровые из лососевых; форель паровая; рыба (не пластованная, кусками) припущенная (скумбрия, судак, сом, щука, окунь морской, камбала-ерш, бельдюга, минтай); рыба (филе) припущенная (сом, судак, щука, окунь морской, мерланг, ледяная рыба); рыба по-Русски (осетр, севрюга, белуга, судак, ставрида океаническая, треска, окунь морской, кабан рыба, налим морской); рыба, припущенная в молоке (ледяная рыба, сазан, карп, судак, треска, скумбрия); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, севрюга, белуга); филе рыбы фаршированное (судак, окунь морской, сазан, треска, мерланг, кабан-рыба). **Продукция отварная:** рыба (филе) отварная (капитан-рыба, окунь морской, щука, треска, мерланг); рыба (не пластованная, кусками) отварная (горбуша, кета, чавыча, судак, зубатка пятнистая, скумбрия, палтус, ставрида, бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й гр., сардины мексиканские); рыба семейства осетровых отварная (осетр, севрюга, белуга); рыба соленая отварная (зубатка пятнистая, окунь морской, треска); рыба не пластованная, кусками припущенная; рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, скумбрия, хек, окунь морской, треска); хлебцы рыбные (сом, окунь, треска, щука, судак, минтай, ледяная рыба); галки рыбные (окунь, судак, треска, ледяная). **Продукция жареная:** бело-розовые рулеты (судак, осетр, горбуша, кета); биточки из икры рыбной (сазана, жереха, налима, белого амура, Буффало); биточки из икры рыбной (судак, горбуша, лещ, кета, окунь); биточки, котлеты № 1 (судак, треска, горбуша, мерланг, сом); биточки, котлеты № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); бифштекс из рыбы; горбуша в хлопьях; Гратин из рыбы с томатами; гуляш из рыбы; икра карповых и других видов рыб; изделия рубленые: котлеты, биточки, фрикадельки, тефтели; зразы Донские (судак, сом, окунь морской, треска, хек, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); зразы с грибами (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснопёрку, лещ); зразы с луком и яйцом (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); зразы с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); зраз с сыром и зеленью (кета, горбуша, осетр, судак); зразы рыбные с грибами (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные рубленные (судак, сом, щука, треска, мерланг, ледяная рыба); зразы рыбные с сыром; зраз рыбных с морской капустой; котлетки в цветной панировке № 1(судак, горбуша, кета); котлеток в цветной панировке № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); котлета рыбная натуральная; котлета «Капитан» из щуки; котлетки или биточки рыбные (треска, мерланг, сом, судак) корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (красноперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (Буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); минтай в шубе; молоки лососевых рыб жареных; молоки, жареные в кляре; молоки жареные №2; молоки карповых и других видов рыб; нототения жареная; Норвежское рагу; оладьи рыбные Ассорти; поджарка из рыбы № 1; поджарка из рыбы № 2(судак, горбуша, кета, семга); поджарки из рыбы № 3 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, Буффало); поджарка из рыбы №4 (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, мерланг, судак); рыба жареная № 1 (зубатка, капитан-рыба, карп, мерланг, треска, ставрида, окунь морской); рыба, жареная № 2; рыба жареная № 3 (карась, навага, окунь морской); рыба жареная № 4 (горбуша, кижуч, корюшка, палтус, треска); рыба жареная № 5 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная № 6 (вобла, красноперка, линь); рыба жареная № 7 (сазан, судак, линь, белый амур, Буффало, налим, сом, щука, стерлядь, осетр, жерех); рыба, жареная целиком № 1 (ставрида, скумбрия, навага, мелочь 1-й гр., мелочь2-й гр., сардины, мойва); рыба жареная целиком № 2 (мойва, карась, минтай); рыба семейства осетровых жареная (осетр, севрюга, белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, севрюга, белуга); рыба, жареная с луком по-Ленинградски (треска, окунь морской, скумбрия, судак, хек, ставрида); рыба, жареная с гречневой кашей и сметанным соусом (кабан-рыба, судак, мерланг, бельдюга, терпуг, скумбрия); рыба, жареная с зеленым маслом (судак, осетр, севрюга, белуга); килька, хамса, жаренные во фритюре; рыба, жареная на вертеле

(осетр, севрюга, белуга); рыба в тесте жаренная (судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная в кляре № 1 (судак, осетр, стерлядь, щука); рыба жареная в кляре № 2 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала); рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); бургеры из лосося с сыром и паприкой; рулеты рыбные; рулеты из хека с морской капустой, жареные; рулеты из хека с рисом и сыром, жареные; рулет рыбный с грибами (кета, горбуша, форель, осетр, судак); рулет с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); рулет из рыбы (щука, судак, треска, окунь, мерланг); рулеты «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рыбный стейк жареный (осетр, стерлядь, сазан, налим, белый амур, жерех, судак); рыба семейства лососевых жареная (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых по-Ленинградски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, горбуша, чавыча); стейк под хрустящей корочкой (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); стейк из лососевых по-азиатски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); рыба жареная в темпуре (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба в кисло-сладком соусе; дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка (голец, радужная форель); семга по-министерски; стейка из семги в кляре; стейк из норвежской форели жареный; стейк из семги в сыре; судак с кедровыми орешками; филе трески жареное; шашлык из рыбы (судак, горбуша, кета, кижуч, стерлядь, форель, осетр, семга); люля- кебаб из рыбы (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, треска, судак, хек). **Рыба жареная «Гриль»:** рыба «гриль» № 1 (лосось, судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная гриль № 2 (судак, горбуша, треска, кета, осётр, кижуч, стерлядь); рыба жареная гриль № 3 (осетр, севрюга, белуга). **Продукция тушеная:** рыба под маринадом № 1 (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба под маринадом № 2 (Клыкач); рыба под маринадом № 3(судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, треска, окунь морской, сазан, зубатка, кабан-рыба, минтай, ледяная рыба); сазан, тушенный с пивом; тефтели рыбные № 1 (судак, треска, ледяная рыба, окунь); тефтели рыбные № 2; рыба соленая, тушеная в томате с овощами (треска, зубатка, окунь морской, сом); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, щука, ледяная, минтай, мерланг). **Продукция жареная во фритюре:** палочки рыбные № 1; палочки рыбные № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба жареная во фритюре № 1 (вобла, красноперка, линь); рыба жареная во фритюре № 2 (осетр, севрюга, белуга, судак, окунь морской, сом, капитан-рыба); рыба жареная во фритюре № 3 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная в хлопьях (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); шарики рыбные жареные фри (судак, горбуша, треска); тельное рыбное (судак, щука, лещ); тельное из рыбы (судак, сом, щука, треска, мерланг, окунь). **Продукция запеченная:** горбуша оригинальная; горбуша, запеченная под крабовой шапкой; горбуша в омлете; рыба, запеченная с сыром; кета по-русски; рыба, по-Купечески (горбуша, треска); плов с рыбой (туркменское национальное блюдо) (осетр, судак); пангасиус по-Тайски; рыба, запеченная в тесте (судак, горбуша, треска, кета, осетр, кижуч, стерлядь,); рыба, запеченная с овощами № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, жерех, сом); рыба, запеченная с овощами № 2; рыба, запеченная под овощами № 1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под овощами № 2 (горбуша); рыба, запеченная с яйцом (треска, зубатка, скумбрия, ледяная рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка, кабан-рыба, треска, судак, щука, скумбрия) рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-Московски (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь, треска, скумбрия, капитан-рыба, судак, ледяная рыба, минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка, щука, треска, кабан-рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная под овощами №1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, судак, окунь, ставрида, мерланг, зубатка, минтай); рыба, запеченная с картофелем по-русски (окунь, треска, судак, хек, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная по-купечески (судак, щуку, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная по-русски № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, по-русски запеченная № 2 (судак, треска); рыба запеченная (судак, линь, сом, лещ, стерлядь, Буффало); рыбное филе в сыре (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба в сыре (минтай); рыбное филе под майонезом (кета, горбуша, семга); рыбное филе под майонезом с цветной капустой (горбуша, кета, семга); рыбное филе с луком и сыром (судак, осетр, стерлядь); рыба с грибами; семга «Воздушная»; семга, запеченная с грибами; семга «Лилинталь»; сельдь, запеченная в тесте; рыба фаршированная (сазан, карп, треска); судак или щука фаршированные; скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, минтай, белуга, осетр, севрюга, судак, треска, окунь, ставрида); филе минтая жареное; филе тилапии с луком и сыром; филе тилапии в яйце; филе морского языка в сыре; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сухарях; филе талисмана жареное; форель под икорным соусом; форель «Деликатесная» хек, запеченный под крабовой шапкой; хек, запеченный под сыром; консервы рыбные с гарниром (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); картофельная запеканка с рыбными консервами (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); солянка из рыбных консервов на сковороде (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); «Шар за шаром» (судак, щука, сазан, Белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, кижуч, семга, нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, радужная форель). **Блюда из морепродуктов:** биточки «Балтийские»; котлеты, биточки из рыбы и крабовых палочек (треска, мерланг, сом); зразы картофельные с фаршем из крабовых палочек; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; крабы с рисом и соусом; креветки отварные натуральные; креветки с соусом; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным соусом; крабовых палочек в кляре; кальмары; кальмары Нежные; кальмары фаршированные; кальмары, фаршированные 2; кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; трепанги, тушенные с мясом; раки отварные; раки в пиве или в хлебном квасе; рулет из рыбы с крабовыми палочками (треска, щука, окунь, мерланг); паэлья по-Испански; морской гребешок отварной с соусом; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; «Семечки жареные». **Гарниры:** гречневая каша; грибы жареные с луком; гречневая каша грибы жареные с луком запеканка с капустой брокколи запеканка из овощей зразы картофельные картофель фри картофель отварной картофель фри картофель «цезарь» кабачки в кунжуте капоната капуста жареная крокеты картофельные крокеты картофельные с грибами макаронные изделия отварные овощи припущенные овощи жареные овощи жареные: кабачки баклажан перец сладкий томаты папоротник жареный томаты «черри», жаренные рагу овощное рагу овощное с кукурузой рататуй рис припущенный рис с шафраном рис с карри блюда овощи, консервированные масло сливочное (для разогрева блюд). **Соусы:** «Французский луковый»; «Сливочный с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Деме Глас»; «Бешамель»; «Пармезан»; «Икорный».

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов.

Сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток;без герметичного упаковывания – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции с консервантами с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 5 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с консервантами при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 12 месяцев; без герметичного упаковывания– не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с консервантами с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С не более 5 суток. **Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения полуфабрикатов, 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 рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. При отсутствии температурных условий продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 руб.	**ТУ 9269-328-37676459-2015 СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: сельдь охлажденная; сельдь подмороженная; сельдь замороженная 1 сорта; сельдь замороженная 2 сорта; сельдь замороженная 1 сорта глазированная; сельдь замороженная 2 сорта глазированная; сельдь слабосоленая 1 сорта; сельдь слабосоленая 2 сорта; сельдь среднесоленая 1 сорта; сельдь среднесоленая 2 сорта; сельдь крепкосоленая 1 сорта; сельдь крепкосоленая 2 сорта; сельдь холодного копченая 1 сорта; сельдь холодного копченая 2 сорта; сельдь горячего копчения; сельдь пряного посола; сельдь маринованная. *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.* **Сроки годности.** *Срок годности рыбы свежей:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6ºС: не более 24 часов. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2ºС: филе рыбное не более 24 часов; рыба целиком – не более 48 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18^{0}С и ниже: негерметично фасованные – не более 1 месяца; герметично фасованные – не более 3 месяцев. *Срок годности рыбы соленой:* Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6ºС: сельдь крепкосоленая в заливных бочках – не более 17 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки,упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток; сельдь, упакованная с применением вакуумной упаковки или газомодифицированных сред не более 20 суток. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до минус 8ºС: кусочки, упакованные в ведра и банки – не более 1 месяца; остальные виды разделки, упакованные в ведра – не более 3 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8ºС: сельдь тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 5 суток; сельдь атлантическая жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 15 суток; филе атлантической и тихоокеанской сельдей жирных слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 15 суток; сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые, упакованные в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток; сельдь слабосоленая, упакованная в ящики – не более 1 месяца; сельдь слабосоленая, упакованная в бочки не более 6 месяцев; сельдь среднесоленая, упакованная в бочки – не более 8 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8ºС: сельдь крепкосоленая, упакованная в бочки – не более 9 месяцев. *Срок годности рыбы холодного копчения:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6^{0}С: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 4^{0}С: не более 7 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 10 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума – не более 20 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 5^{0}С: сельдь, фасованная в пачки из картона – не более 15 суток; сельдь тихоокеанская – не более 1,5 месяцев; остальные виды сельди – не более 2 месяцев. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8^{0}С: упакованной в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 15 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованной – не более 3 месяцев. *Срок годности рыбы горячего копчения:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2 до 6^{0}С: не более 48 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 2^{0}С: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2^{0}С: не более 72 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованной не более 1 месяца. *Срок годности рыбы пряного посола:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6^{0}С: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6^{0}С: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток. сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более

15 суток; остальные виды сельди – не более 14 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8^{0}С: сельдь разделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 3 месяцев; сельдь неразделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 4 месяцев; *сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума:* сельдь атлантическая жирная филе и ломтики без заливки – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 8 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 30 суток; *сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, с применения вакуума или газомодифицированных сред:* сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 20 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 30 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 30 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 60 суток.

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Срок годности рыбы маринованной: Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6^{0}С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток. остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6^{0}С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток; остальные виды сельди – не более 14 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8^{0}С: сельдь, упакованная в бочки и ведра – не более 4 месяцев; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная, упакованная в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума – не более 15 суток; остальные виды сельди, упакованные в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума – не более 21 дня. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 750 руб.	**ТУ 9266-250-37676459-2014 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»; салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»; салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»; салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»; салат из морской капусты с перцем «Пикантный»; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты с луком «Закусочный»; салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»; салат из морской капусты с клюквой «Полезный»; салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»; салат из морской капусты со свеклой «Волжский»; салат из морской капусты с яблоком (морковью) «Русский»; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с папоротником «Особенный»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с папоротником в соевом соусе «по-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 руб.	**ТУ 9272-220-37676459-2014 ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из неразделанной и разделанной рыбы, в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): Сельдь (атлантическая) специального посола; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия, ставрида) пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка, кусок в пряно-солевом рассоле; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным, лимоном свежим; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в маринаде с луком репчатым маринованным, лимоном свежим; Сельдь-кусок пряного посола в пряно-солевой заливке с луком репчатым маринованным; Скумбрия-кусок пряного посола в пряно-солевой заливке с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле. **Пресервы из разделанной рыбы** Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с грибами консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой консервированной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с оливками консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с паприкой консервированной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свеклой сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с томатом сушеным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свежим лимоном; Сельдь (филе, филе-

кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой и паприкой консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной и свеклой сушеной (маринованными); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и морковью сушеной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и грибами консервированными; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряностями; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряностями (плоды аниса, фенхеля, можжевельник, барбарис, тмина, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным (маринованным); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с брусникой сушеной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным маринованным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с черносливом сушеным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке уксусно-масляной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке горчичной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке уксусно-масляной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке горчичной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями «Бручетто» или Декор фиш 6; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Скумбрия филе (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с луком репчатым маринованным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с луком маринованным; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с грибами консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с оливками консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с черносливом сушеным; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с курагой сушеной; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с яблоками сушеными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным (маринованным); Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным и грибами консервированными; Рулет из филе сельди во фруктовом соусе; Рулет из филе скумбрии во фруктовом соусе; Лосось (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, теша, теша-кусочки) в масле; Закуска «Столичная из сельди»; Сельдь закусочная «Москва»; Судак (сазан, сом, щука, треска, жерех, вобла) жареные в томатном соусе. **Пресервы рыбные из скумбрии (или сельди) с морской капустой:** Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в маринаде;

Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в соусе. Изменение № 1 *Дата введения в действие – 30.04.2015 г.* **Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола):** пресервы из хамсы специального посола; **Пресервы из разделанной рыбы** килька п/п в масле (ароматизированном масле); салака в масле (ароматизированном масле); мойва в масле (ароматизированном масле); Закуска «Столичная из сельди», вариант 2 **Пресервы из жареной рыбы:** пресервы из салаки жареной; пресервы из мойвы жареной; пресервы из кильки жареной; **Пресервы из лососевых:** пресервы из лосося балтийского (специального посола); пресервы из лосося балтийского в оливковом масле; пресервы из лосося дальневосточного в масле; пресервы из кеты (филе-ломтики) в масле; пресервы из горбуши (филе-кусочки, филе-ломтики) в белом соусе; пресервы из горбуши (филе-ломтики, филе-ломтике) в масле; пресервы из горбуши подкопченной (филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масле (ароматизированном масле); пресервы из чавычи (филе-ломтики) в масле; пресервы из форели радужной в белом соусе (филе-ломтики); пресервы из форели радужной в масле (филе-ломтики); пресервы из форели радужной в натуральном тузлуке (филе-ломтики); пресервы из форели радужной специального посола (филе-ломтики); пресервы из сига (филе-ломтики) в масле; пресервы из нерки (филе-ломтики) в масле; пресервы из семги (филе-ломтики); Изменение № 2 *Дата введения в действие – 02.10.2015 г.* **Пресервы из икры и молоков:** -пресервы «Икра сельди» ястычная в масле; -пресервы ароматизированные с дымком «Икра сельди» ястычная в масле; -пресервы «Икра сельди» ястычная в масляно-уксусной заливке; -пресервы «Молоки сельди» в масле; -пресервы ароматизированные с дымком «Молоки сельди» в масле; -пресервы «Молоки сельди» в масляно-уксусной заливке. Изменение № 3 *Дата введения в действие – 29.10.2015 г.* **Пресервы из разделанной рыбы** Пресервы «Сиг Деликатесный»; Пресервы «Туруханка Енисейская»; Пресервы «Лосось пряного посола»; Пресервы «Сиг в масле»; Пресервы «Скумбрия в масле»; Пресервы «Лосось в масле»; Пресервы «Сельдь в масле»; Пресервы «Нельма в масле»; Пресервы «Сиг Нежный»; Пресервы «Тугунок слабосоленый». **Пресервы из икры и молоков:** Пресервы «Икра Сиговая». Изменение № 4 *Дата введения в действие – 08.11.2015 г.* **Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола):** Скумбрия специального посола; Тюлька специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сайра (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Чавыча (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Масляная рыба (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Осетр (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Лосось (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Нерка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Кета (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Семга (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Форель (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Терпуг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сиг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Ряпушка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сырок (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Пыжьян (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Палтус (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Корюшка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Зубатка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Щука (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сом (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сайра (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Чавыча (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Масляная рыба (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Осетр (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Лосось (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Нерка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Кета (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Семга (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Форель (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Терпуг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сиг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Ряпушка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сырок (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Пыжьян (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Палтус (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Корюшка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Зубатка (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Щука (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле;

Сом (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле; Сельдь слабосоленая; Скумбрия слабосоленая; Хамса слабосоленая; Тюлька слабосоленая; Скумбрия слабосоленая; Тюлька слабосоленая; Сайра слабосоленая; Чавыча слабосоленая; Масляная рыба слабосоленая; Осетр слабосоленый; Лосось слабосоленый; Горбуша слабосоленая; Нерка слабосоленая; Кета слабосоленая; Семга слабосоленая; Форель слабосоленая; Терпуг слабосоленый; Сиг слабосоленый; Ряпушка слабосоленая; Сырок слабосоленый; Муксун слабосоленый; Пыжьян слабосоленый; Палтус слабосоленый; Корюшка слабосоленая; Зубатка слабосоленая; Щука слабосоленая; Сом слабосоленый. **Пресервы из разделанной рыбы:** Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в уксусно-масляной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Ассорти

из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томатной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в томат ной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе,

филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сельдь соленая подкопченая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в фруктовом соусе. Изменение № 6 Дата введения в действие – 24.12.2015 г. **Пресервы из икры и молоков:** -пресервы «Икра форели ястычная подкопченая в масле». Изменение № 7 *Дата введения в действие – 28.12.2015 г.* **Пресервы из неразделанной рыбы:** Тюлька пряного посола в пряно-солевом рассоле; Хамса пряного посола в пряно-солевом рассоле; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в масле (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле со свежим лимоном; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в масле со свежим лимоном; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в уксусно-масляной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в уксусно-масляной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в майонезной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в майонезной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в томатной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке с овощами; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в томатной заливке с овощами; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в горчичной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в горчичной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в маринадной

заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка(соленая-подкопченая) в маринадной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в винной (пивной) заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в винной (пивной) заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в крем-соусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в крем-соусе; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в фруктовом соусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая-подкопченая) в фруктовом соусе. Изменение № 8 *Дата введения в действие – 28.12.2015 г.*

Пресервы из разделанной рыбы: Пресервы «Скумбрия кусочки соленые в пряном маринаде».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями. Сроки хранения продукции при температуре от 0°С до минус 8°С: **Сроки годности пресервов группы А:** при температуре не выше минус 18 °С, мес, не более – 12; при температуре от 0 до минус 5 °С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 6°С: пресервы с активной кислотностью не более 5.0, мес, не более 2; пресервы с массовой долей соли не менее 6,0 %, мес, не более 2; другие виды пресервов, сут, не более – 15. **Сроки годности пресервов группы Б:** при температуре не выше минус 18 °С, мес, не более – 12 при температуре от 0 до минус 5 °С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 6 °С, мес, не более – 2. **Сроки годности продукции** при температуре от 0 °С до плюс 5 °С: для пресервов из тюльки, хамсы – не более 3 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.

10 000 руб.	**ТУ 9266-228-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вяленые изделия из рыбного фарша с икрой, изготовленные с добавлением или без добавления кальмаров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: икряники из филе горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, минтай с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди).

Изменение № 1. Соломка «Аврора» из семги; Соломка «Мурманская» из горбуши; Соломка «Охотская» из кеты; Соломка «Алеутская» из кижуча; Соломка «Волжская» из калуги; Соломка «Каспийская» из белуги; Соломка «Азовская» из севрюги; Соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; Соломка «Норд» из кальмара и калуги; Соломка «Крымская» из кальмара и белуги; Соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; Соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; Соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); Соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Русская» из кальмара, стерляди и икры мойвы (или сельди).

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности должны подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

9 750 руб.	**ТУ 9266-094-37676459-2013** **ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ)**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, кальмаров, рыбных товаров, консервированных продуктов, морских водорослей, овощей, мясопродуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс;

нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс вариант 1; ура-маки суши Люкс вариант 3; ура-маки суши Люкс вариант 5; ура-маки суши Люкс вариант 8; ура-маки суши Люкс вариант 10; ура-маки суши Люкс вариант 11; ура-маки суши Люкс вариант 12; нигири-суши тако (осьминог) Люкс вариант 2; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Филадельфия Люкс вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши ИньЯнь; сикай маки (омлет и вассабико); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабико); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленый тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуро (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабико); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, - нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хамати; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши вариант 1; ура-маки суши вариант 2; ура-маки суши вариант 3; ура-маки суши вариант 4; ура-маки суши вариант 5; ура-маки суши вариант 6; ура-маки суши вариант 7; ура-маки суши вариант 8; ура-маки суши вариант 9; ура-маки суши вариант 10; ура-маки суши вариант 11; ура-маки суши вариант 12; маки-суши икура (икра лосося) вариант 2; маки-суши тамаго яки (омлет) вариант 2; нигири-суши тако (осьминог) вариант 2. - ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; маки-суши Икура бан вариант 3; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; маки-суши Унаги маки вариант 2; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Филадельфия вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем - ролл с копченым лососем и сыром - ролл с семгой и овощами - ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Аляска» Вариант 2; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл

«Филадельфия» Вариант 2; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнить или заменить имя собственное продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием, или исключить из названия продукции слова «вариант 1, 2…».

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; остальной: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. Срок годности весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; остальная – не более 24 часов. Срок годности весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: не более 1 месяца. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки – не более 5 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}С и ниже: не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 руб.	**ТУ 9266-180-37676459-2013 ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину, рулеты и изделия колбасные рыбные (далее – продукция), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: рулеты варено-копченые: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сома и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки. **Рулеты вареные:** рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сома и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки. **Ветчины варено-копченые:** ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная. **Ветчины вареные:** ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения – ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная. **Колбасы вареные:** колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения. **Колбасы варено-копченые:** колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня. **Сосиски вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **Сосиски варено-копченые:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические». **Колбаски:** колбаски для жарки. **Сардельки:** сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения. Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 06.03. 2015 г.*** **Колбасы вареные рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская» **Колбасы варено-копченые рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 16.03.2015 г.*** **Ветчины вареные:** ветчина рыбная «Балтийская»; **Колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая»; **Колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора; **Сосиски вареные:** сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие»; **Сардельки:** сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие» Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

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

Срок годности продукции с даты изготовления *при температуре от 0 до 6°С* и относительной влажности 75-78%*:* в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом- не более 30 суток; без консерванта- не более 15 суток; в натуральной оболочке и в стрейч-пленке – не более 15 суток; срок годности продукции с даты

изготовления *при температуре* не выше минус 18°С *С* и относительной влажности 75-78% не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

9 750 руб.	**ТУ 9262-196-37676459-2013 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу соленую и пряного посола (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде, рыбу пряного посола – только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению, предназначена для реализ ации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, белорыбица, голец, горбуша, жерех, зубатка, камбала, карась, карп, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка, красноперка, лещ, лосось, масляная рыба, минтай, мойва, муксун, нельма, нерка, нототения, окунь, окунь морской, омуль, палтус (белокорый, синекорый), пелядь, пикша, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сайда, сайра, салака, сардина, сардинелла, семга, сиг, сима, скумбрия, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, треска, тугун, тюлька, форель, форель радужная, хамса, хариус, хек, чавыча, чир, мелкая рыба. Перечень видов рыб может быть дополнен технологической службой предприятия-изготовителя при условии соответствия готового продукта требованиям настоящих технических условий к показателям качества и безопасности.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябреная; обезглавленная; полупотрошеная; потрошеная; потрошеная обезглавленная; потрошеная семужной разделки; пласт; пласт обезглавленный; пласт клипфискной разделки; полупласт; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошеная; спинка; теша; боковник; филе; кусок; ломтики; кусочки; ассорти рыбное; набор рыбный к пиву. Допускаются другие виды разделки по согласованию с приобретателем продукции.

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

Сроки хранения. Хранят соленую рыбу (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре от минус 4ºС до минус 8ºС, не более: в бочках с тузлуком:
4 месяца – слабосоленую, 6 месяцев – среднесоленую, 9 месяцев – крепкосоленую; в бочках без тузлука – 4 месяца (зубатку, камбалу, окуня морского, палтуса, тресковых рыб); в ведрах из полимерных материалов – 3 месяца; в банках из полимерных материалов – 1 месяц; в стеклянных банках – 1,5 месяца; в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции: 2 месяца – под вакуумом, 20 суток – без вакуума; в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции: с добавлением бензойнокислого натрия: 2 месяца – под вакуумом, 1 месяц – без вакуума; без добавления бензойнокислого натрия: 30 суток – под вакуумом, 10 суток – без вакуума.

Замороженную соленую продукцию (кроме лососевых и сиговых рыб) хранят при температуре не выше минус 18°С: 4 месяца – под вакуумом; 2 месяца – без вакуума. Соленые лососевые рыбы хранят при температуре, °С, не более: неразделанные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки, пласт с головой: от минус 4 до минус 8 – слабосоленые в бочках – 6 месяцев, от минус 4 до минус 8 – среднесоленые в бочках – 8 месяцев, от 0 до минус 8 – крепкосоленые в бочках – 9 месяцев, от минус 4 до минус 8 – слабо- и среднесоленые в ящиках – 3 месяца; всех видов разделок и солености фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4 до минус 8 – 10 суток, от 2 до минус 4 – 3 суток (дальневосточные лососи – 5 суток); фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4 до минус 8 – потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 40 суток, от минус 4 до минус 8 – ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок – 30 суток, не выше минус 18 – потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 60 суток, не выше минус 18 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 45 суток; от минус 4 до минус 8 – ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых – 3 месяца. Рыбы сиговые соленые хранят при температуре, °С, не более неразделанные, жаброванные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, полупласт: от минус 4 до минус 8 – слабосоленые в бочках – 6 месяцев, от минус 4 до минус 8 – среднесоленые в бочках – 8 месяцев, от 0 до минус 8 – крепкосоленые в бочках – 9 месяцев, от минус 4 до минус 8 – слабо- и среднесоленые в ящиках – 3 месяца; всех видов разделок и солености, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4 до минус 8 – 8 суток; фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4 до минус 8 – потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 30 суток, от минус 4 до минус 8 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 20 суток, не выше минус 18 – потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 50 суток, не выше минус 18 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 35 суток; ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых – от минус 4 до минус 8 – 3 месяца. Продукцию пряного посола хранят при температуре от минус 4°С до минус 8°С, не допуская подмораживания. Срок хранения продукции пряного посола: в бочках – не более 4 месяцев; в пленочных пакетах – не более 7 суток. Срок хранения устанавливают с даты изготовления; для продукции, срок хранения которой устанавливается в сутках – с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Рекомендуемый срок годности продукции пряного посола, упакованной в банки из полимерных материалов с заливками, содержащими бензоат натрия, при температуре от минус 2°С до минус 8°С – не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности ломтиков малосоленых, упакованных в банки из полимерных материалов, при температуре от минус 4°С до минус 8°С: без добавления бензоата натрия – не более 10 суток; с добавлением бензоата натрия – не более 2 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.

10 000 руб.	**ТУ 9263-187-37676459-2013 РЫБА КОПЧЕНАЯ, ПОДКОПЧЕНАЯ, ВЯЛЕНАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы копченой, подкопченной, вяленой (далее продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба копченая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок,

пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, салака). **Рыба копченая острая** (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, салака). **Рыба копченая ароматная** (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, салака). **Рыба подкопченая** (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, салака). **Рыба вяленая** (лососи дальневосточные бет нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, килька, чехонь, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, вобла, рыбец, лещ, густера); рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди). **Рыба вяленая острая** (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик по-пекински, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, минтай с перцем, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пиранья, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка с перцем, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, сиговые рыбы, мелочь 1,2 н 3 гр. пикта, омуль, сайка, сайда, линь). **Рыба вяленая ароматная** (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пиранья, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, мелочь 1,2 и 3 гр., пикта, омуль, сайка, сайда, линь, елец). **Рыба горячего копчения** (лососи дальневосточные бет нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской, окунь речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, салака, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди); рулет из филе; рулет ассорти. **Рыба холодного копчения** (лососи дальневосточные бет нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, килька, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди), салака. **Рыба холодного копчения острая** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-

рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан. капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка), салака. **Рыба холодного копчения ароматная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок» камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронуе, палим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка),салака. ассорти рыбное (из трех и более видов рыб); набор к пиву (из трех и более видов рыб). **Рыба подкопченная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, треска» пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок» камбала-ерш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек. макруронуе, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка), салака.Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Не допускаются резкие перепады температуры и относительной влажности воздуха при хранении и перевозках во избежание отпотевания продукции. Продукцию перевозят и хранят при относительной влажности воздуха не выше 80%. Срок годности продукции с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t° не выше +20°С — не более 1 месяца; Срок годности продукции с массовой долей жира менее 10% с момента изготовления при t не выше +20°С — не более 2 месяцев; Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при t от 0° до минус 4^0 С — не более 2 месяцев; Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 ‘С – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше +20°С при применении вакуумирования — не более 5 месяцев. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности** продукции с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t° не выше +25°С — не более 1 месяца; При отсутствии холода охлажденная, подмороженная, замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. **Продукцию горячего копчения хранят:** при температуре $2\div6^0$С — 48 часов с часа окончания технологического процесса; при температуре от минус 2÷2°С — 72 часов с часа окончания технологического процесса; Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18°С не более 5 месяцев с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8^0С непосредственно перед ее реализацией. **Рекомендуемый срок годности** продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от 2 до 6°С — не более 14 суток; при температуре от минус 2°С до 2°С — не более 30 суток: при температуре от минус 2^0С до 0^0С — не более 45 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.

10 000 руб.	**ТУ 9265-366-37676459-2013** **МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: осьминог полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; осьминог полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; щупальца осьминога полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; щупальца осьминога полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мантия осьминога полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мантия осьминога полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; креветка в панцире полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; креветка в панцире полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; крабы полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; крабы полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; клешни крабов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; клешни крабов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо крабов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо крабов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо мидий полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо мидий полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо каракатиц полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо каракатиц полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо трепангов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо трепангов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; филе морских ежей полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; филе морских ежей полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; кальмар полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; кальмар полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; филе гребешка полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; филе гребешка полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; коктейль морской мороженный глазированный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; коктейль морской мороженный глазированный фасованный в вакууме.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при t^0 не выше минус 18 ^{0}С: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной – 30 дней; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженную и повторно замороженную продукцию к реализации не допускают.

10 000 руб.	**ТУ 9272-363-37676459-2013 ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Лосось с морской капустой и морковью; Лосось с морской капустой и сладким перцем; Лосось с морской капустой и маринованными грибами; Лосось с морской капустой и клюквой; Лосось с морской капустой и брусникой; Лосось с морской капустой и кукурузой; Лосось с морской капустой и оливками; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками; Лосось с морковью маринованной острой; Лосось филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Крабовые палочки с морской капустой; Сельдь с морской капустой и морковью; Сельдь с морской капустой и сладким перцем; Сельдь с морской капустой и маринованными грибами; Сельдь с морской капустой и клюквой; Сельдь с морской капустой и брусникой; Сельдь с морской капустой и кукурузой; Сельдь с морской капустой и оливками; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками; Сельдь с морковью маринованной острой; Сельдь филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Лосось с морской капустой и морковью в майонезе; Лосось с морской капустой и сладким перцем в майонезе; Лосось с морской капустой и кукурузой в майонезе; Лосось с морской капустой и оливками в майонезе; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Крабовые палочки с морской капустой в майонезе; Сельдь с морской капустой и морковью в майонезе; Сельдь с морской капустой и сладким перцем в майонезе; Сельдь с морской капустой и кукурузой в майонезе; Сельдь с морской капустой и оливками в майонезе; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Рулетики из сельди с овощами; Рулетики из лосося с овощами; Рулетики из сельди с овощами в майонезе; Рулетики из лосося с овощами в майонезе; Рулетики из сельди с овощами острые; Рулетики из лосося с овощами острые.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при t^0 не выше минус 18 ^{0}С – 5 месяцев. Сроки годности подмороженных изделий с момента изготовления при t^0 от минус 8^{0}С до 0^{0}С– 3 месяца. Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при t^0 +2-6 ^{0}С – не более 15 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат. Размороженные и повторно замороженные изделия к реализации не допускаются.

9 000 руб.	**ТУ 9262-161-37676459-2013 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Для изготовления рыбы лососевой соленой используют лососи дальневосточные, лосось атлантический, прудовую и морскую форель и сиговые. Упаковывают в бочки деревянные заливные и сухотарные, вместимостью до 120 дм^3 , в бочки и ведра вместимостью до 50 дм^3 в пакеты из полимерных материалов, на подложки с последующим обтягиванием термоформуемой пленкой массой нетто от 5 г до 500г.

Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 до минус 8°С в бочках и ведрах – не более 6 месяцев; упакованных под вакуумом – не более 40 суток. **Рекомендуемый срок годности** при температуре хранения минус 18 не более 60 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9260-156-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ МОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов мороженных: рыбы неразделанной, рыбы потрошеной с головой или без головы, рыбы тушки, филе, филе-куска, стейков из рыбы, наборов для ухи, филе морского гребешка, тушки филе, колец и щупалец кальмара; полуфабрикаты из рыбы варено-мороженной: мяса крабов, крабовых конечностей, креветок и морской капусты. Для полуфабрикатов используется рыба и морепродукты: мороженые, варено-мороженые: минтай, навага, пикша, путассу, треска, хек, камбала, палтус белокорый, горбуша, кета, кижуч, семга, нерка, карп, лещ, сазан, осетр, окунь речной, окунь морской, судак, сом, щука, мясо крабов, мясо креветки антарктической, кальмар, морская капуста и др.

Рекомендуемые сроки годности при температуре минус 10^{0}С – до 1 мес., при температуре минус 18^{0}С – до 6 мес.

9 000 руб.	**ТУ 9263-159-37676459-2013 РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба подкопченная (всех видов разделки); ассорти рыбное подкопченное (рыба всех видов разделки). Рыбу подкопченную изготовляют из рыбы охлажденной, мороженой и соленой, филе рыбного мороженного с применением пищевых и вкусовых добавок, с добавлением или без добавления пряностей, чеснока, паприки, лимона, зелени укропа или петрушки, смеси пряностей.

Рекомендуемые сроки годности при температуре от минус 4°С до минус 8°С – не более 35 суток со дня выработки продукции; упакованной в полимерных пакетах под вакуумом – не более двух месяцев со дня выработки.

9 000 руб.	**ТУ 9263-158-37676459-2013 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Рыбу горячего копчения вырабатывают всех видов разделки из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с добавлением соли и пищевых добавок.

Рекомендуемые сроки годности при температуре: от минус 2^{0}С до плюс 2^{0}С – не более 7 суток; минус 18^{0}С – не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9266-149-37676459-2013 СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбаски сырокопченые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

Колбаски сыровяленые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

ИЗМЕНЕНИЕ № 1. Колбаски из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски из сома, щуки и судака; колбаски из сома, щуки, сазана; колбаски из сома, щуки и белорыбицы; колбаски из сома, щуки и белорыбицы с кальцием; колбаски из сома и щуки; колбаски из сома и щуки с кальцием; колбаски из сома и судака; колбаски из сома и судака с кальцием; колбаски из сома и сазана; колбаски из сома и белорыбицы; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями; колбаски из сома, щуки, судака с креветками; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки с кальмаром; колбаски из сома, щуки с мидиями; колбаски из сома, щуки с креветками; колбаски из сома, сазана с кальмаром; колбаски из сома, сазана с мидиями; колбаски из сома, сазана с креветками; колбаски из сома, судака с кальмаром; колбаски из сома, судака с мидиями; колбаски из сома, судака с креветками; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с семгой; колбаски из сома, щуки, судака с форелью; колбаски из сома, щуки, сазана с семгой; колбаски из сома, щуки, сазана с форелью; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с семгой; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с форелью.

Изменение № 2. Колбасы сырокопченые рыбные: «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская». **Колбасы сыровяленые рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»;- «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; -«Бриньковская».

Изменение № 3. Колбасы сыровяленые рыбные: колбаски сыровяленые «Сокровище Нептуна».

Изменение № 4. Колбасы сырокопченые рыбные: колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; мини-салями из языков трески с филе карася; мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; мини-салями из филе судака; мини-салями из филе трески; мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву». **Колбасы сыровяленые рыбные:** колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; салями-мини из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; салями-мини из языков трески с филе карася; салями-мини из филе карася с молоками лемонемы; салями-мини из филе судака; салями-мини из филе трески; салями-мини из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления : при температуре от 10 до 20ºС и относительной влажности 75-78% — не более 1 месяцев; при температуре от 2 до 6ºС и относительной влажности 75-78% — не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4ºС и относительной влажности 75-78% — не более 3 месяцев; при температуре от минус 7 до минус 9ºС и относительной влажности 75-78% — не более 4 месяцев. **Рекомендованный срок годности** продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде целыми батонами, при относительной влажности 75-78% — при температуре от 0 до 20 ^{0}С – не более 6 месяцев; — при температуре от 0 до 10 ^{0}С – не более 8 месяцев; Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: при температуре воздуха от 10 до 15°С — при порционной нарезке – не более 15 суток; — при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при температуре от 2 до 6 ^{0}С: -при порционной нарезке – не более 20 суток; — при сервировочной нарезке – не более 15 суток. Сроки годности и реализации сырокопченых колбас с момента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 % — при температуре от 12 до 15 ^{0}С — не более 1 месяца, — при температуре от 2 до 6°С – не более 2 месяцев, — при температуре от минус 2 до минус 6°С — не более 3 месяцев.

9 750 руб.	**ТУ 9264-188-37676459-2013 ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вобла; камбала; карась; карп; кефаль; корюшка; красноперка; лещ; макрурус; минтай; окунь морской; окунь; плотва; путассу; ряпушка; сазан; сельдь; судак; тарань; терпуг; треска; хек. Продукцию вырабатывают с применением специй или без них.

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

Срок годности продукции при температуре не выше 21°С – не более 3 месяцев. Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в светонепроницаемую упаковку, при температуре не выше 21°С – не более 6 месяцев.

9 750 руб.	**ТУ 9263-097-37676459-2013 РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, вобла, горбуша, ёрш морской, желтый полосатик, жерех, камбала, карась, карп, кета, кефаль, корюшка, красноперка, кутум, лещ, морской лещ, минтай, морской язык, окунь морской, окунь, песчанка, пиранья, плотва, путассу, снеток, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, толстолобик, треска, тунец, угорь, хек, чехонь, мойва, сопа (синец), синец, сазан, тюлька, ряпушка, густера, вомер, щука, янтарная рыба, мелочь 2 и 3 группы. Допускаются другие виды разделки рыбы по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябреная; зябреная с перцем; зябреная со специями; обезглавленная; обезглавленная с перцем; обезглавленная со специями; потрошеная с головой; потрошеная с головой с перцем; потрошеная с головой со специями; потрошеная обезглавленная; потрошеная обезглавленная с перцем; потрошеная обезглавленная со специями; пласт с головой; пласт с головой с перцем; пласт с головой со специями; пласт обезглавленный; пласт обезглавленный с перцем; пласт обезглавленный со специями; полупласт; полупласт с перцем; полупласт со специями; спинка; спинка с перцем; спинка со специями; теша; теша с перцем; теша со специями; боковник; боковник с перцем; боковник со специями; филе; филе с перцем; филе со специями; ломтики; ломтики с перцем; ломтики со специями; кусочки; кусочки с перцем; кусочки со специями; палочки; палочки с перцем; палочки со специями; соломка; соломка с перцем; янтарная рыбка; янтарная рыбка с перцем; анчоус солено-сушеный.

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

Сроки годности продукции: при температуре от 2ºС до 4ºС – не более 8 месяцев; при температуре 18±3ºС – не более 6 месяцев. Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 3 суток при температуре от 2ºС до 4ºС. При фасовании рыбы, поступившей в солено-сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья.

10 000 руб.	**ТУ 9260-144-37676459-2013 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Масло, паста, крем рыбные и икорные, вырабатываются, из рыбы, икры, масла коровьего, масла растительного, маргарина с добавлением или без добавления морской капусты, мяса кальмара, креветок, моркови, лука, чеснока.

АССОРТИМЕНТ: Масло рыбное: масло селедочное; масло лососевое; масло из скумбрии соленой; масло из сельди холодного копчения; масло из горбуши холодного копчения; масло из скумбрии холодного копчения; масло кальмаровое.

Масло икорное: масло из икры минтая; масло из икры частиковых рыб; масло из икры лососевых рыб.

Паста рыбная: паста из сельди соленой; паста из горбуши соленой; паста из скумбрии соленой; паста из скумбрии холодного копчения; паста из горбуши холодного копчения с морской капустой; паста из осетровых рыб холодного копчения; паста сельди холодного копчения.

Крем рыбный: крем из сельди соленой; крем из горбуши соленой; крем из осетровой рыбы.

Крем икорный: крем икорный из икры минтая; крем икорный из икры лососевых рыб.

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

Рекомендуемые сроки годности: масла и пасты рыбных и икорных при температуре от минус 2°С до 2°С не более 40 суток; крема рыбного и икорного при температуре от минус 2°С до 2°С не более 30 суток; масла и пасты рыбных и икорных при температуре не выше минус 18°С не более трех месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9263-122-37676459-2015 МОЙВА ЖИРНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Мойву жирную холодного копчения выпускают в неразделанном виде. Для выработки продукта используют мойву соленую, мороженную или охлажденную. Выпускают фасованной в пакеты из полимерных материалов или в картонные пачки массой не более 1 кг, в ящики деревянные массой не более 10 кг, в ящики из гофрированного картона массой не более 10 кг, или в ящики полимерные массой не более 10 кг.

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от 0°С до минус 5^{0}С и относительной влажности воздуха 75-80% – не более двух месяцев со дня выработки продукции.

9 750 руб.	**ТУ 9264-181-37676459-2013 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевидных рыб рода Oncorhyncus (горбуши, кеты, кижуча, чавычи, нерки красной, симы), обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). Продукцию по качеству подразделяют на первый и второй сорта. Икра полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд.

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

Сроки годности весовой продукции с момента изготовления при температуре от минус 6ºС до минус 4ºС: без консервантов – не более 2 месяцев; с консервантами – не более 8 месяцев. Сроки годности фасованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6ºС до минус 4ºС: без консервантов – не более 4 месяцев; с консервантами – не более 12 месяцев. Срок годности фасованной продукции, изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2ºС до 4ºС – не более 12 месяцев. Продукцию, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 месяца с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 месяцев с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки продукции, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 месяца с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 месяцев с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции. Срок годности расфасованной продукции, поступившей в готовом (соленом) виде не должен выходить за пределы срока годности сырья.

10 000 руб.	**ТУ 9261-088-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и кальмара; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и осьминога; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и краба; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля), краба и осьминога; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морковью; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с картофелем; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с капустой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с гречкой; котлеты из лосося и кальмара; котлеты из лосося и осьминога; котлеты из лосося и краба; котлеты из лосося краба и осьминога; шницель из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тефтели из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тельное из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фрикадельки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с креветками; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с кальмарами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морепродуктами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с луком и яйцом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с черносливом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с грибами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с лимоном и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с папоротником; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со спаржей; рулетик из судака (окуня, карася, леща,

сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с креветками; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с кальмарами; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морепродуктами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с луком и яйцом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, гольца, форели) с грибами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с черносливом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с гречкой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, гольца, форели) с лимоном и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с папоротником; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (кеты, горбуши, лосося, кижуча, чавычи, форели); рулет из кеты (горбуши, чавычи, кижуча) с филе судака; биточки из икры судака (минтая, трески, леща, окуня, карася, щуки, сазана, хека, наваги); фарш рыбный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш Нежный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели).

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

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18ºС : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. Срок годности охлажденной продукции при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 48 часов.

9 750 руб.	**ТУ 9263-091-37676459-2013 РЫБА КОПЧЕНАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу холодного и горячего копчения (далее продукция). Рыбу холодного копчения выпускается в охлажденном виде, рыбу горячего копчения выпускается в охлажденном и замороженном виде (кроме скумбрии). Продукцию холодного копчения в зависимости от показателей качества подразделяют на первый и второй сорта. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: голец, горбуша, жерех, камбала, карась, карп, кета, кижуч, килька, красноперка, лещ, лосось, мойва, нерка, окунь, окунь морской, омуль, палтус (белокорый, синекорый), плотва, путассу, ряпушка, сазан, сайда, сайра, салака, сардина тихоокеанская (иваси), сардины, сельдь, семга, сиг, скумбрия, сом, ставрида, судак, сырок (пелядь), тарань, терпуг, треска, тюлька, форель, хариус, чавыча, язь. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция холодного копчения: неразделанная; жаброванная; зябреная; обезглавленная; потрошеная с головой; потрошеная обезглавленная; пласт с головой; пласт обезглавленный; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошеная; кусок; спинка (балык); теша; боковник; филе; ломтики; кусочки.

Продукция горячего копчения: неразделанная; жаброванная; зябреная; обезглавленная; потрошеная с головой; потрошеная обезглавленная; кусок; пласт с костью; пласт без кости; спинка; боковник; теша; филе; рулет; рулет Ароматный; рулет Пикантный.

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

Срок хранения изделий балычных холодного копчения с даты изготовления при температуре от минус 2 до минус 8ºС, без подмораживания, не более 1,5 месяцев (ГОСТ 13197, ГОСТ 2623). Ломтики, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 8ºС не более 1 месяца. Ломтики, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре: фасованные под вакуумом – от минус 2 до минус 8ºС не более 10 суток; фасованные без вакуума – от минус 4 до минус 8ºС не более 10 суток. Срок хранения ломтиков, фасованных в пакеты устанавливают с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок хранения для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: 3 суток – при температуре от 0 до минус 3ºС; 15 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС; для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов, фасованной без вакуума: 3 суток – при температуре от 0 до минус 3ºС; 10 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС; для ломтиков из дальневосточных лососей, фасованных в банки: 4 месяца – при температуре от минус 2 до минус 4ºС. Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, фасованной в пакеты из полимерных материалов – с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения при температуре от 0 до минус 8ºС не более 2 месяцев (ГОСТ 11298). Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят, не более: при температуре от 0 до минус 3ºС: 20 суток – филе, филе-кусок с кожей и без кожи, тешу с кожей и без кожи, ломтики и наборы; при температуре от минус 4 до минус 8ºС: 40 суток – филе, филе-кусок с кожей и без кожи, 35 суток – ломтики, тешу с кожей и без кожи, кусочки с кожей (с позвоночной костью или без нее), наборы. Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов без вакуума, хранят, не более: 10 суток – при температуре от 0 до минус 3ºС; 20 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС. Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают с даты изготовления продукции.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Срок хранения сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения при температуре от 0ºС до минус 5ºС (ГОСТ 813) не более: 1,5 месяца – сельди тихоокеанские и сардины тихоокеанские (иваси); 2,0 месяца – прочие сельди; 15,0 суток – фасованные в пачки из картона. Сельдь, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят, не более: фасованную под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 35 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС; фасованную без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 15 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС.

Срок хранения сельди и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения устанавливают с даты изготовления. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Остальную продукцию холодного копчения хранят при температуре от 0ºС до минус 5ºС не более 2 месяцев (ГОСТ 11482). Срок хранения рыбы океанического промысла (спинка и кусок), фасованной в пленочные пакеты не более: под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 30 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС; без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 25 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС. Срок хранения рыбы холодного копчения внутренних водоемов: неразделанной, потрошеной обезглавленной и спинки, фасованной поштучно в пленочные пакеты без вакуума, при температуре от 0 до минус 2ºС – не более 40 суток; спинки-куска, филе-куска, ломтиков из филе сома, фасованных в пленочные пакеты под вакуумом, при температуре от минус 4 до минус 8ºС – не более 3 месяцев. Срок хранения рыбы холодного копчения (кусочки и ломтики), а также сардин холодного копчения, фасованных в пленочные пакеты, не более: под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 30 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС; без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4ºС; 20 суток – при температуре от минус 4 до минус 8ºС. Срок хранения ломтиков холодного копчения в банках при температуре от минус 2 до минус 8ºС – не более 3 месяцев. Срок хранения рыбы холодного копчения в пачках из картона при температуре от 0 до минус 5ºС, не более: 7 суток – скумбрия атлантическая неразделанная и обезглавленная; 20 суток – ставрида океаническая; 30 суток – сардины. Срок хранения рыбы холодного копчения устанавливают с даты изготовления. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Сельди горячего копчения хранят при температуре от минус 2ºС до 2ºС, в течение 72 часов, в том числе не более 24 часов у изготовителя или при температуре от 2ºС до 6ºС в течение 48 часов, в том числе не более 16 часов у изготовителя (поставщика) с момента (часа) окончания технологического процесса (ГОСТ 812). Замороженную сельдь горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18ºС не более 30 суток с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной сельди горячего копчения при температуре не выше 8ºС непосредственно перед ее реализацией. Замороженная сельдь горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления. Остальную продукцию горячего копчения хранят при температуре от минус 2ºС до 2ºС, в течение 72 часов или при температуре от 2ºС до 6ºС в течение 48 часов с часа окончания технологического процесса (ГОСТ 7447). Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18ºС не более 30 суток с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8ºС непосредственно перед ее реализацией. Замороженная рыба горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Рекомендуемый срок годности продукции холодного копчения, упакованной с применением вакуума или без него, при температуре от 0ºС до минус 5ºС – не более 2 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 10 суток; при температуре от минус 2ºС до 0ºС – не более 15суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него, при температуре не выше минус 18ºС – не более 30 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9263-071-37676459-2012 ФИЛЕ РЫБЫ КОПЧЕНОЕ, ВЯЛЕНОЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыбка к пиву (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву острая (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву ароматная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом лимона (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом лука (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом укропа (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная острая (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная ароматная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная с ароматом лимона (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная с ароматом укропа (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан).

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

Срок годности продукции при температуре от минус 5 до 0ºС и относительной влажности воздуха не выше 80 % – не более 2 месяцев. Срок годности продукции при температуре от 0 до 4ºС — не более 3 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9261-070-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба разделанная целиком (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); рыба неразделанная с головой (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, килька, хамса, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось); рыба, разделанная без головы (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось). порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек,

чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось. хек, чавыча, щука); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с оливками (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); стейк из рыбы (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); набор для ухи (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь). Все наименования продукции дополнить видами рыбы: муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, палия, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сиг.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2^{0}С – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2^{0}С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: весовой и негерметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 9 месяцев.

9 750 руб.	**ТУ 9265-067-37676459-2012 МОРЕПРОДУКТЫ СОЛЕНО-СУШЕНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: филе кальмара гигантского горячего копчения; рулет из кальмара гигантского с начинкой (из горбуши; из скумбрии; из других видов рыб); креветки копченые; кальмары солено-сушеные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные острые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные пряные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные копченые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные острые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные пряные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные копченые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); мидии солено-сушеные; мидии солено-сушеные острые; мидии солено-сушеные пряные; мидии солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные; креветки солено-сушеные острые; креветки королевские солено-сушеные; гребешки солено-сушеные; кальмары холодного копчения (кольца, щупальца); осьминоги холодного копчения (кольца, щупальца); кальмары горячего копчения (кольца, щупальца); осьминоги горячего копчения (кольца, щупальца); шашлык из кальмара солено-сушеный; шашлык из кальмара вяленный; щупальца кальмара солено-сушеная; соломка кальмара солено-сушеная; чипсы из кальмара солено-сушеные; слайсы из кальмара солено-сушеные; гребешок из кальмара солено-сушеный.

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

Сроки годности солено-сушеной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0˚С до 20˚С: весовой – не более 3 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 6 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 9 месяцев. **Сроки годности** продукции холодного копчения с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 5˚С до 0˚С: весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 10 суток; фасованной с применением вакуума – не более 15 суток. **Сроки годности охлажденной** продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса: при температуре от минус 2˚С до 2˚С – не более 72 часов; при температуре от 2˚С до 6˚С – не более 48 часов. **Срок годности** замороженной продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18˚С: весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 45 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: Солено-сушеной продукции при температуре от 0˚С до 20˚С: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. Продукции холодного копчения при температуре от минус 5˚С до 0˚С: весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. Продукции холодного копчения при температуре от 2˚С до 6˚С: весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток.

Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18˚С: весовой – не более 30 суток; фасованной без применения вакуума – не более 60 суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. Охлажденной продукции горячего копчения: при температуре от минус 2˚С до 2˚С – не более 96 часов; при температуре от 2˚С до 6˚С – не более 72 часов.

9 750 руб.	**ТУ 9266-072-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с креветками; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с укропом; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с оливками; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; позы (омуль, сиг); пельмени Камчатские (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени Дальневосточные (кижуч и кета); пельмени Маломорские (омуль, сиг).

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

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. **Сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 12 ºС: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток.

КОНСЕРВЫ

9 000 руб.	**ТУ 10.39.18-106-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ЛЕЧО (взамен ТУ 9161-106-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – лечо (далее продукт или продукция), изготовленное из сладкого перца с добавлением или без добавления моркови, лука, томатного соуса, яблочного пюре, кабачков, баклажанов, животного жира, грибов, фасоли, чеснока, специй, пищевых кислот, зелени, фасованное в стеклянные банки, герметически укупоренное и стерилизованное. Лечо предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо «Любительское»; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо с морковью; лечо с фасолью; лечо «По-болгарски; лечо «Оригинальное»; лечо «По-венгерски»; лечо с баклажанами; лечо с кабачками; лечо с болгарским перцем; лечо с цветной капустой; лечо с рисом «Токана»; лечо «Домашнее»; лечо «Грузинское»; лечо с тыквой; лечо «По-итальянски»; лечо «Объедение»; лечо с чесноком; лечо медовое; лечо из томатов с баклажанами; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо «По-казацки»; лечо «Традиционное».

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 лечо:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет 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.

10 000 руб.	**ТИ к ГОСТ 18224-2013 Консервы ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

Дата введения в действие 01.07.2015 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вторые обеденные блюда (далее консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания. **Термины и определения овощные (грибные) консервы:** Продукты переработки овощей (грибов) в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента.

вторые овощные (грибные) обеденные блюда: Овощные (грибные) консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей (грибов) или смесей овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса,

рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов. **Классификация: В зависимости от используемого сырья вторые обеденные блюда изготавливают следующих наименований:** солянка из свежей капусты; солянка из квашеной капусты; солянка из свежей капусты с грибами; солянка из квашеной капусты с грибами; солянка из свежей капусты со свиными копченостями; солянка из квашеной капусты со свиными копченостями; капуста квашеная со свининой (мульгикапсад); капуста свежая с грибами; капуста тушеная; капуста квашеная тушеная; овощи с фасолью и мясом; овощи с соевыми бобами и мясом; маринад овощной с томатом; закуска овощная с томатом; картофель тушеный с грибами; грибы тушеные; закуска охотничья. **Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов Консервы фасуют:** в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; металлические банки вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм. Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-145-37676459-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-145-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы, вырабатываемые из свинины, говядины, оленины, конины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, картофельного крахмала, пищевых добавок и других продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы).Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Свинина тушеная «Богатырская»; Тушенка «Дачная» из свинины; Тушенка «Смоленская»; Поросенок в собственном соку; «Свинина тушеная»; Свинина тушеная в желе «Особая»; Свинина тушеная «Деревенская»; Свинина тушеная «Люкс»; Свинина тушеная «Смоленская»; Свинина тушеная «Домашняя»; Свинина тушеная «Петровская»; Свинина тушеная «Смоленская» Гуляш свиной; Свинина в белом соусе; Свинина тушеная с чесноком; Свинина тушеная со сладким перцем; Свинина тушеная в грибном соусе; Свинина тушеная в белом соусе; Свинина тушеная с черносливом; Тушенка со свининой «Обеденная»; Тушенка со свининой «Смоленская»; Тушенка со свининой «Советская»; Свинина тушеная «Острая»; Свинина тушеная «Сметанинская»; Свинина тушеная «Столовая»; Свинина тушеная «Закусочная»; Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе Свинина тушеная «Особенная»; Свинина тушеная «Курортная»; Свинина тушеная «К обеду»; Свинина тушеная «Туристская»; Свинина тушеная «Особая»; Свинина тушеная «Классная»; Свинина тушеная «Пикантная»; Свинина тушеная «Походная»; Свинина тушеная «Пряная»; Свинина тушеная «Сельская»; Свинина тушеная в томате; Свинина тушеная с зеленью; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Деревенская»; Оленина тушеная «Особая»; Говядина тушеная; Баранина тушеная; Конина тушеная; Конина тушеная «Особая»; Оленина тушеная; Говядина тушеная «По-восточному;» Говядина тушеная «Городская; Тушенка «Дачная» из говядины; Тушенка «Смоленская» из говядины; Говядина тушеная «Сметанинская»; Говядина тушеная «Столовая»; Говядина тушеная «Закусочная»; Говядина тушеная «Особая» в томатном соусе; Говядина тушеная «Особенная»; Говядина тушеная «Курортная»; Говядина тушеная «К обеду»; Говядина тушеная «Туристская»; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Классная»; Говядина тушеная «Пикантная»; Говядина тушеная «Походная»; Говядина тушеная «Пряная»; Говядина тушеная «Сельская»; Говядина тушеная в томате; Говядина тушеная с зеленью; Говядина тушеная с чесноком; Говядина тушеная со сладким перцем; Говядина тушеная в грибном соусе; Говядина тушеная в белом соусе; Говядина тушеная с черносливом; Тушенка с говядиной «Обеденная»; Тушенка с говядиной «Смоленская»; Тушенка с говядиной «Советская»; Чахохбили из говядины; Чахохбили из говядины «По-домашнему»; Говядина тушеная «Отдельная».**Консервы мясные ветчинные:** «Туристический завтрак» из говядины; «Туристический завтрак» из свинины; Ветчина; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Столичная»; Ветчина «Балтийская»; Ветчина «Импортная».**Консервы мясные рубленые:** «Салями зернистая в банке».**Консервы фаршевые:** Колбасный фарш; Фарш колбасный «Докторский»; Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Фарш мясной говяжий «Премиум»; Фарш мясной свиной «Премиум»; Фарш мясной колбасный «Столичный»; Фарш мясной колбасный «Российский».**Консервы мясные паштетные:** Колбасный паштет.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления.Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.**Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов.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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

	(взамен ТУ 9217-315-37676459-2014)

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные — паштеты, фарши закусочные, тушенки (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, свинины, мяса птицы и/или субпродуктов с использованием круп, овощей, соевых белков, наполнителей или без них, предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок, технологических операций консервы вырабатывают в следующем ассортименте: Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья». **Консервы с бобовыми:** говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей. **Консервы с крупами:** каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; плов с говядиной. **Консервы паштетные:** паштет «Нежный» из куриной печени; паштет «Нежный» из индюшиной печени; паштет «Нежный» из гусиной печени; паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» из печени индейки; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Нежный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет «Деликатесный» из индюшиной печени; паштет «Деликатесный» из гусиной печени; паштет «Деликатесный» из говяжьей печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Утка с черносливом»; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный». **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Туристический»; голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые с курицей; голубцы ленивые со свининой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов не более 3-х лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.13.15-525-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготовляемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более**

2-х лет; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9216-282-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.** **ФАРШИ ВЕТЧИННО-РУБЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие консервы фарши ветчинно-рубленые (далее по тексту – продукт, продукция, консервы, фарш ветчинно-рубленый), изготовленные из свинины, говядины, птицы, оленины, конины с добавлением или без добавления крупы манной, крахмала, комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленные: фарш ветчинно-рубленый «Любительский»; фарш ветчинно-рубленый «Обеденный»; фарш ветчинно-рубленый «Петровский»; фарш ветчинно-рубленый «Экстра»; фарш ветчинно-рубленый «К завтраку»; фарш ветчинно-рубленый «Застольный»; фарш ветчинно-рубленый «Аппетитный». **Консервы мясосодержащие рубленные:** фарш ветчинно-рубленый «Восточный»; фарш ветчинно-рубленый «Туристический»; фарш ветчинно-рубленый «Пикник».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 2 лет; Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке, стекле, ламистере – 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.

15 000 руб.	**ТУ 9216-476-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ТЕРРИН**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные фаршевые стерилизованные (далее по тексту – консервы, террин, продукт, продукция) изготовленные из мяса, мяса птицы, мясных и птичьих субпродуктов с добавлением орехов, овощей, фруктов, молочных продуктов, вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукт полностью готов к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Террин из мяса и субпродуктов: Террин «Королевский обед»; Террин «Французский»; Террин «Традиционный»; Террин «Для гостей»; Террин «Острый»; Террин «Коньячный»; Террин с шампанским; Террин «Императорский»; Террин с инжиром; Террин с фундуком и курагой; Террин с фисташками; Террин с орехами и паприкой; Террин с прованскими травами; Террин с итальянскими травами; Террин с сыром и фисташками; Террин с сыром и грибами; Террин с сыром «По-французски»; Террин с сыром «По-русски»; Террин с каперсами; Террин «Аппетитный»; Террин с белым перцем; Террин «Восторг»; Террин из печени с грибами; Террин из печени с грибами и орехами; Террин из печени с цельным орехом; Террин с креветками; Террин «Paris»; Террин «Exquise»; Террин «Foodie»; Террин «Marseille»; Террин «Belle»; Террин «Été à Lyon». **Террин мясной с добавлением субпродуктов и мяса птицы:** Террин с мясом утки; Террин с гусиной печени с перцем и шампанским; Террин с утиной печень; Террин с гусиной печенью; Террин с утиной печенью с инжиром; Террин с утиным мясом «Три перца»; Террин с утиной печенью с перцем и шампанским; Террин с куриным филе и белым вином; Террин с куриного филе «Ле-Ман»; Террин с куриным мясом «Сент-Этьен»; Террин с мясом индейки «Острый»; Террин с филе индейки «По-парижски»; Террин с гусиным мясом и ананасом; Террин с куриным мясом и ананасом; Террин с утиным мясом и ананасом; Террин с утиным мясом и цельным орехом; Террин с курицей и креветками; Террин с курицей и грибами; Террин с утиным мясом и грибами; Террин с гусиным мясом и грибами; Террин с мясом индейки и грибами; Террин с курицей, грибами и орехами; Террин с утиным мясом, грибами и орехами; Террин с мясом индейки, грибами и орехами; Террин с куриным мясом, грибами и сыром; Террин с утиным мясом, грибами и сыром; Террин с гусиным мясом, грибами и сыром; Террин с мясом индейки, грибами и сыром.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности:** мясных консервов – **не более 3-х лет** со дня изготовления; консервов с добавлением мяса птицы – **не более 2-лет** со дня изготовления; консервов из субпродуктов – **не более 1 года** со дня изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9216-033-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

	(взамен ТУ 9216-033-37676459-2013)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы мясные: Консервы кусковые: Птица «По-сибирски»; Птица «Пикантная»; Птица «По-осетински»; Птица со сладким перцем; Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; Птица с овощами; Птица с овощами и грибами; Птица «Пряная»; Птица «Славянская»; Птица «Торжество» с черносливом; Птица «По-селянски»; Курица «По-городскому»; Мясо птицы «По-особому»; «Пьяный цыпленок»; Мясо тушеное «Элитное»; Цыпленок в собственном соку; Сациви с грецким орехом; Филе индейки тушеное. **Консервы кусковые в различных соусах:** Птица в грибном соусе; Птица в горчичном соусе; Мясо птицы в белом соусе; Птица в остром соусе; Птица с овощами в томатном соусе; Цыпленок табака в чесночном соусе; Цыпленок табака в соусе ткемали. **Консервы кусковые в желе:** Мясо птицы с маслинными в желе; Рагу птицы в желе. **Консервы ветчинные:** Мясо птицы ветчинное «Закусочное»; Мясо птицы ветчинное «Особенное»; Мясо птицы ветчинное «Застольное»; Ветчина Московская; Ветчина «Янтарная». **Консервы фаршевые:** Фарш колбасный «Для завтрака» куриный. **Консервы из мяса птицы мясосодержащие: Консервы кусковые:** Птица «По-сибирски»; Птица «Пикантная»; Птица «Пряная»; Птица «Славянская»; Цыпленок тушеный «Семейный»; Цыпленок тушеный «Офицерский»; Цыпленок тушеный «Походный»; Курица «По-домашнему»; Чахохбили из мяса цыплят. **Консервы кусковые в различных соусах:** Птица в грибном соусе; Птица в горчичном соусе; Мясо птицы в белом соусе; Птица в остром соусе; Крылышки куриные в остром соусе; Крылышки куриные «Полет купидона»; Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе. **Консервы кусковые в желе:** Рагу птицы в желе; Филе птицы в клюквенном желе. **Консервы фаршевые:** Фарш из мяса птицы «Нежный»; Фарш из мяса птицы «Особый»; Фрикадельки из мяса птицы в белом соусе; Тефтели из мяса птицы в томатной заливке; Зразы из мяса птицы с орехом в соусе; Зразы из мяса птицы с сыром в соусе; Зразы из мяса птицы с грибами в соусе; Котлеты из мяса птицы в соусе. **Консервы ветчинные:** Мясо птицы ветчинное «На любой вкус». **Консервы из мяса птицы мясорастительные: Консервы кусковые:** Чахохбили из птицы; Птица по-осетински; Птица со сладким перцем; Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; Птица с овощами; Птица с овощами и грибами; Птица с бобовыми; Птица «Торжество» с черносливом; Чанфотта с мясом птицы; Фрикасе из мяса птицы; Ризотто из мяса птицы; Утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; Птица «Дачная» с рисом или с гречкой; Птица «Дорожная» с капустой; Мясо птицы с макаронными изделиями; Мясное ассорти «Оригинальное»; Рагу из птицы или субпродуктов. **Консервы кусковые в различных соусах:** Птица с овощами в томатном соусе; Филе птицы с фасолью в белом или сметанном соусе. **Консервы кусковые в желе:** Мясо птицы с грибами в желе; Мясо птицы с маслинными в желе; Птица в желе «Столичная»; Ассорти из птицы в желе с овощами. **Консервы фаршевые:** Голубцы из мяса птицы в сметанном соусе; Голубцы из мяса птицы в томатном соусе.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в стекле, ламистере – не более 2-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке – не более 1 года.

10 000 руб.	**ТУ 9217-462-37676459-2016 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов или жиров птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (крупы, чеснока, моркови, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, наполнителей (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок консервы вырабатывают в следующем ассортименте: **Консервы с крупами:** Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы»; **Консервы с крупами и овощами:** Консервы мясорастительные «Фасоль с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Плов с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы и овощами»; **Консервы с бобовыми:** Консервы мясорастительные «Фасоль в соусе с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Горох с мясом птицы»; **Консервы с овощами:** Консервы мясорастительные «Рагу с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы с яблоком и черносливом»; **Консервы кусковые:** Консервы мясорастительные «Рагу из субпродуктов птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в соусе чесночном»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в соусе ткемали»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в орехово-чесночном соусе».

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

Рекомендуемый срок годности консервов — не более **двух лет** со дня изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 24 ч.

12 000 руб.	**ТУ 9216-454-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы из субпродуктов птицы кусковые стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных куриных, цыплят-бройлеров, утиных, гусиных, индюшиных субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, грибов и специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Консервы из субпродуктов птицы кусковые в собственном соку (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные): сердечки птицы в собственном соку; сердечки птицы в собственном соку «По-румынски»; сердечки птицы в собственном соку «Антикризисные»; сердечки птицы в собственном соку «Прованс»; сердечки птицы в

собственном соку «Один день в Италии»; желудки птицы в собственном соку; желудки птицы в собственном соку «По-румынски»; желудки птицы в собственном соку «Антикризисные»; желудки птицы в собственном соку «Прованс»; желудки птицы в собственном соку «Один день в Италии»; печень птицы в собственном соку; печень птицы в собственном соку «По-румынски»; печень птицы в собственном соку «Антикризисные»; печень птицы в собственном соку «Прованс»; печень птицы в собственном соку «Один день в Италии». **Консервы из субпродуктов птицы кусковые в желе (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):** сердечки птицы в желе; сердечки птицы в желе «К обеду»; сердечки птицы в желе «Вкусные»; сердечки птицы в желе «Пряные»; сердечки птицы в желе с паприкой; желудки птицы в желе; желудки птицы в желе «К обеду»; желудки птицы в желе «Вкусные»; желудки птицы в желе «Пряные»; желудки птицы в желе с паприкой; печень птицы в желе; печень птицы в желе «К обеду»; печень птицы в желе «Вкусные»; печень птицы в желе «Пряные»; печень птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Прованс»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Золотой запас»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Итальянский шедевр»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «По-восточному». **Консервы из субпродуктов птицы кусковые в соусах (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):** сердечки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); желудки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); печень птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); ассорти из субпродуктов птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе).

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре:** для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке, стекле, ламистере:** для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9161-168-37676459-2016 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру консервированную, изготовленную из свежих овощей с добавлением или без добавления плодов или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления 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).

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 консервов именами собственными, фирменными или фантазийными 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. **Рекомендуемый срок годности** икры со дня изготовления: в стеклянной таре – не более 3 года; в металлической таре – не более 2 года.**Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 года. 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.

12 000 руб.	**ТУ 9216-431-37676459-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод и специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Консервы из мясных субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку

«По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». **Консервы из мясных субпродуктов в томате:** Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». **Консервы из мясных субпродуктов в соусе:** Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкое, или уши (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). **Консервы ассорти из мясных субпродуктов в соусе:** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршабаш» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршабаш» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. **Консервы из субпродуктов мясных в желе:** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре:** для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке:** для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9161-412-37676459-2015 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы растительные (далее – консервы, продукт, продукция) изготовленные из различных круп, сухофруктов, овощей, грибов, бобовых, с добавлением ягод, вкусоароматических добавок, специй, пряных трав или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Консервы растительные: каша «Добрая еда» геркулесовая с корицей и сухофруктами; каша «Добрая еда» геркулесовая с изюмом и ванилью; каша «Добрая еда» геркулесовая с цукатами и имбирем; каша «Добрая еда» монастырская с грибами; каша «Добрая еда» монастырская; каша «Добрая еда» монастырская постная с грибами; плов «Добрая еда» с сухофруктами; плов «Добрая еда» с цукатами; плов «Добрая еда» с орехами и сухофруктами; каша «Добрая еда» вкуснейшая; каша «Добрая еда» из чечевицы с огурчиками вариант 1; каша «Добрая еда» из чечевицы с огурчиками вариант 2; каша «Добрая еда» из чечевицы с баклажанами; каша «Добрая еда» рисовая с баклажанами; каша «Добрая еда» из белой фасоли; каша «Добрая еда» из красной фасоли; каша «Добрая еда» из красной фасоли с лисичками; каша «Добрая еда» рисовая

с шампиньонами и имбирем; каша «Добрая еда» гречневая с баклажаном в томате; каша «Добрая еда» гречневая с балгарским перцем; каша «Добрая еда» геркулесовая с сухофруктами «летнее утро»; каша «Добрая еда» геркулесовая с сухофруктами «для завтрака»; каша «Добрая еда» перловая с сухофруктами; каша «Добрая еда» кукурузная с сухофруктами; каша «Добрая еда» ячневая с капустой; каша «Добрая еда» ячневая с капустой и грибами; каша «Добрая еда» гороховая с грибами в томате; каша «Добрая еда» из булгура «ароматная» каша «Добрая еда» из булгура «сытная»; каша «Добрая еда» из булгура «по-королевски»; каша «Добрая еда» из киноа; каша «Добрая еда» из киноа с каперсами и грибами; каша «Добрая еда» из маша с грибами и кабачками; каша «Добрая еда» из нута с белыми грибами. каша «Добрая еда» «шоколадная» рисовая; каша «Добрая еда» пшенная с фруктами; каша «Добрая еда» «дружба» с сухофруктами; нут «Добрая еда» с овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов** не более 2-х лет со дня изготовления. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9161-341-37676459-2015** **КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные и овоще-грибные (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей, круп с добавлением или без добавления грибов, специй, рассолов, соусов и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Чечевица натуральная; Чечевица в томатном соусе; Нут натуральный; Нут в томатном соусе; Фасоль натуральная «Кубанская»; Фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; Фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; Фасоль в томатном соусе с грибами; Фасоль в томатном соусе «Острая»; Фасоль в томатном соусе с огурцами; Фасоль печеная в томатном соусе; Фасоль с картофелем; Фасоль в аджике; Фасоль с грибами и овощами; Фасоль в домашнем соусе; Фасоль в томатном соусе «Пикантная»; Фасоль с овощами в томатном соусе; Фасоль печенная в томатном соусе; Фасоль с паприкой в томатном соусе; Фасоль «Лобио»; Плов с грибами и овощами; Плов с овощами; Горох с грибами и овощами; Горох с овощами; Голубцы ленивые; Картофель обжаренный с овощами; Картофель запеченный; Кабачки печеные; Кабачки по-домашнему; Баклажаны печеные; Баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; Рагу грибное; Морковь с грибами; Морковь по-корейски; Морковь по-корейски с грибами; Овощи по-кубански; Винегрет «Крестьянский»; Винегрет с грибами; Винегрет «Особый» с фасолью; Закуска грибная с луком; Закуска «Летняя»; Закуска «Новинка»; Закуска «По-воронежски»; Закуска «По-охотничьи»; Овощной гарнир; Капуста тушеная; Перец резаный с овощами в томатном соусе.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 16.11.2015 г.*** Фасоль по-мексикански с кукурузой; Чечевица с овощами в томатном соусе; Чечевица с овощами и грибами в томатном соусе.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% в хорошо проветриваемых помещениях. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Срок годности** консервов не более двух лет от даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч.

10 000 руб.	**ТУ 9163-397-37676459-2015** **КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ В СИРОПЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на фруктовые и овощные консервы из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов, ягод или 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 фруктовые в сиропе: абрикосы в сиропе; айва в сиропе; алыча в сиропе; ананасы в сиропе; апельсины в сиропе; бананы в сиропе; барбарис в сиропе; брусника в сиропе; виноград в сиропе; вишня в сиропе; голубика в сиропе; грейпфрут в сиропе; груши 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; хурма свежая; -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); **консервы овощные в сиропе:** кабачки в сиропе; морковь в сиропе; патиссоны в сиропе; перец сладкий в сиропе; ревень в сиропе; репа в сиропе; свекла в сиропе; томаты в сиропе; топинамбур в сиропе; тыква в сиропе; «Овощное ассорти» в сиропе (не менее двух видов овощей в различной комбинации); «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод и/или 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.

12 000 руб.	ТУ 9216-391-37676459-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных из оленины, изготовляемых с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пищевых, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Консервы мясные из оленины с горохом: оленина с горохом «Сытная»; оленина с горохом «По-московски»; оленина с горохом «Оригинальная»; оленина с горохом «Аппетитная»; оленина с горохом «Ароматная»; оленина с горохом «Восточная»; оленина с горохом «Экстра»; оленина с горохом «Острая»; оленина с горохом «Сибирский вкус». **Консервы мясные из оленины с фасолью:** оленина с фасолью «По-мичурински»; оленина с фасолью «Экстра»; оленина с фасолью «Оригинальная»; оленина с фасолью «Новая»; оленина с фасолью «По-французски»; оленина с фасолью «Пряная»; оленина с фасолью «Ароматная»; оленина с фасолью и карри; оленина с фасолью и пряностями; оленина с фасолью «Столичная»; оленина с фасолью «По-сибирски»; оленина с фасолью «Обеденная»; оленина с фасолью «По-королевски»; оленина с фасолью «По-боярски»; оленина с фасолью «Имперская»; оленина с фасолью «Инь-Янь». **Консервы мясные из оленины с нутом:** оленина с нутом «Оригинальная»; оленина с нутом «Экстра»; оленина с нутом «Станичная»; оленина с нутом «Походная»; оленина с нутом и паприкой; оленина с нутом «Пряная»; оленина с нутом «Ароматная». **Консервы мясные из оленины с чечевицей:** оленина с чечевицей «Застольная»; оленина с чечевицей «Новая»; оленина с чечевицей «Ароматная»; оленина с чечевицей «Аппетитная»; оленина с чечевицей «Экстра»; оленина с чечевицей «Оригинальная». **Консервы мясные из оленины со спаржевой фасолью:** оленина со спаржевой фасолью «По-русски»; оленина со спаржевой фасолью и грибами; оленина со спаржевой фасолью, грибами и луком; оленина со спаржевой фасолью «По-купечески»; оленина со спаржевой фасолью «Острая»; оленина со спаржевой фасолью «Новая». **Консервы мясные из оленины с сухофруктами и пряностями:** оленина с курагой; оленина с черносливом; оленина с яблоками; оленина с финиками; оленина с имбирем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 3-х лет со дня изготовления.

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.

12 000 руб.	ТУ 9216-387-37676459-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные ветчинные из оленины стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Для завтрака»; Ветчина «Боярская»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Пикантная»; Ветчина «По-городскому»; Ветчина «Оригинальная»; Ветчина «По-мичурински»; Ветчина «Экстра»; Ветчина «Сибирский завтрак»; Ветчина с паприкой; Ветчина с луком и зеленью; Ветчина «Походная»; Ветчина «Ароматная»; Ветчина «По-восточному»; Ветчина «Альпийская»; Ветчина «Господская»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Восточная»; Ветчина «Прованская»; Ветчина с клюквой; Ветчина «По-русски»; Ветчина с грибами; Ветчина с «По-итальянски»; Ветчина «Три перца»; Ветчина «На любой вкус»; Ветчина «Закусочная»; Ветчина «Застольная»; Ветчина «Сельская»; Ветчина «Дорожная»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Славянская»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «По-домашнему»; Ветчина «Старые традиции»; Ветчина «Сибирский вкус»; Ветчина «Тамбовская»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Правильный выбор»; Ветчина «По-сибирски»; Ветчина «Народная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 3-х лет со дня изготовления.

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.

10 000 руб.	ТУ 9161-316-37676459-2014 КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы обеденные (далее по тексту – консервы), изготовленные из рисовой, гречневой, перловой крупы или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления говядины, свинины или другого мяса, изделий колбасных, копченостей, фасоли, гороха, перловой крупы, риса, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томато-продуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд.

АССОРТИМЕНТ. борщ из свежей капусты с зеленью; борщ из свежей капусты с фасолью; борщ из квашенной капусты с зеленью; борщ из свежей капусты вегетарианский; борщ по-московски; свекольник; рассольник; рассольник по-ленинградски; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из квашеной капусты с мясом; суп фасолевый со свежими овощами; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп рисовый; суп грибной; суп перловый; суп-пюре из тыквы; суп овощной с макаронами; суп рисовый с мясом; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп

картофельный с фрикадельками; суп-харчо с говядиной; суп фасолевый с мясом; суп гороховый с копченостями; солянка сборная мясная; борщ украинский с мясом «по-домашнему»; щи из свежей капусты с мясом «по-домашнему»; рассольник с мясом «по-домашнему»; суп фасолевый со свининой «по-домашнему»; суп куриный с рисом «по-домашнему»; суп гороховый с мясом «по-домашнему»; суп рисовый с мясом «по-домашнему»; суп грибной с мясом «по-домашнему»; свекольник с мясом «по-домашнему» каша «по-домашнему» рисовая с говядиной; каша «по-домашнему» гречневая с говядиной; каша «по-домашнему» перловая с говядиной»; каша «по-домашнему» рисовая со свининой; каша «по-домашнему» гречневая со свининой; каша «по-домашнему» перловая со свининой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% в хорошо проветриваемых помещениях.

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов не более двух лет от даты изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9216-310-37676459-2014 ПАШТЕТЫ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные — паштеты, изготавливаемые из мяса или мяса птицы или субпродуктов с наполнителями или без них, предназначенные для реализации через торговую сеть, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Паштет «Нежный печеночный», вариант 1; Паштет «Нежный печеночный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 1; Паштет «Нежный куриный», вариант 2; Паштет «Нежный куриный», вариант 3; Паштет «Нежный яичный», вариант 1; Паштет «Нежный яичный», вариант 2; Паштет «Нежный свиной»; Паштет «Нежный мясной», вариант 1; Паштет «Нежный мясной», вариант 2; Паштет «Нежный мясной», вариант 3; Паштет «К обеду», вариант 1; Паштет «К обеду», вариант 2; «Пате»; Паштет «Петушок»; Паштет «Праздничный», вариант 1; Паштет «Праздничный», вариант 2; Паштет «По-домашнему», вариант 1; Паштет «По-домашнему», вариант 2; Паштет «Чиполлино»; Паштет «Сливочный»; Паштет «Сибирский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Паштеты хранят при температуре от 0 до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности паштетов — не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9217-137-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с олениной, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы).

Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; плов с олениной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Консервы хранят при температуре от 0ºС до 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9217-224-37676459-2014 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясорастительные и растительно-мясные (далее по тексту консервы, продукт или продукция), расфасованные в герметично укупоренную потребительскую тару и подвергнутые тепловой обработке – стерилизации, предназначенные для реализации в оптовой, розничной торговой сети, сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. «Сосиски в томатном соусе»; «Сосиски в натуральном соусе»; соус «Карбонара»; соус «Болоньезе».

Предприятие-изготовитель, разработчик имеет право: дополнять наименование продукции, заменять имена собственные фирменными или фантазийными названиями, дополнять и изменять ассортиментный перечень продукции в соответствии с вновь вводимыми в действие рецептурами, разработанными и утвержденными в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре хранения от 0 до плюс 20°С и относительной влажности не более 85% – 24 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9217-176-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из говядины, свинины, свиных субпродуктов, колбасных изделий с добавлением овощей, круп и других пищевых продуктов, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. «Фрикадельки в томатном соусе»; «Ушки свиные»; «Капуста квашеная с печенью»; «Солянка с говядиной»; «Чилиндрон с колбасой»; «Свинина по-китайски»; «Свинина в грибном соусе».

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

Консервы хранят при температуре от 0ºС до 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9216-124-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые стерилизованные консервы «Охотничьи» – тушеное мясо диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное.

Срок годности консервов – не более трех лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9217-136-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы или гороха с мясом кабана, косули, лося, марала с добавлением овощей, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Каша рисовая с мясом кабана; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; горох с мясом кабана; каша рисовая с мясом косули; каша перловая с мясом косули; каша гречневая с мясом косули; горох с мясом косули; каша рисовая с мясом лося; каша перловая с мясом лося; каша гречневая с мясом лося; горох с мясом лося; каша рисовая с мясом марала; каша перловая с мясом марала; каша гречневая с мясом марала; горох с мясом марала.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9216-170-37676459-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Говядина тушеная натуральная в желе; свинина тушеная натуральная в желе; конина тушеная натуральная в желе; оленина тушеная натуральная в желе; говядина тушеная слободская; свинина тушеная слободская; конина тушеная слободская; оленина тушеная слободская; говядина тушеная застольная; свинина тушеная застольная; конина тушеная застольная; оленина тушеная застольная; говядина тушеная по-домашнему; свинина тушеная по-домашнему; конина тушеная по-домашнему; оленина тушеная по-домашнему; говядина тушеная традиционная; свинина тушеная традиционная; конина тушеная традиционная; оленина тушеная традиционная.

Изменение № 1. «Говядина тушеная натуральная в желе»; «Говядина тушеная застольная»; «Свинина тушеная натуральная в желе»; «Свинина тушеная застольная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов, а также заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности для консервов в таре из жести и ламистера – не более двух лет со дня изготовления.

Срок годности для консервов в таре из алюминия и стекла – не более трех лет со дня изготовления.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

9 750 руб.	**ТУ 10.71.11-565-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»;

булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; роглики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

10 000 руб.	**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (Е500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (Е503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

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

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.72.19-028-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9110-028-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты, хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящие технические условия:** замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия, замороженные выпускают:** формовыми; подовыми. В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований: **Из пшеничной муки:** хлеб «Фитнесс»; хлеб «Чипполино» с луком; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж»; булочка для сэндвичей; булочка для сэндвичей цельнозерновая. **Из пшеничной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; багет «14 злаков»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная». **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; багет ржано-пшеничный; булочка «Таллиннская».

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

Изделия хлебобулочные замороженные должны храниться при температуре минус (18±2) °С. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2) °С не более 120 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.71.19-567-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные длительного хранения вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефрастации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская

«Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованная охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.71.11-073-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9115-073-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская

«Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

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

Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации неупакованной продукции** после выемки из печи не более 24 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш армянский не более 7 суток.

10 000 руб.	**ТУ 10.71.11–175–37676459–2017** **ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ** **(взамен ТУ 9113–175–37676459–2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой от 30 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлеб ржаной дрожжевой: хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой). **Хлеб ржаной бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой). **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Берендеевский» (половый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб ржаной «Бородино» (подовый, формовой); хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» подовый; хлеб заварной (формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлеб ржано-обдирный йодированный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб йодированный (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Семейный» (формовой). хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый). **Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вяленными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой). ***Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:*** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб

«Альпийский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб ржаной (подовый); хлеб «Луковый» (подовый); багет ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булочка «Бородинская» (подовый); хлеб «Бородино» (подовый); хлеб «Бородино» (формовой); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб заварной с изюмом (формовой); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). ***Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами дрожжевой:*** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); батончик с овсяным зерном (подовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов; остальной продукции не более 36 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток; продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопеарной не более 4 суток; продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток. **Срок максимальной выдержки продукци**и на предприятии-изготовителе после выемки из печи: продукции из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной не более 10 часов; остальной продукции – не более 14 часов. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.71.11–174–37676459–2017 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (взамен ТУ 9114–174–37676459–2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеянный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб из пшеничной «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой0; хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый). ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Домашний вкус» (подовый); хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус»; (формовой) хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); хлеб пшеничный бездрожжевой; хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой. ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:*** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой)); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб «Социальный» (формовой). ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.*** **Срок годности продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованная продукция не более 72 часов; нарезанная упакованная продукция – не более 72 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не

более 10 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-063-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9119-063-37676459-2016)**

Дата введения в действия 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог

осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с

ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда;

пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с

карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно-фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.72.19-527-37676459-2016 КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °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** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 руб.	**ТУ 9146-472-37676459-2016 МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК (СЕМЕЧЕК)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку (порошок) из сухих жмыхов различных сортов винограда (далее продукт или продукция), полученных прессованием виноградных косточек (семечек) в процессе производства виноградного масла, используемой в пищевых целях и для дальнейшей переработки. Продукция выпускается в виде муки (порошка), крупки или гранул различной формы и размеров. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной

торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в следующем ассортименте: мука (порошок) из виноградных косточек (семечек).

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% — не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-066-37676459-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен 9119-066-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; ***Основы для пиццы*** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый**

срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 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.

10 000 руб.	**ТУ 9293-335-37676459-2015** **МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ФАСОВАННАЯ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – муку продовольственную: пшеничную, ржаную, ржано-пшеничную, кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: мука пшеничная хлебопекарная; мука пшеничная общего назначения мука ржаная хлебопекарная мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная мука пшенично-ржаная обойная хлебопекарная мука кукурузная. **Пшеничная хлебопекарная мука** в зависимости от белизны или массовой доли золы и сырой клейковины, а также крупности помола подразделяется на сорта: экстра; высший; крупчатка; первый; второй; обойная. **Пшеничная мука общего назначения** в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на типы: М 55-23; МК 55-23; М 75-23; МК 75-23; М 100-25; МК 100-25; М 145-23. **Ржаная мука хлебопекарная** в зависимости от качества подразделяется на сорта: сеяная; обдирная; обойная; особая. **Кукурузная мука** в зависимости от качества помола подразделяется на: мука тонкого помола; мука крупного помола; мука обойная Пшеничная и ржаная мука может быть обогащенной витаминами и/или другими хлебопекарными улучшителями. К наименованию такой муки добавляются слова, определяющие характер добавки. Например: «витаминизированная», «обогащенная минеральными веществами», «обогащенная витаминно-минеральной смесью», «обогащенная сухой клейковиной» и другие наименования добавок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности продукции при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%: сортовую пшеничную муку — 6-8 мес.; ржаную сортовую муку — 4-6 мес.; ржано-пшеничную и пшенично-ржаную – 6 мес.; кукурузную муки тонкого и крупного помола — 3 мес. со дня выработки. Срок хранения хлебопекарной ржаной муки устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира.

10 000 руб.	**ТУ 9116-274-37676459-2014** **КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная — после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция — не более 48 часов; продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты — не более 72 часов. **Срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: не более 1 месяца. **Срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консервантов с момента изготовления при комнатной температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Сроки годности продукции устанавливает производитель.

10 000 руб.	**ТУ 9115-294-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия булочные из пшеничной муки высшего, 1 сорта или 2 сорта, вырабатываемые опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон нарезной; батон нарезной «Молочный»; батон с изюмом; батон «Городской»; батон «Подмосковный»; батон «Столовый»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Столичный»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; булка «Городская»; булка «Русская круглая»; плетенка с маком; калач «Московский»; ситничек «Московский»; сайки с изюмом; хлебцы «Докторские».**Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой; батон нарезной; батон нарезной «Молочный»; батон «Красносельский»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городская»; булка «Русская круглая»; булка с молочной сывороткой; булка «Черкизовская»; булка «Валгаская» с изюмом; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Московская»; булочка «Русская»; булочка с маком; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; сайки; сайки «Горчичные»; халва плетеная.**Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Красносельский»; батон простой; булка «Валгаская» с изюмом; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайки.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 20.01.2015 г.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** батон «Городской»; батон «Итальянский» с оливками; батон «Крестьянский»; багетик «Невский»; бон-багет; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес» гречневый; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булочка «Столичная»; булочка к завтраку. булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта» с сыром; булочное изделие «Фокачо»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 20.03.2015 г.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** багет «Французский»; багет с сыром и чесноком; булочное изделие «Чиабатта» (2 вариант); булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый».

Изменение № 3. ***Дата введения в действие 06.04.2015 г.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** булочное изделие итальянское «Фокаччо»; булочное изделие итальянское «Чеабатта»; багет «Французский» классический.

Изменение № 4. ***Дата введения в действие – 03.08.2015 год.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Молочный» (2 вариант); багет «Французский» (2 вариант); багет «Хрустящий»; батон «Парижский»; батон «Белый» подовый; батон «Нарезной» (2 вариант); батон «Подмосковный» (2 вариант); батон «Турецкий»; бон-багет (2 вариант); бон-багет с кунжутом; булка «Городская» (2 вариант); булка «Русь»; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка «Столичная» (2 вариант); булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Каравай»; сайка; сайка (2 вариант); сайка с кунжутом; хала плетенка «Любительская»; хала плетеная с маком.**Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батончик «К чаю» (2 вариант); булка «Городская» (2 вариант); булочка «8 злаков»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков».

Изменение № 5. ***Дата введения в действие – 31.08.2015 год.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Чиабатта» (3 вариант); булочное изделие «Мама Мия» (2 вариант); багет с чесноком; багет «Луковый» (2 вариант); багет с сыром и чесноком (2 вариант); багет «Французский» (2 вариант); фокачча с вялеными томатами и каперсами; фокачча с вялеными томатами и оливками; фокачча с сыром.

Изменение № 6. ***Дата введения в действие – 09.12.2015 год.*** **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** багет из пшеничной муки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Сроки годности неупакованных изделий булочных после выемки из печи при температуре не ниже 6°С: массой до 0,2 кг включительно – 16 часов; массой свыше 0,2 к – 24 часа. **Сроки годности упакованных изделий булочных: с содержимым нетто более 0,2 кг:** из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта – 3 суток; из муки пшеничной хлебопекарной 1, 2 сорта – 3 суток. **С содержимым нетто менее 0,2 кг:** – 48 часов. Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9117-286-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бублики: бублики украинские штучные; бублики разные; бублики молочные. **Баранки:** баранки из пшеничной муки 1-го сорта (простые, сахарные, горчичные); баранки молочные; баранки сахарные (с маком киевские, лимонные, ванильные, и розовые); баранки сдобные; **Сушки:** сушки из пшеничной муки 1-го сорта; сушки из пшеничной муки высшего сорта; сушки с маком; сушки ванильные и горчичные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9110–268–37676459–2014** **ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ,** **ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, вырабатываемые из разных сортов ржаной, пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки и добавленного сырья согласно рецептуры, с добавлением «Йодказеина», выпускаемый массой от 050 до 700 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Хлеб ржаной обойный обогащенный йодированным белком; хлеб ржаной обдирной обогащенный йодированным белком; хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодказеином; хлеб пшенично-ржаной обагащенный йодказеином; хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком; хлеб «Хмелевской»; хлеб «Здоровье»; хлеб ржаной сеяный обогащенный йодированным белком; хлеб «Цна»; хлеб «Российский»; хлеб «Тамбовский»; хлеб «Добрыня»; хлеб «Студенческий»; хлеб «Прибалтийский»; хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (II с.); хлеб пшеничный обогащенный

йодированным белком (I с.); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (в/с); хлеб из муки пшеничной 1с. обогащенный йодказеином; хлеб улучшенный из муки пшеничной в/с обогащенный йод казеином хлеб «Деревенский»; батон из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином; хлебобулочное изделие «Волжские»; хлебобулочное изделие «Умник»; сдобные «Тулиновские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18-3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта– не более 36 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 24 часа; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго, сорта – не более 24 часа; продукция из муки пшеничной высшего, первого сорта: массой более 0,2 кг – не более 24 часа; массой до 0,2 кг включительно – не более 16 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18-3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 72 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта — не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго, сорта – не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого сорта: массой более 0,2 кг – не более 72 часов; массой до 0,2 кг включительно – не более 48 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9116-230-37676459-2014** **КУЛИЧИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Праздничный; Пасхальный; Пасхальная неделя из венского теста; Обыкновенный; Миндальный; Парадный; Праздничная трапеза; Царский; Шафранный; Праздничный; Императорский; Пасхальный; Заварной; По-домашнему; Особый; Английский; по-польски; Австрийский; по-немецки; Иранский; с миндалем; Белый; с флер-д´оранжем*; Розовый; Медовый заварной; Шоколадный; Простой; дрожжевой; Полусладкий; Домашний; Цукатный; Вкусный ; с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Сроки годности: Срок годности продукции при при температуре +18^0 С ±3^{0}С и относительной влажности не более 75%: неупакованная продукция — не более 48 часов; продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты — не более 72 часов. Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: не более 1 месяца. Срок хранения продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9119-152-37676459-2013** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ** **(шаурма, буррито, энчилада, кесадилья)**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кулинарные изделия типа лепешек с начинками из мяса, птицы, овощей, грибов и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

Изменение № 1. Шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной).

Изменение № 2. Шаурма (шаверма) с курицей (2 вариант); шаурма (шаверма) с говядиной (2 вариант); шаурма (шаверма) со свининой (2 вариант).

Изменение № 3. Кыстыбый с картофелем; шаурма (шаверма) по-домашнему.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 1 месяца. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре от 2 до 6°С не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы, при температуре от 2°С до 6°С с момента изготовления не более 72 часа.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9117-419-37676459-2013 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается формой , рецептурой и выпускается в следующем ассортименте: палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом (ветчины с сыром, пикантные, бекона, лука, чеснока, салями, сыра, грибов с сыром, грибов, курицы, креветки, лосося, пиццы, крабов, барбекю, сметаны с зеленью, окорока копченого, кетчупа, красной икры, копченого лосося, холодца с хреном, сала с чесноком).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности : весовая — не более 1 месяца; фасованная сдобная, с добавками орехов, масличных культур — не более 1 месяца; фасованная остальная — не более 3 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9116-172-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлебобулочные изделия, изделия типа лепешек из сдобного дрожжевого и слоено-дрожжевого теста массой одного изделия не более 300 г (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия дрожжевые сдобные:*** сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенний венок»; булка «Весенняя»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель сахарный; палочки ореховые; палочки сдобные; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; роглики; рожки сдобные; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); рожок сдобный с орехами; улитка с маком; улитка с фруктами; улитка сахарная; устрица с маком; устрица с фруктами; витушка сдобная; лепешка сметанная; лепешка майская. ***Изделия слоено-дрожжевые:*** булочки слоеные; булочки с кремом; булочка «Венская»; рулет с маком; розанчики слоеные с вареньем (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); бантик кокосовый; бантик с конфитюром; бантик с орехами; бантик с шоколадом; гипфель с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); конвертик «Сюрприз»; конвертик розовый; конвертик с творогом; конвертик с фруктами; косичка с изюмом; крендель слоёный; крендель слоёный с кунжутом; крендель слоёный с маком; круассан; круассан с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с сыром; круассан со сгущённым молоком; круассан со сливками; пирожок «Сладкоежка»; рогалик слоёный с маком; рожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с сыром; слойка «Гребешок»; слойка «Ёлочка»; слойка «Кремфил»; слойка «Кремфил» с карамелью; слойка «Розочка»; слойка «Уголок с конфитюром» (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка «Уголок»; слойка витая; слойка ореховая; слойка с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с курагой; слойка с маком; слойка с персиком и творогом; слойка сахарная; улитка слоёная с изюмом; улитка слоёная с курагой; улитка слоёная с курагой и изюмом; штрудель с шоколадом; штрудель с яблоками; штрудель с яблоками и изюмом.

Изменение № 1. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** булка «Дружная семейка»; булка коса с кунжутом; булка витушка с маком; булка бант с конфитюром; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка гребешок с повидлом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; плюшка; рогалик с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; пирог с капустой; пирог с повидлом.

Изменение № 2. Изделия дрожжевые сдобные: плюшка «Московская» (2 вариант); сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» мак булочка «Солнышко» (2 вариант); булочка «Кята Ереванская».

Изменение № 3. ***Изделия слоено-бездрожжевые:*** слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» со сгущенкой; слойка «Датская» с фруктовой начинкой; слойка «Датская» с сырной начинкой; слойка «Датская» с корицей; слойка «Датская» сахарная; слойка «Датская» спаржа с сырной начинкой; слойка «Датская» сахарная с маком; тарталетки. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; каравай; ватрушка «Царская»; пирог с ягодной начинкой. ***Изделия слоено-дрожжевые:*** слойка «Датская» с творожной начинкой; слойка «Датская» с шоколадным вкусом; слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.); пирог слоеный с фруктовой начинкой.

Изменение № 4. Изделия дрожжевые сдобные: булочное изделие «Рол» с клюквой; булочное изделие «Рол» с карамелью; булочное изделие «Рол» с шоколадом. **Изделия слоеное бездрожжевые:** конвертик с творогом; слойка с сыром и специями;

слойка с яблоком; штрудель с яблоком и корицей; штрудель с вишней. **Изделия слоеное дрожжевые:** круассон классический; круассон с шоколадом; слойка с персиком и грушей.

Изменение № 5. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** ватрушка с повидлом; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; рулет с повидлом; рулет с черемухой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; булочка «Сластена» с **вареным сгущенным молоком; сдоба «Хала плетеная».**

Изменение № 6. Изделия дрожжевые сдобные: ватрушка с джемом; плюшка «Московская» (3 вариант); рулетик ванильный; рулет с маком (2 вариант); сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Рогалик»; «Устрица» с маком (2 вариант); улитка с корицей; булочка «К чаю»; рогалик (2 вариант). **Изделия слоено-дрожжевые:** слойка «Бантик»; слойка «Язычок».

Изменение № 7. Изделия дрожжевые сдобные: булочное изделие «Рол» с карамелью (вариант 2); булочное изделие «Рол» с клюквой (вариант 2); булочное изделие «Рол» с шоколадом (вариант 2); крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; плетенка «Косичка» с маком. **Изделия слоеное бездрожжевые:** конвертик с творогом (вариант 2); штрудель с творогом и маком; штрудель яблочный. **Изделия слоеное дрожжевые:** круассон классический (вариант 2); круассон с шоколадом (вариант 2); слойка с персиком и грушей (вариант 2); слойка с жареным луком.

Изменение № 8. Изделия дрожжевые сдобные: булка «Плюшка»; булка с изюмом (2 вариант); булка с корицей; булка с кунжутом (2 вариант); булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

10 000 руб.	**КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ Р 50228-92**

Дата введения в действие- 01.01.1994 год. Дата актуализации текста – 10.10.2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на коржики, изготовляемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Коржики «Медовички»; коржики с тмином дрожжевые; коржики сахарные; коржики миндальные; коржики с творогом; коржики с маком; коржики «Троицкие»; коржики с отрубями; коржики шоколадные с кокосовой стружкой; коржики ореховые; коржики с корицей и ванилью; коржики молочные; коржики сахарно-сметанные; коржики с изюмом. Срок годности в соответствии с ГОСТ Р 50228.

Сроки хранения коржиков при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

коржики «Медовички»	15 суток
коржики с тмином дрожжевые	30 суток
коржики сахарные	45 суток
коржики миндальные	30 суток
коржики с творогом	45 суток
коржики с маком	30 суток
коржики «Троицкие»	15 суток
коржики с отрубями	30 суток
коржики шоколадные с кокосовой стружкой	45 суток
коржики ореховые	45 суток
коржики с корицей и ванилью	45 суток
коржики молочные	30 суток
коржики сахарно-сметанные	45 суток
коржики с изюмом	45 суток

5 000 руб.	**ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89 ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Печенье песочное обыкновенное; печенье колечко ореховое; печенье колечко кунжутное; печенье колечко кокосовое; печенье песочное кольцо; печенье кольца песочные с ядром подсолнечника; печенье кокосовое в шоколаде; печенье песочное в шоколаде; печенье песочное шоколадно-ореховое; печенье печенье сдобный круг; печенье полумесяц ясный; печенье осеннее; печенье кокосовое выемное; печенье песочное с маком; печенье ореховое; печенье ромбики ванильные; печенье песочное фруктовое; печенье шагане; печенье ракушка с курагой; печенье ракушка с черносливом; печенье крендельки с маком; печенье крендельки с корицей. Сухарики и кексики: сухарики сдобные, сухарики нарезные, ватрушка, миндаль ные хлебцы, московские хлебцы, кексики с изюмом глазированные шоколадом, кексики с фруктовой начинкой неглазированные, кексики с фруктовой начинкой глазированные шоколадом. В ассортименте печенье различной формы с отделкой поверхности сахаром, пудрой, кокосовой стружкой, дробленными орехами, а также печенье с начинкой и глазированное шоколадом.

Сроки годности сдобного печенья в зависимости от процента жира: 45 суток – с массовой долей жира до 10%; 30 суток – от 10 до 20%; 15 суток — свыше 20%.

9 000 руб.	ТУ 9119-151-37676459-2013 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ

Дата введения в действие – 2013 год Без ограничения срока действия.

Кулебяки, расстегаи и пирожки печеные изготавливают вручную или на пирожковых автоматах, из простого и сдобного дрожжевого и слоеного теста с мясными, рыбными и субпродуктовыми фаршами.

АССОРТИМЕНТ. Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста. **кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста. **Ассортимент продукции:** пирожки с ливером; пирожки с ливером и яйцом; пирожки с ливером и рисом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и гречневой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей, яйцом и рисом; пирожки с курицей и рисом; пирожки с мясом; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и гречневой кашей; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом, капустой и грибами; пирожки с мясом, капустой и яйцом; пирожки с мясом, яйцом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с креветками; пирожки с кальмарами; пирожки с кальмарами, грибами и луком; пирожки с раками; пирожки с омарами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и вязигой; пирожки с рыбой, вязигой и яйцом; пирожки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; пирожки с рыбой и капустой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой, рисом и грибами; пирожки с рыбой и яйцом; пирожки с рыбой, яйцом и рисом; пирожки с рыбными консервами, рисом и яйцом кулебяки с ливером; кулебяки с ливером и яйцом; кулебяки с ливером и рисом; кулебяки печенью кулебяки с печенью и гречневой кашей; кулебяки с курицей; кулебяки с курицей и грибами; кулебяки с курицей, яйцом и рисом; кулебяки с курицей и рисом; кулебяки с мясом; кулебяки с мясом и луком; кулебяки с мясом и рисом; кулебяки с мясом и гречневой кашей; кулебяки с мясом и грибами; кулебяки с мясом и капустой; кулебяки с мясом, капустой и грибами; кулебяки с мясом, капустой и яйцом; кулебяки с мясом, яйцом и рисом; кулебяки с мясом и яйцом; кулебяки с креветками; кулебяки с кальмарами; кулебяки с кальмарами, грибами и луком; кулебяки с раками; кулебяки с омарами; кулебяки с рыбой; кулебяки с рыбой и вязигой; кулебяки с рыбой, вязигой и яйцом; кулебяки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; кулебяки с рыбой и капустой; кулебяки с рыбой и рисом; кулебяки с рыбой, рисом и грибами; кулебяки с рыбой и яйцом; кулебяки с рыбой, яйцом и рисом; кулебяки с рыбными консервами, рисом и яйцом расстегаи с ливером; расстегаи с ливером и яйцом; расстегаи с ливером и рисом; расстегаи печенью расстегаи с печенью и гречневой кашей; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с курицей, яйцом и рисом; расстегаи с курицей и рисом; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и луком; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с мясом и гречневой кашей; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и капустой; расстегаи с мясом, капустой и грибами; расстегаи с мясом, капустой и яйцом; расстегаи с мясом, яйцом и рисом; расстегаи с мясом и яйцом; расстегаи с креветками; расстегаи с кальмарами; расстегаи с кальмарами, грибами и луком; расстегаи с раками; расстегаи с омарами; расстегаи с рыбой; расстегаи с рыбой и вязигой; расстегаи с рыбой, вязигой и яйцом; расстегаи с рыбой, гречневой кашей и яйцом; расстегаи с рыбой и капустой; расстегаи с рыбой и рисом; расстегаи с рыбой, рисом и грибами; расстегаи с рыбой и яйцом; расстегаи с рыбой, яйцом и рисом; расстегаи с рыбными консервами, рисом и яйцом.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6 ^{0}С – не более 48 часов; плюс 12 ^{0}С – не более 36 часов; плюс 18 ^{0}С – не более 12 часов.

9 000 руб.	ТУ 9119-150-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ

Дата введения в действие – 2013 год Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; **кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста. **Ассортимент продукции:** пирожки с творогом; пирожки с творогом и цедрой лимона; пирожки с творогом и цедрой апельсина; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с творогом и орехами; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и цукатами; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с капустой свежей; пирожки с капустой квашеной; пирожки с капустой квашеной и грибами; пирожки с капустой и грибами; пирожки с картофелем с грибами; пирожки с грибами со сметаной; пирожки с гречневой кашей и луком; пирожки с гречневой кашей и яйцом; пирожки со свежей капустой и яйцом; пирожки с квашеной капустой и яйцом; пирожки с репчатым луком и яйцом; пирожки с миндалем; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с яйцом и зеленью с рисом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с рисом и изюмом с саго; пирожки с саго и яйцом; пирожки со свеклой и клюквой; пирожки с морковью; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с морковью и рисом; пирожки с морковью со сметаной; пирожки с морковью и рисом; пирожки с пшеном и изюмом; пирожки с ревенем; пирожки с яблоками; пирожки с вишней; пирожки с повидлом; пирожки с земляникой; пирожки со смородиной; пирожки с черникой; пирожки с вареным сгущенным молоком; пирожки с вареным сгущенным молоком и орехами; пирожки с термостабильными начинками; кулебяки с творогом; кулебяки с творогом и цедрой лимона; кулебяки с творогом и цедрой апельсина; кулебяки с творогом, курагой и изюмом; кулебяки с творогом и черносливом; кулебяки с творогом и орехами; кулебяки с творогом и курагой; кулебяки с творогом и изюмом; кулебяки с творогом и цукатами; кулебяки с творогом и земляникой; кулебяки с творогом и вишней; кулебяки с капустой свежей; кулебяки с капустой квашеной; кулебяки с капустой квашеной и грибами; кулебяки с капустой и грибами; кулебяки с картофелем с грибами; кулебяки с грибами со сметаной; кулебяки с гречневой кашей и луком; кулебяки с гречневой кашей и яйцом; кулебяки со свежей капустой и яйцом; кулебяки с квашеной капустой и яйцом; кулебяки с репчатым луком и яйцом; кулебяки с миндалем; кулебяки с картофелем и грибами; кулебяки с зеленым луком и яйцом; кулебяки с яйцом и зеленью с рисом; кулебяки с рисом и яйцом; кулебяки с рисом и грибами; кулебяки с рисом и изюмом с саго; кулебяки с саго и яйцом; кулебяки со свеклой и клюквой; кулебяки с морковью; кулебяки с морковью и яйцом; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с морковью со сметаной; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с пшеном и изюмом; кулебяки с ревенем; кулебяки с яблоками; кулебяки с вишней; кулебяки с повидлом; кулебяки с земляникой; кулебяки со смородиной; кулебяки с черникой; кулебяки с вареным сгущенным молоком; кулебяки с вареным сгущенным молоком и орехами; кулебяки с термостабильными начинками; расстегаи с творогом; расстегаи с творогом и цедрой лимона; расстегаи с творогом и

цедрой апельсина; расстегаи с творогом, курагой и изюмом; расстегаи с творогом и черносливом; расстегаи с творогом и орехами; расстегаи с творогом и курагой; расстегаи с творогом и изюмом; расстегаи с творогом и цукатами; расстегаи с творогом и земляникой; расстегаи с творогом и вишней; расстегаи с капустой свежей; расстегаи с капустой квашеной; расстегаи с капустой квашеной и грибами; расстегаи с капустой и грибами; расстегаи с картофелем с грибами; расстегаи с грибами со сметаной; расстегаи с гречневой кашей и луком; расстегаи с гречневой кашей и яйцом; расстегаи со свежей капустой и яйцом; расстегаи с квашеной капустой и яйцом; расстегаи с репчатым луком и яйцом; расстегаи с миндалем; расстегаи с картофелем и грибами; расстегаи с зеленым луком и яйцом; расстегаи с яйцом и зеленью с рисом; расстегаи с рисом и яйцом; расстегаи с рисом и грибами; расстегаи с рисом и изюмом с саго; расстегаи с саго и яйцом; расстегаи со свеклой и клюквой; расстегаи с морковью; расстегаи с морковью и яйцом; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с морковью со сметаной; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с пшеном и изюмом; расстегаи с ревенем; расстегаи с яблоками; расстегаи с вишней; расстегаи с повидлом; расстегаи с земляникой; расстегаи со смородиной; расстегаи с черникой; расстегаи с вареным сгущенным молоком; расстегаи с вареным сгущенным молоком и орехами; расстегаи с термостабильными начинками.

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

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6^0С – не более 48 часов; плюс 12^0С — не более 36 часов; плюс 18^0С – не более 12 часов со времени выработки.

10 000 руб.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях обществе нного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: лаваш южный; лаваш грузинский; лаваш узбекский; лаваш армянский; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний». Лаваш вырабатывается подовым, штучным, массой от 0,3 до 1,0 кг для лаваша южного, восточного и не более 0,3 кг для лаваша армянского.

3 000 руб.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Изделие в форме округленных палочек диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 см. Вырабатывается по ГОСТ 11270 из муки высшего и первого сорта. Соломка выпускается весовой и фасованной в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг.

3 000 руб.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Хлеб ржано-пшеничный с рационально подобранной рецептурой хорошо сочетается с любыми продуктами и обладает приятным вкусом. Рекомендуется для массового потребления.

Вырабатывается хлеб формовой или подовый. Масса хлеба – от 0,5 до 1,1 кг.

9 000 руб.	**ТУ 9195-093-37676459-2013 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тесто охлажденное и замороженное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, творожное, песочное, песочное слоеное, сырное, имбирное, и т.д. (далее продукция). Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ. ***Продукция различается рецептурами, технологией приготовления и выпускается в следующем ассортименте:*** тесто дрожжевое; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное (Вариант 2); тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто песочное; тесто песочное (Вариант 2) тесто песочное слоеное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто слоеное пресное; тесто творожное; тесто творожное соленое. тесто для пиццы; тесто для пончиков; тесто дрожжевое слоеное; тесто пресное слоеное; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2ºС: герметично упакованной – 120 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: песочного теста – 36 часов; остальной продукции – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления: при температуре от минус 3ºС до 0ºС не более 120 часов; при температуре от 2ºС до 6ºС не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18±2ºС: герметично упакованной – 180 суток; негерметично упакованной – 60 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.

10 000 руб.	**ТУ 9119-201-37676459-2014**

ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты изделий мучных из **дрожжевого и пресного теста**: пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, чебуреки, беляши и т.д. пирожки с повидлом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с фруктовой начинкой (термостабильной); пирожки с ягодной начинкой (термостабильной); пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с изюмом; пирожки с курагой; пирожки с черносливом; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с яблоками; пирожки с яблоками и бананами; пирожки с бананами и апельсинами; пирожки с клюквой; пирожки с брусникой; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с морковью; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с грибами; пирожки с грибами и рисом; пирожки с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и капустой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и сыром; пирожки с курицей и капустой; пирожки с мясом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и рисом; пирожки с ливером; пирожки с печенью; пирожки с печенью и грибами; пирожки с печенью и рисом; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с мясом и капустой (паровые); пирожки с яйцом и сыром; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с ветчиной и сыром; пирожки с колбасой и сыром; пирожки с ветчиной и грибами; пирожки с колбасой и грибами; хачапури с сыром; котлета в тесте; сосиска в тесте; сосиска с картофелем в тесте; беляши с печенью; беляши с рыбой (горбуша, судак); ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка с фруктовой начинкой (термостабильной); ватрушка с ягодной начинкой (термостабильной); ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с творогом; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка с яблоками; кулебяка с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); кулебяка с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); кулебяка с грибами и луком; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; расстегаи с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с грибами и луком; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; пирог с повидлом; пирог с курагой; пирог с повидлом и изюмом; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с клубникой; пирог с творогом и изюмом; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и лимоном; пирог с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог с ягодной начинкой (термостабильной); пирог с яблоками; пирог с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с рыбой и картофелем (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с капустой и яйцом; пирог с капустой; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирожки слоеные с вишней; пирожки слоеные с черной смородиной; пирожки слоеные с клубникой; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные со сгущенкой и арахисом; пирожки слоеные со сгущенкой и грецким орехом; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с маком; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и рисом; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной); пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с клубникой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с мясом и рисом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка с фруктовой начинкой (термостабильной); слойка с ягодной начинкой (термостабильной); слойка с джемом; слойка с повидлом; слойка с вишней; слойка с черной смородиной; слойка с клубникой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и лимоном; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с капустой; слойка с грибами; слойка с картофелем; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с мясом и рисом; слойка с курицей и грибами; слойка с курицей и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с сыром; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; сосиска в слойке; хачапури слоеные; вертута с капустой; вертута с капустой и мясом; самса с курицей; самса слоеная с курицей; самса с картофелем; самса с картофелем и грибами; самса с грибами; самса с зеленым луком и яйцом; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с сыром. Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид – полуфабрикаты в тесте Подвид – формованные С мясной начинкой категории В: беляши с говядиной; беляши с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с бараниной; самса с говядиной; самса с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с бараниной; фиджим (азербайджанский пирог с мясом). **С мясной начинкой категории Г:** беляши с мясом. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** самса с мясом и картофелем.

Изменение № 1. Курник «Оригинальный»; курник «Сытный»; курник с индейкой; курник «Казанский»; курник «Изысканный»; курник «Свадебный»; курник «Аппетитный»; курник из говядины; курник со свининой; курник с сыром; курник с соленым огурцом; курник с бараниной; курник «По-татарски»; курник «Морской пир»; курник «Гусиный»; курник «Утиного»; курник «Великолепного».

Изменение № 2. Галушки с грибным ароматом; галушки с грибами и жаренным луком; галушки с ароматом мяса; галушки с ветчиной; галушки с ветчиной и грибами; галушки с сыром; галушки с ароматом сыра; галушки с творогом; галушки с яблоками; галушки с орехами.

Изменение № 3. Эчпочмак; эчпочмак (2 вариант); эчпочмак (3 вариант).

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС не более 24 часов. Срок годности и условия хранения продукции может устанавливать изготовитель, в том числе пролонгированные сроки годности продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9118-131-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сухарики пшеничные; сухарикам пшеничные с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); сухарики пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); сухарики пшеничные сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); сухарики пшеничные сдобные; сухарики ржано пшеничные; сухарикам ржано пшеничные с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); сухарики ржано пшеничные соленые (со вкусом бекона, салями, сыра, грибов, курицы, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); сухарики ржаные; сухарики ржаные соленые со вкусом (бекона, салями, грибов, курицы, лосося, окуня, пикантные, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не выше +18±5^{0}С и относительной влажности воздуха 65 75%: продукция, изготовленная с подсолнечным рафинированным маслом со сроком годности не менее 6 месяцев – не более 4 месяцев; продукция, изготовленная с маслами и жирами со сроком годности не менее 12 месяцев – не более 6 месяцев; продукция, изготовленная без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 30 суток; из пшеничного, ржано пшеничного хлеба – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба без добавок – не более 12 месяцев; из пшеничного, ржано пшеничного хлеба с добавками – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба с добавками – не более 9 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9115-116-37676459-2014 КРУАССАНЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста с начинками и без, вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Из дрожжевого слоеного теста без начинки: круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки:** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **из пресного слоеного теста** круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой:** круассаны «Фруктовые» ; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой.

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

Масса изделий нетто от 50 до 150 г.

Рекомендуемый срок годности: не упакованных – 16 часов; упакованных 72 часа.

10 000 руб.	**ТУ 9163-107-37676459-2012 КОНФИТЮРЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишнёвый; конфитюр голубичный; конфитюр грепфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычёвый (ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничный; конфитюр виноградный; конфитюр земляничный (клубничный); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничный; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яблочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквенный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово-айвовый; конфитюр апельсиново-манговый; конфитюр апельсиново-ананасовый; конфитюр бруснично-яблочный; конфитюр бруснично-клюквенный; конфитюр брус-

нично-ежевичный; конфитюр бруснично-малиновый; конфитюр бруснично-земляничный; конфитюр бруснично-клубничный; конфитюр банановo-манговый; конфитюр банановo-персиковый; конфитюр банановo-абрикосовый; конфитюр виноградно-яблочный; конфитюр виноградно-вишнёвый; конфитюр грушёва-алычёвый; конфитюр грушёво-вишнёвый; конфитюр дынно-ананасовый; конфитюр дынно-банановый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично-голубичный; конфитюр жерделово-алычёвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично-черничный; конфитюр землянично-малиновый; конфитюр землянично-голубичный; конфитюр землянично-морошковый; конфитюр морошково-клюквенный; конфитюр мангово-персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово-клубничный; конфитюр малиново-крыжовниковый; конфитюр малиново-черносмородиновый; конфитюр мандариново-персиковый; конфитюр персиково-манговый; конфитюр тыквенно-яблочный; конфитюр чернично-малиновый; конфитюр яблочно-грушевый; конфитюр яблочно-сливовый; конфитюр яблочно-рябиновый; конфитюр яблочно-абрикосовый.

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

Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С. Стерилизованных в стеклянной таре — 24 мес.; в металлической таре — 12 мес. Нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре — 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре — 3 мес.При температуре от 00С до 100С: Нестерилизованных (с консервантом) , фасованных в крупную тару — 6 мес.; При температуре от 20С до 80С: Нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную таре — 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9110-028-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия замороженные выпускают:** формовыми; подовыми.В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований:из пшеничной муки: хлеб «Фитнесс»; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж».**из пшеничной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная».**из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; булочка «Таллиннская».

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

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2)°С — не более 120 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 факто-рами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9118-026-37676459-2012 СУХАРИКИ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Сухари ржаные и пшеничные вырабатывают из хлебных и булочных изделий.

АССОРТИМЕНТ: сухарики рханые, пшеничные, ржано пшеничные, пшенично ржаные По – домашнему: простые, соленые, соленые в масле, обыкновенные в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем, пикантные, с сахаром, с корицей, с маком. Аппетитные (с вкусовыми добавками): со вкусом паприки, со вкусом петрушки, со вкусом чеснока, со вкусом чеснока и укропа, со вкусом сметаны, со вкусом птицы, со вкусом гриль, со вкусом салями, со вкусом бекона, со вкусом сальса и кетчуп, со вкусом холодца и хрена, со вкусом семги и сыра. Сухарики пшеничные к чаю (с ароматизаторами): с ароматом корицы, с ароматом ореха, с ароматом фруктов, с ароматом цитросовых. Фасуют в пакеты от 0,03 до 0,2 кг.

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

Рекомендуемый срок годности упакованных сухариков 2 месяца.

10 000 руб.	**ТУ 9222-064-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА**

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. сырники из творога; сырники из творога (полуфабрикат); сырники из творога с изюмом; сырники из творога с изюмом (полуфабрикат); сырники из творога с курагой; сырники из творога с курагой (полуфабрикат); сырники из творога с черносливом; сырники из творога с черносливом (полуфабрикат); сырники из творога с морковью; сырники из творога с морковью (полуфабрикат); сырники из творога с картофелем; сырники из творога с картофелем (полуфабрикат); запеканка творожная; запеканка творожная (полуфабрикат); запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с изюмом (полуфабрикат); запеканка творожная с курагой; запеканка творожная с курагой (полуфабрикат); запеканка из творога и моркови; запеканка из творога и моркови (полуфабрикат); пудинг из творога; пудинг из творога (полуфабрикат); пончики творожные; пончики творожные (полуфабрикат); пончики творожные с изюмом; пончики творожные с изюмом (полуфабрикат); пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные с кокосовой стружкой (полуфабрикат); кольца творожные с изюмом; кольца творожные с изюмом (полуфабрикат); палочки творожные; палочки творожные (полуфабрикат); вареники

ленивые из творога; вареники ленивые из творога (полуфабрикат); рогалики творожные; рогалики творожные (полуфабрикат); зразы из творога с изюмом; зразы из творога с изюмом (полуфабрикат); зразы из творога с курагой; зразы из творога с курагой (полуфабрикат); зразы из творога с черносливом; зразы из творога с черносливом (полуфабрикат); творожники с изюмом; творожники с изюмом (полуфабрикат); творожники с курагой; творожники с курагой (полуфабрикат); творожники с черносливом; творожники с черносливом (полуфабрикат); сочники с творогом; сочники с творогом (полуфабрикат); сочники с творогом и изюмом; сочники с творогом и изюмом (полуфабрикат).

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6ºС: полуфабрикатов – не более 72 часов; готовых запеканок, пудингов – не более 48 часов; остальной продукции – не более 24 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9119-051-37676459-2012** **БУТЕРБРОДЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленым Биг; сэндвич с курицей Биг; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленым; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено-копченым; бутерброд с рулетом копчено-вареным; бутерброд с бужениной; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свининой; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свининой; бутерброд с печенью говяжьей; бутерброд с паштетом печеночным; бутерброд с кетой соленой; бутерброд с горбушей соленой; бутерброд с лососем соленым; бутерброд с семгой соленой; бутерброд с тешей осетровой холодного копчения; бутерброд с соленой рыбой и зеленью; бутерброд с икрой лососевой; бутерброд с икрой осетровой; бутерброд с маслом; бутерброд с сыром; бутерброд треугольный Пикник; бутерброд треугольный с ветчиной; бутерброд треугольный с крабовыми палочками; бутерброд треугольный с сыром и розовым соусом; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленым и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленым и розовым соусом; гамбургер с ветчиной, сыром и кетчупом; гамбургер с ветчиной, сыром и майонезом; гамбургер с ветчиной, сыром и розовым соусом; гамбургер с курицей и кетчупом; гамбургер с курицей и майонезом; гамбургер с курицей и розовым соусом; канапе с сыром и окороком; канапе с бужениной и окороком; канапе с паштетом печеночным; канапе с икрой лососевой и соленым осетром; канапе с икрой лососевой, семгой и лососем; канапе с икрой осетровой и лососем; канапе со шпротами и яйцом; канапе с сыром; сэндвич со шницелем мясным; сэндвич с бифштексом; сэндвич с колбасой полукопченой; сэндвич с колбасой сырокопченой; сэндвич с колбасой вареной;сэндвич с грудинкой; сэндвич с окороком варено-копченым; сэндвич с бужениной; сэндвич с ветчиной, сыром и розовым соусом; сэндвич с окороком и сыром; сэндвич с сарделькой и кетчупом; сэндвич с сарделькой и майонезом; сэндвич с сосиской и кетчупом; сэндвич с сосиской и майонезом; сэндвич с языком говяжьим; сэндвич с паштетом; сэндвич с курицей и майонезом; сэндвич с рулетом копчено-вареным; сэндвич с семгой соленой; сэндвич с копченой рыбой и зеленью; сэндвич с кетой копченой; сэндвич с икрой лососевой; сэндвич с креветками; сэндвич Пикантный; сэндвич с крабовыми палочками; сэндвич с сыром; сэндвич чиабатта с салями и майонезом; сэндвич чиабатта с салями и кетчупом; сэндвич чиабатта с салями и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бифштексом; сэндвич ржаной с бифштексом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный»; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный». сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с колбасой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом; сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с курицей и майонезом; сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой курицей; сэндвич ржаной с копченой курицей; сэндвич пшеничный с курицей; сэндвич ржаной с курицей; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом; сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом; сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом; сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бужениной и майонезом; сэндвич пшеничный с бужениной и розовым соусом; сэндвич ржаной с бужениной и майонезом; сэндвич ржаной с бужениной и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и розовым соусом (2

вариант); сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бужениной и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бужениной и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с бужениной и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с бужениной и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом (2 вариант); хот-дог с сосиской и кетчупом; хот-дог с сосиской и майонезом; хот-дог с сосиской и розовым соусом; хот-дог с сосиской, майонезом и горчицей; хот-дог с сосиской гриль и кетчупом; хот-дог с сосиской гриль и майонезом; хот-дог с сосиской гриль и розовым соусом; хот-дог с сосиской гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой гриль и кетчупом; хот-дог с сарделькой гриль и майонезом; хот-дог с сарделькой гриль и розовым соусом; хот-дог с сарделькой гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой и кетчупом; хот-дог с сарделькой и майонезом; хот-дог с сарделькой и розовым соусом; хот-дог с сарделькой, майонезом и горчицей; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; набор для сэндвича со шницелем мясным; набор для сэндвича с бифштексом; набор для сэндвича с колбасой полукопченой; набор для сэндвича с колбасой сырокопченой; набор для сэндвича с колбасой вареной; набор для сэндвича с грудинкой; набор для сэндвича с окороком варено-копченым; набор для сэндвича с бужениной; набор для сэндвича с ветчиной, сыром и розовым соусом; набор для сэндвича с окороком и сыром; набор для сэндвича с сарделькой и кетчупом; набор для сэндвича с сарделькой и майонезом; набор для сэндвича с сосиской и кетчупом; набор для сэндвича с сосиской и майонезом; набор для сэндвича с языком говяжьим; набор для сэндвича с паштетом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; набор для сэндвича с рулетом копчено-вареным; набор для сэндвича с семгой соленой; набор для сэндвича с копченой рыбой и зеленью; набор для сэндвича с кетой копченой; набор для сэндвича с икрой лососевой; набор для сэндвича с креветками; набор для сэндвича Пикантный; набор для сэндвича с крабовыми палочками; набор для сэндвича с сыром; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной и рукколой; чиабатта ржаная с ветчиной и рукколой; чиабатта пшеничная с ветчиной и майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной и кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной и майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной и кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной; чиабатта ржаная с ветчиной; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта пшеничная с курицей и майонезом; чиабатта пшеничная с курицей и кетчупом; чиабатта пшеничная с курицей и розовым соусом; чиабатта ржаная с курицей и майонезом; чиабатта ржаная с курицей и кетчупом; чиабатта ржаная с курицей и розовым соусом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой; чиабатта пшеничная с курицей; чиабатта ржаная с курицей; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом (2 вариант); чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом (2 вариант); чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом (2 вариант); чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом; ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом; ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом; ролл из лаваша с карбонадом и майонезом; ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом; ролл из лаваша с бужениной и майонезом; ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом; ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с бужениной и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с бужениной и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом; ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом; ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом; ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом (3 вариант).

Изменение № 2. *Дата введения в действие – 16.10.2016 год* бургер; рулет закусочный. **Изменение № 3.** *Дата введения в действие – 17.12.2015 год* круассан с ветчиной куриной и сыром; круассан с куриной грудкой и огурцом; сэндвич «Bon France» (Бон Франс); сэндвич «Bon France» (Бон Франс) (2 вариант); сэндвич «Вегетарианский»; сэндвич «Вегетарианский» (2 вариант); сэндвич «Пикантный»; сэндвич с ветчиной из индейки; сэндвич с куриной ветчиной; сэндвич с куриной ветчиной (2 вариант); сэндвич с куриной ветчиной (3 вариант); сэндвич с говяжьей ветчиной; сэндвич с говяжьей ветчиной (2 вариант); сэндвич с говяжьей ветчиной (3 вариант); сэндвич с куриной грудкой; сэндвич с куриной грудкой (2 вариант); сэндвич с курицей; сэндвич с семгой; сэндвич с сыром; сэндвич с сыром (2 вариант); сэндвич «Цезарь»; сэндвич «Цезарь» (2 вариант).
Изменение № 4. *Дата введения в действие – 27.01.2016 год* панини с бужениной; панини с салями; сендвич с ростбифом; сендвич с лососем; сендвич с курицей; сендвич с беконом и перепелиными яйцами; сендвич овощной.

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

Срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 ºС: не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** температуре +2-6 ºС: не более 24 часов. **Срок годности горячей продукции** при температуре +65-85 ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ºС: не более 72 часа. 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.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

12 000 руб.	**ТУ 10.82.22-361-37676459-2017** **КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9120-361-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты глазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** полностью глазированные; частично глазированные. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; халвичную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; пралине; типа пралине; кремовую; из взорванных круп; из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых); на основе жиров; ликерную; из заспиртованных фруктов (овощей); шоколадную массу для производства конфет. Конфеты глазируются следующими видами глазури: шоколадной глазурью; шоколадно-молочной глазурью; белой глазурью; йогуртовой глазурью; йогуртово-шоколадной глазурью; жировой глазурью; сахарной глазурью; помадной глазурью. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Конфеты с помадными корпусами: конфеты «Аленький цветочек»; конфеты «Буревестник»; конфеты «Василек»; конфеты «Вечер»; конфеты «Вишневый сад»; конфеты «Детям»; конфеты «Загадка»; конфеты «Кизиловые»; конфеты «Клубничные»; конфеты «Колокольчик»; конфеты «Кофейные»; конфеты «Крымское яблоко»; конфеты «Медовые»; конфеты «Медок»; конфеты «Осенний сад»; конфеты «Пилот»; конфеты «Ромашка»; конфеты «Снежок»; конфеты «Солнышко»; конфеты «Чайная»; конфеты «Южные орехи»; конфеты «Ягодные». **Конфеты с фруктовыми корпусами:** конфеты «Абрикосовые»; конфеты «Брусничные»; конфеты «Волга-Волга»; конфеты «Клюковка»; конфеты «Колибри»; конфеты «Мичуринские»; конфеты «Слива»; конфеты «Сливовые листья»; конфеты «Смородинка»; конфеты «Цитрусовые»; конфеты «Южная ночь»; конфеты с мармеладом; конфеты «Чернослив с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага» в шоколадной глазури; конфеты «Чернослив» в шоколадной глазури. **Конфеты с молочными корпусами:** конфеты «Зорька»; конфеты «Ленинградские»; конфеты «Магнолия»; конфеты «Припять»; конфеты «Эстрадные». **Конфеты с ликерными корпусами:** конфеты «Абрикосовый ликер»; конфеты «Вишневый ликер»; конфеты «Запорожец за Дунаем»; конфеты «Клубничный ликер»; конфеты «Кофейный ликер»; конфеты «Кянну-Кукк»; конфеты «Ликерис Бочю»; конфеты «Лунные»; конфеты «Медный всадник»; конфеты «Медовый ликер»; конфеты «Молочный ликер»; конфеты «Песни Кольцова»; конфеты «Прозит»; конфеты «Руслан и Людмила»; конфеты «Шахтерский набор»; конфеты «Эстафета»; конфеты «Язычки с ликером». **Конфеты с кремовым корпусом:** конфеты «Басни Крылова»; конфеты «Весильна»; конфеты «Вильнюс»; конфеты «Гражина»; конфеты «Колос»; конфеты «Космические»; конфеты «Красная москва»; конфеты «Лакомство»; конфеты «Мечта»; конфеты «Полтавка»; конфеты «Регина»; конфеты «Салют»; конфеты «Сигулда»; конфеты «Стрела»; конфеты «Трюфели экстра»; конфеты «Апельсиновая карамель»; конфеты «Мохито»; конфеты «Клубничные»; конфеты шоколадные «Клубника со сливками»; конфеты шоколадные «Кофе со сливками»; конфеты шоколадные «Ванильные сливки»; конфеты шоколадные «Крем-ирис»; конфеты шоколадные «Крем-какао». **Конфеты со сбивным корпусом:** конфеты «Весенние»; конфеты «Золотая рыбка»; конфеты «Зоологические»; конфеты «Репка»; конфеты «Садовая клубничка»; конфеты «Снегурочка»; конфеты «Стратосфера»; конфеты «Суфле»; конфеты «Черевички»; конфеты «Юбилейные». **Конфеты с кремово-сбивным корпусом:** конфеты «Птичье молоко» со сливочной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с шоколадной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с лимонной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с малиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с черносмородиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клубничной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клюквенной начинкой; конфеты «Птичье молоко» со сливовой начинкой. **Конфеты с пралиновыми корпусами:** конфеты «Алеко»; конфеты «Белочка»; конфеты «Грецкий орех в шоколаде»; конфеты «Золотая нива»; конфеты «Кабардинка»; конфеты «Кара-кум»; конфеты «Колобок»; конфеты «Кофейный аромат»; конфеты «Красный мак»; конфеты «Ладога»; конфеты «Лесная песня»; конфеты «Маска»; конфеты «Орешки в шоколаде»; конфеты «Петушок – золотой гребешок»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Театральные»; конфеты «Чародейка»; конфеты «Чудесница»; конфеты «Юж-

ные»; конфеты «Фисташковые»; конфеты с ореховой начинкой «Миндаль»; конфеты с ореховой начинкой «Фундук»; конфеты с ореховой начинкой «Фисташка»; конфеты с ореховой начинкой «Грецкий орех». **Конфеты с марципановыми корпусами:** конфеты «Май»; конфеты «Хортица»; конфеты «Эльбрус». **Конфеты с начинкой между слоями вафель:** конфеты «Ананасные»; конфеты «Антракт»; конфеты «Арфа»; конфеты «Воронежские»; конфеты «Восторг»; конфеты «Гулливер»; конфеты «Красная шапочка»; конфеты «Мелодия»; конфеты «Метеор»; конфеты «Мишка на севере»; конфеты «Снежинка»; конфеты «Тузик»; конфеты «Шоколадный крем»; конфеты «Юбилей»; конфеты «Юность». **Конфеты с грильяжными корпусами:** конфеты «Грильяж восточный»; конфеты «Грильяж киевский»; конфеты «Грильяж в шоколаде»; конфеты «Космонавт»; конфеты «Серенада»; конфеты «Фруктовый грильяж с цукатами». **Конфеты с комбинированным корпусами:** конфеты «Гвоздика»; конфеты «Жар-птица»; конфеты «Красный цветок»; конфеты «Курочка-ряба»; конфеты «Лакомка»; конфеты «Лебедь»; конфеты «Ленинград»; конфеты «Лилея»; конфеты «Майские»; конфеты «Малиновые»; конфеты «Мандариновые»; конфеты «Пламя»; конфеты «Славянские»; конфеты «Спутник»; конфеты «Эсмеральда»; конфеты «Яхта»; конфеты с зеленым чаем и мятой; конфеты «Штрейзель»; конфеты «Малибу». **Конфеты, глазированные жировой глазурью:** конфеты «Апельсиновые»; конфеты «Ароматные»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Ветерок»; конфеты «Вишнёвые»; конфеты «Волна»; конфеты «Кавказские»; конфеты «Лимонные»; конфеты «Осенние»; конфеты «Спортивные»; конфеты «Ежик». **Наборы, ассорти и смеси конфет:** набор конфет «Мингер»; набор конфет «Ассорти»; набор конфет «Юбилейные»; набор конфет «К юбилею» (фруктовые); набор конфет «К юбилею» (сливочные).

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.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования конфет** устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: **Глазированных шоколадной глазурью:** 4 месяца – для завернутых конфет; 3 месяца – с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из сбивных масс, с использованием экструдированных круп для завернутых конфет; 2 месяца с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки – завернутых конфет; 2 месяца – для шоколадных конфет с начинками типа «Ассорти» для завернутых и (или) фасованных конфет; 1 месяц – с корпусами из молочных, шоколодно-кремовых, кремовых масс, с использованием сук из взорванных круп, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком, завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки, незавернутых или фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, лиаерных и заспиртованных ягод и фруктов; **Глазированных молочно-шоколадной, молочно-ореховой, миндально-шоколадной и жировой глазурью:** 1,5 месяца – для завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – для незавернутых; **Глазированных помадной глазурью:** 1 месяц – для завернутых и (или) фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом; 15 суток – для незавернутых; **Глазированных сахарной глазурью:** 15 суток – для завернутых и незавернутых. Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.82.23-362-37676459-2017 КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9124-362-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты неглазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** неглазированные; неглазированные из комбинированных конфетных масс. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; пралине; типа пралине; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; кремовую; шоколадную массу для производства конфет. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Помадные конфеты: конфеты «Детские»; конфеты «Звездные»; конфеты «Какао-крем»; конфеты «Киевская помадка»; конфеты «Кофе-крем»; конфеты «Кремок»; конфеты «Молочно-медовые»; конфеты «Нежная помадка»; конфеты «Нектар»; конфеты «Освежающие»; конфеты «Премьера»; конфеты «Светлячок»; конфеты «Сливочная помадка»; конфеты «Сливочная помадка с цукатами»; конфеты «Театральная помадка»; конфеты «Фруктовая помадка»; конфеты «Фруктово-ягодный сахар»; конфеты «Цукатная помадка»; конфеты «Черничные»; конфеты «Школьные»; конфеты «Школьная помадка»; конфеты «Юрате». **Молочные конфеты:** конфеты «Дюймовочка»; конфеты «Коровка»; конфеты «Малютка»; конфеты «Невские»; конфеты «Сливочная тянучка»; конфеты «Сливочная тянучка» (2 вариант); конфеты «Старт». **Комбинированные конфеты:** конфеты «Заря»; конфеты «Золотая осень»; конфеты «Крем ирис»; конфеты «Куколка»; конфеты «Молочные»; конфеты «Мотылек»; конфеты «Пионерские»; конфеты «Северные»; конфеты «Спорт»; конфеты «Фонтанка»; конфеты «Эстафета». **Пралиновые конфеты:** конфеты «Батоны ореховые»; конфеты «Елочные». **Сбивные конфеты:** конфеты «Зайка-зазнайка». **Марципановые конфеты:** фрукты, овощи и фигуры из марципана «Арахисовые»; фрукты, овощи и фигуры из марципана «Миндальные». **Шоколадно-кремовые конфеты:** конфеты «Костер»; конфеты «Трюфели»; трюфели с

кокосовым ликером; трюфели с кайенским перцем и лимоном; трюфели «Хеннесси»; трюфели с орехом и пивом; трюфели «Бейлиз»; трюфели «Бакарди»; трюфели «Три шоколада»; трюфели вишня с коньяком; трюфели с лесным орехом и темным пивом. **Грильяжные конфеты:** конфеты «Орехи в карамели». **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.** Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования** конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 2 месяца с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; 1 месяца с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; для конфет с помадными корпусами: 1,5 месяца для завернутых; 25 суток для не завёрнутых; 15 суток для конфет и наборов конфет из помадных масс; 10 суток для молочных конфет, формуемых прокаткой; 5 суток для молочных конфет типа «тянучка», формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании; 3 суток для конфет из сливочной помады; 1 месяц для конфет марципановых, покрытых защитным слоем; 10 суток для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки; 1,5 месяца для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира). Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.72.12-578-37676459-2017 ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожного «Медок»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Песочное» глазированное помадой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и персиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное «Корзиночка со сгущенным молоком»; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Устрица» с кремом; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное

заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное «Затея»; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 000 руб.	**ТУ 10.71.12-189-37676459-2017** **ПИРОЖНЫЕ** **(взамен ТУ 9135-189-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пи-

рожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и персиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом, пирожного Картошка не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности. **Рекомендуемые сроки годности** продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С °С: для пирожного «Эклер Ванильный» – 96 часов; для пирожного «Картошка» – 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 руб.	**ТУ 10.84.12-225-37676459-2017 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ (взамен ТУ 9143-225-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки кондитерские, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, сухого молока, консервантов и других пищевых ингредиентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крем-боюле» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская кремовая «Патисьер» м.д.ж 8,0%; начинка кондитерская «Сливочная» м.д.ж 9,5%; начинка кондитерская «Шоколадная» м.д.ж 5,5%; начинка кондитерская со вкусом ванили м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Карамельная» м.д.ж 8,5%; начинка кондитерская «Йогуртовая» м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Тёмный шоколад» м.д.ж 5,0%; начинка кондитерская со вкусом миндаля м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская со вкусом ореха м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская со вкусом карамели м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом крем-боюле м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом шоколада м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом банана м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом клубники м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом лимона м.д.ж 10,0%.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±2ºС не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – не более 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2ºС до 6ºС – не более 5 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °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.

11 000 руб.	**ТУ 10.71.12-530-37676459-2016 ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на торты мучные кондитерские изделия, изготовленные из муки первого сорта, муки высшего сорта, муки цельнозерновой, представляющие собой мучное кондитерское изделие с большим содержанием жира и с заменой сахара на сахарозаменители (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов с добавлением (в зависимости от рецептуры) ядер орехов, свежих и консервированных фруктов и ягод, мюсли, взорванных круп, сухофруктов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт «Наполеон»; торт «Медовик» (бисквит заварной крем); торт «Медовик» (медовые коржи – сливочный крем); торт «Птичье молоко» (бисквит – суфле – шоколадное желе); торт «Кофейный» (бисквит – сливочно-кофейный крем); торт «Фрукты на облаке» (безе – взбитые сливки –свежие фрукты); торт «Зебра» (бисквит – сметанный крем); торт «Ириска» (бисквит – творожный крем); торт «Малинка» (бисквит – суфле – малиновое желе); торт «Клубника со сливками» (бисквит – ванильно-клубничный пудинг – свежая клубника); торт «Трюфель» (шоколадный бисквит-трюфельная масса); торт «Карамельное яблочко» (бисквит – суфле – яблочное пюре – карамель); торт «Маковый» (маково-ореховый бисквит – заварной крем); торт «Тирамису» (бисквит – сыр Маскарпоне); торт «Творожно-сливочный» (бисквит – творожный крем –взбитые сливки); торт «Шоколадный» (шоколадный бисквит – шоколадный крем); торт «Сметанный» (бисквит – сметанный крем); торт «Капучино»; торт «Рыжий» (бисквит – суфле – апельсиновое желе); торт «Оттонель» (бисквит – суфле – казинаки); торт «Бодрый лимон» (бисквит – творожное суфле – лимонный джем); торт «Праздничный» (бисквит – творожный крем); торт «Морковный» (медово-морковный бисквит – творожный крем); торт «Шоколадный купол» (бисквит – шоколадное суфле); торт «Кокосовое лакомство» (безе – крем из кокосового молока); торт «Йогуртовый» (ореховый бисквит – творожно-йогуртовый крем-мусс – вишневое желе); торт «Рубиновый» (бисквит суфле – ягодное желе); торт «Банановый блюз» (бисквит – йогуртово-творожный крем – бананы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со взбитыми сливками – не более 18 часов; с заварным кремом – не более 18 часов; со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; с желе, муссами – не более 24 часов со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением сорбиновой кислоты: со взбитыми сливками – не более 36 часов; с заварным кремом – не более 36 часов; со сметанным кремом не более 72 часов; с творожным кремом не более 72 часов; с желе, муссами – не более 72 часов со сливочным кремом не более 120 часов; остальной продукции не более 7 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.

11 000 руб.	**ТУ 10.82.22-529-37676459-2016 ШОКОЛАД**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ: Шоколад «Сливочный» Шоколад «Аленка» Шоколад «Дюймовочка» Шоколад «Школьный» Шоколад «Золушка» Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова» Шоколад «Чайка» Шоколад «Веселые ребята» Шоколад «Рыжик» Шоколад «Белый шоколад» Шоколад «Украинский» Шоколад «Хрустящий» Шоколад «Молочный с орехами» Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами» Шоколад «Грильяж» Шоколад «Крымский» (с изюмом) Шоколад с изюмом Шоколад «Решутукас». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали» Шоколад «Гвардейский» Шоколад «Люкс» Шоколад «Прима» Шоколад «Серебряный ярлык» Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка» Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический» Шоколад «Красный Октябрь» Шоколад «К невским берегам». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком» Шоколад «Пингвин» Шоколад «Молочный» Шоколад «Юбилейный» Шоколад «Буратино» Шоколад «Сказка» Шоколад «Юбилей Октября» Шоколад «Мокко с молоком» Шоколад «Молочный с кофе» Шоколад «Новая Москва» Шоколад «Полет» Шоколад с корицей Шоколад «Миньон» Шоколад «Столичный» Шоколад «Москва» Шоколад «Ленинград» Шоколад «Золотой якорь» Шоколад «Десерт» Шоколад с цитрусовой корочкой Шоколад «Калев» Шоколад «Молочно-грильяжный» Шоколад «Три поросенка» Шоколад с вафлями Шоколад «Молочный» с вафлями Шоколад «Дружба». **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава» Шоколад «Ракета» Шоколад «Конек-Горбунок». **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с начинкой Шоколад с пралиновой начинкой Шоколад с арахисовой начинкой Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой Шоколад с помадно-шоколадной начинкой Шоколад с помадно-сливочной начинкой Шоколад с помадно-фруктовой начинкой Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Шоколад с шоколадной начинкой Шоколад с ореховой начинкой Молочный шоколад с шоколадной начинкой Молочный шоколад с пралиновой начинкой Молочный шоколад с цитрусовой начинкой Молочный шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой.

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

Сроки хранения шоколада при указанных условиях хранения и транспортирования, в том числешоколада, предназначенного для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, со дня изготовления в месяцах: 6 — без добавлений, с добавлением спирта, завернутого и фасованного; 3 — с добавлениями; с начинками и диабетического, завернутого и фасованного; 4 — без добавлений весового незавернутого; 2 — с добавлениями весового незавернутого; 1 — белого.

10 000 руб.	**ТУ 10.72.19-527-37676459-2016 КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °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** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9137-153-37676459-2016 ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафельные трубочки из простого и сдобного теста, с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. ***В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:*** с начинкой; без начинки. ***В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:*** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые; сбивные; пастильные. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Вафельные трубочки из простого теста: вафельные трубочки без начинки; вафельные трубочки с фруктовой начинкой; вафельные трубочки с помадной начинкой; вафельные трубочки с кремовой начинкой; вафельные трубочки с ореховой начинкой; вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки с зефирной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки с суфле; вафельные трубочки с шоколадным суфле; вафельные трубочки с кремом; вафельные трубочки с творожной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки с белково-фруктовой начинкой. **Вафельные трубочки из сдобного теста:** вафельные трубочки «Ванильные» без начинки; вафельные трубочки «Ванильные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Ванильные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с кремом; вафельные трубочки «Ванильные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с белково-фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» без начинки; вафельные трубочки «Шоколадные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Шоколадные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки

«Шоколадные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремом; вафельные трубочки «Шоколадные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с белково-фруктовой начинкой.

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±5 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – 72 часа; вафельные трубочки со сбивными начинками – 72 часов; вафельные трубочки с творожной начинкой – 24 часа; вафельные трубочки со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – 72 часа. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – 12 суток; вафельные трубочки со сбивными начинками – 8 суток; вафельные трубочки с творожной начинкой – 7 суток; вафельные трубочки со сливочным кремом – 9 суток; остальной продукции не более 8 суток; вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – 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.

8 000 руб.	**ТУ 9129-089-37676459-2013** **СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ ТИПА КАРАМЕЛИ**

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные типа карамели, вырабатываемые из орехов, масличных культур и воздушного риса, с добавлением или без добавления сухофруктов, сахара, патоки, меда натурального и других продуктов, а также вкусоароматических добавок (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: козинаки из подсолнечника; козинаки из арахиса; козинаки из кунжута; козинаки из ядра тыквы; козинаки из фундука; козинаки из миндаля; козинаки из грецкого ореха; козинаки из кедрового ореха; козинаки из кешью; козинаки из абрикосового ядра; козинаки из фундука дробленого; козинаки из миндаля дробленого; козинаки из грецкого ореха дробленого; козинаки из кешью дробленого; козинаки из абрикосового ядра дробленого; козинаки из арахиса дробленого; козинаки из подсолнечника дробленого; козинаки из подсолнечника с медом; козинаки из арахиса с медом; козинаки из кунжута с медом; козинаки из ядра тыквы с медом; козинаки из фундука с медом; козинаки из миндаля с медом; козинаки из кедрового ореха с медом; козинаки из грецкого ореха с медом; козинаки из кешью с медом; козинаки из абрикосового ядра с медом; козинаки из фундука с маком; козинаки из миндаля с маком; козинаки из кедрового ореха с маком; козинаки из кешью с маком; козинаки из абрикосового ядра с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из подсолнечника с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из арахиса с маком; козинаки из ядра тыквы с маком; козинаки из фундука с кунжутом; козинаки из миндаля с кунжутом; козинаки из абрикосового ядра с кунжутом; козинаки из подсолнечника с кунжутом; козинаки из арахиса с кунжутом; козинаки из ядра тыквы с кунжутом; рис воздушный; рис воздушный с кунжутом; рис воздушный с орехами; рис воздушный с миндалем; рис воздушный с фундуком; рис воздушный с арахисом; рис воздушный с подсолнечником; рис воздушный с цукатами; рис воздушный с кокосом; рис воздушный с ванильным ароматом; рис воздушный с ароматом карамели; рис воздушный с ароматом меда; рис воздушный с ароматом лимона; рис воздушный с ароматом яблока; рис воздушный с ароматом черной смородины; рис воздушный с ароматом малины; грильяж из фундука; грильяж из миндаля; грильяж из грецкого ореха; грильяж из кедрового ореха; грильяж из кешью; грильяж из ядра абрикосового; грильяж из кунжута; грильяж из арахиса; грильяж из подсолнечника; грильяж кокосовый; грильяж из фундука в глазури; грильяж из миндаля в глазури; грильяж из грецкого ореха в глазури; грильяж из кедрового ореха в глазури; грильяж из кешью в глазури; грильяж из ядра абрикосового в глазури; грильяж из кунжута в глазури; грильяж из арахиса в глазури; грильяж из подсолнечника в глазури; грильяж кокосовый в глазури; грильяж из миндаля в темном шоколаде; грильяж из фундука в темном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде; грильяж из арахиса в темном шоколаде; грильяж из подсолнечника в темном шоколаде; грильяж кокосовый в темном шоколаде; грильяж из миндаля в молочном шоколаде; грильяж из фундука в молочном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде; грильяж из арахиса в молочном шоколаде; грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде; грильяж кокосовый в молочном шоколаде; грильяж из миндаля в белом шоколаде; грильяж из фундука в белом шоколаде; грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде; грильяж из арахиса в белом шоколаде; грильяж из подсолнечника в белом шоколаде; грильяж кокосовый в белом шоколаде; фундук в сахаре; миндаль в сахаре; орех грецкий в сахаре; кедровый орех в сахаре; кешью в сахаре; пекан в сахаре; бразильский орех в сахаре; орех макадамия в сахаре; ядро абрикосовое в сахаре; подсолнечник в сахаре; арахис в сахаре; ядро тыквы в сахаре; орех грецкий в кунжуте; ядро абрикосовое в кунжуте; арахис в кунжуте; миндаль в кунжуте; кешью в кунжуте; пекан в кунжуте; бразильский орех в кунжуте; орех макадамия в кунжуте; фундук в кунжуте; орех грецкий в сахарной глазури; ядро абрикосовое в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; кешью в сахарной глазури; пекан в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей №1; смесь сладостей №2; смесь сладостей №3; смесь сладостей №4; смесь сладостей №5; смесь сладостей №6; смесь сладостей №7; смесь сладостей №8.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными 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. **Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции:** из подсолнечника – не более 2 месяцев; остальной – не более 3 месяцев. **Срок годности фасованной герметично продукции:** из подсолнечника – не более 4 месяцев; остальной – не более 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.

10 000 руб.	**ТУ 9124-489-37676459-2016 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действии 2016 год. Без ограничения срока действия

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 и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей промышленной переработке. 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 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 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 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 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 орехами; с курагой и цукатами; с курагой 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 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, изюмом 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; ***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; с курагой, облепихой, бананом и орехами; с курагой, облепихой, бананом 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 черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с курагой; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; 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 орехами; с курагой и цукатами; с курагой 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 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 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 черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; 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 орехами; 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 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 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 черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; 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 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.

Весь ассортимент продукции выпускается в глазури: шоколадной; карамельной.

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

Рекомендуемые сроки годности в сухом месте при температуре хранения 20±5ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для весовой неглазированной продукции – не более 4 мес; для весовой глазированной продукции – не более 3 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 8 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 6 мес; для продукции, упакованной в герметичную упаковку – не более 12 мес; для продукции, упакованной в вакуумную упаковку – не более 18 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.

11 000 руб.	**ТУ 9121-483-37676459-2016** **КАРАМЕЛЬ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на карамель сахаристые кондитерские изделия (далее продукция). **Карамель подразделяется на:** леденцовую; с начинкой. **Карамель изготавливается со следующими начинками:** фруктово-ягодной; ликерной; медовой; молочной; помадной; марципановой; масляно-сахарной (прохладительной); сбивной; кремово-сбивной; ореховой; шоколадно-ореховой; желейной; из злаковых, бобовых и масляных культур. **Карамель в зависимости от количества начинок и их расположений изготовляют:** с одной начинкой; с двумя начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку). **Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:** с нетянутой оболочкой; с тянутой оболочкой; с жилками, полосками. **Открытую карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют на:** глянцованную; дражированную. **Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте: Карамель леденцовая:** карамель леденцовая «Спорт»; карамель леденцовая «Маковая»; карамель леденцовая «Праздничная»; карамель леденцовая «Барбарис»; карамель леденцовая «Дюшес»; карамель леденцовая «Мятная»; карамель леденцовая «Жимолость»; карамель леденцовая «Актинидия»; карамель леденцовая «Лимонник»; карамель леденцовая «Голубика»; карамель леденцовая «Годжи»; карамель леденцовая «Облипиховая»; карамель леденцовая «Черная смородина»; карамель леденцовая «Рябиновая»; карамель леденцовая «Шиповник»; карамель леденцовая «Ирга»; карамель леденцовая «Театральная»; карамель леденцовая «Соломка»; карамель леденцовая «Золотистая»; карамель леденцовая «Фигурная»; карамель леденцовая «Грильяжная»; карамель леденцовая «Молочно-грильяжная»; карамель леденцовая «Цитрина»; карамель леденцовая «Буратино»; карамель леденцовая «Петушки»; карамель леденцовая «Взлетная»; карамель леденцовая «Апельсиновые дольки»; монпансье леденцовое; монпансье леденцовое «Самоцвет»; монпансье леденцовое «Лимонно-апельсиновые корочки»; монпансье леденцовое «Крымский виноград»; карамель леденцовая «Звездочка»; карамель леденцовая «Лимонно-апельсиновые дольки». **Карамель с фруктово-ягодными начинками:** карамель «Виктория»; карамель «Пуншевая»; карамель «Фруктово-ягодный букет»; карамель «Лесная»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облипиховая»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Апельсин»; карамель «Лимон»; карамель «Вишня»; карамель «Малина»; карамель «Клюква»; карамель «Черная смородина»; карамель «Слива»; карамель «Яблоко»; карамель «Абрикос»; карамель «Мандарин»; карамель «Брусника»; карамель «Кизил»; карамель «Груша»; карамель «Лимончики»; карамель «Вишневый сад»; карамель «Красная малина»; карамель «Малиновая»; карамель «Десертная»; карамель «Ежевика»; карамель «Цукатная»; карамель «Мичуринская»; карамель «Шарада»; карамель «Загадка»; карамель «Ягодка». **Карамель с ликерными начинками:** карамель «Клюквенная»; карамель «Ромовая»; карамель «Бенедиктин»; карамель «Октябренок»; карамель «Киевская»; карамель «Арктика»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облипиховая»; карамель «Черная смородина»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Апельсиновый ликер»; карамель «Вишня ликерная»; карамель «Клубника ликерная»; карамель «Малина ликерная»; карамель «Сливовый ликер»; карамель

«Крымская»; карамель «Сливянка»; карамель «Земляничка»; карамель «Вишенка»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Весенняя»; карамель «Вишневый ликер»; карамель «Цитрусовые дольки»; карамель «Ракушки»; карамель «Ликерная». **Карамель с медовыми начинками:** карамель «Золотой улей»; карамель «Пчелка»; карамель «Медовый марципан»; карамель «Ракушки». **Карамель с помадными начинками:** карамель «Лимонная»; карамель «Мечта»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Голубика»; карамель «Мороженные трубочки»; карамель «Фруктовые трубочки»; карамель «Клубничная»; карамель «Днепровская»; карамель «Апельсиновая»; карамель «Северянка»; карамель «Криница»; карамель «Лепесток»; карамель «Привет»; карамель «Помадная». **Карамель с молочными начинками:** карамель «Кофейная»; карамель «Малина со сливками»; карамель «Клубника со сливками»; карамель «Мотылек»; карамель «Маскарад»; карамель «Грецкий орех»; карамель «Шешупе»; карамель «Спортивная»; карамель «Пташка»; карамель «Выставочная»; карамель «Молочная»; карамель «Молочная с кофе»; карамель «Коньячная»; карамель «Молочный ликер»; карамель «Солнечная»; карамель «Шоколадно-коньячная»; карамель «Студенческая»; карамель «Ладога»; карамель «Юбилейная»; карамель «Дубок»; карамель «Дружба»; карамель «Тисса»; карамель «Морская»; карамель «Питательная»; карамель «Кофейная подушечка»; карамель «Клубника с молоком»; карамель «Сказка»; карамель «Ивушка»; карамель «Крем-брюле»; карамель «Майская». **Карамель с прохладительными (масляно-сахарными) начинками:** карамель «Снежок»; карамель «Северное сияние»; карамель «Свежесть»; карамель «Освежающая»; карамель «Белоснежка»; карамель «Незабудка»; карамель «Футбол»; карамель «Ракушки»; карамель «Пикантная»; карамель «Молодежная»; карамель «Кокосовый орех»; карамель «Шална». **Карамель со сбивными начинками:** карамель «Неженская рябина»; карамель «Красный мак»; карамель «Лакомка»; карамель «Миргородская»; карамель «Зеленый гай»; карамель «Улыбка»; карамель «Янтарь». **Карамель с марципановой начинкой:** карамель «Золотая рыбка»; карамель «Рекорд»; карамель «Ореховая»; карамель «Марципан»; карамель «Орешек». **Карамель с желейными начинками:** карамель «Белка»; карамель «Стрелка»; карамель «Москва»; карамель «Банановая». **Карамель с ореховыми начинками:** карамель «Крабы»; карамель «Колибри»; карамель «Дружеская»; карамель «Руставы»; карамель «Коралл»; карамель «Детская»; карамель «Чайка»; карамель «Новая»; карамель «Орешек»; карамель «Эсмеральда»; карамель «Мокко»; карамель «Китайский орешек»; карамель «Ракушки»; карамель «Янтарная». **Карамель с шоколадно-ореховыми начинками:** карамель «Рачки»; карамель «Заря»; карамель «Гусиные лапки»; карамель «Сибирь»; карамель «Буревестник»; карамель «Раковая шейка»; карамель «Бон-Бон»; карамель «Золотой колос»; карамель «Маяк»; карамель «Балтийская»; карамель «Атласная подушка»; карамель «Столичная»; карамель «Край родной»; карамель «Молочно-шоколадная»; карамель «Ленинград». **Карамель с двойными начинками:** карамель «Мичуринская»; карамель «Куколка»; карамель «Кармен»; карамель «Волгоградская»; карамель «Птичье молоко»; карамель «Волжанка»; карамель «Звездочка»; карамель «Космическая»; карамель «Октябрьская»; карамель «Петушок»; карамель «Костер»; карамель «Лесной орех». **Карамель с кукурузными начинками:** карамель «Восход»; карамель «Королева полей»; карамель «Кукурузная»; карамель «Светоч». **Смеси из карамели:** карамель «Восточная смесь»; карамель «Курортная смесь»; карамель «Рижская смесь»; карамель «Ракушки».

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

Карамель должна храниться в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить карамель совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с карамелью при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелем высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Сроки хранения карамели при указанных условиях со дня выработки устанавливают следующие: 6 месяцев – для леденцовой без добавлений, открытой, упакованной в металлические банки или коробки, или завернутой «фигурной», «Ментоловых пастилок»; 6 месяцев – для карамели с фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой; 4 месяца – для карамели с шоколадными начинками и глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 3 месяца – для молочной карамели, карамели с ликерными, молочными, сбивными и масляно-сахарными начинками, завернутой и открытой с защитной обработкой поверхности (кроме ликерных начинок); 2 месяца – для карамели леденцовой с добавлениями, карамели с желейными, содержащими орехи начинками и с начинками из злаковых, бобовых и масличных культур, завернутой, открытой с защитной обработкой поверхности, с ликерными начинками, открытой без защитной обработки поверхности в герметически закрытых банках или мешках из полиэтиленовой пленки; 1,5 месяца – для карамели мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 1 месяц – для карамели глазированной жировой глазурью. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.72.12-092-37676459-2016** **ПЕЧЕНЬЕ** **(взамен ТУ 9131-092-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сдобное печенье: печенье сдобное с шоколадными чипсами; печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой; печенье сдобное «Лимонное»; печенье сдобное с ароматом рома; печенье сдобное с ароматом вишни; печенье сдобное с ароматом малины; печенье сдобное «Мятное»; печенье сдобное с кокосовой стружкой; печенье сдобное с ароматом карамели; печенье сдобное с какао; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное «Ванильное»; печенье сдобное «Мозаика»; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное Орешек со сгущенным молоком; печенье Овсяное; печенье сдобное «Простое»; печенье сдобное «Простое» с повидлом; печенье сдобное «Простое» плодово-ягодное; печенье сдобное «Мозаичный рулетик»; печенье сдобное с «Завиток» с повидлом; печенье сдобное с крошкой и повидлом; печенье Десертное с начинками (вишневой, апельсиновой, персиковой, клубничной, черничной, абрикосо-

вой, клюквенной, лимонной, малиновой, грушевой); печенье Десертное с персиковым конфитюром; печенье Десертное с вареным сгущенным молоком и орехом; печенье Десертное с апельсиновым конфитюром; печенье Десертное с мягкой карамелью и кокосовой стружкой; печенье Сдобное с зефиром; печенье Сдобное с зефиром в глазури (темной, молочной, белой); печенье с абрикосовой начинкой; печенье с персиковой начинкой; печенье с вишневой начинкой; печенье с яблочной начинкой; печенье с грушевой начинкой; печенье с черничной начинкой; печенье с земляничной начинкой; печенье с апельсиновой начинкой; печенье с малиновой начинкой; печенье с ликерной начинкой; печенье с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье с ореховой начинкой; печенье с шоколадно-ореховой начинкой; печенье со сливочной начинкой; печенье с мармеладом; печенье с орехом; печенье с карамелью; печенье со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха) печенье вариант «Северянка»; печенье «Северянка» с абрикосовой начинкой; печенье «Северянка» с персиковой начинкой; печенье «Северянка» с вишневой начинкой; печенье «Северянка» с яблочной начинкой; печенье «Северянка» с грушевой начинкой; печенье «Северянка» с черничной начинкой; печенье «Северянка» с земляничной начинкой; печенье «Северянка» с апельсиновой начинкой; печенье «Северянка» с малиновой начинкой; печенье «Северянка» с ликерной начинкой; печенье «Северянка» с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье «Северянка» с ореховой начинкой; печенье «Северянка» с шоколадно-ореховой начинкой; печенье «Северянка» со сливочной начинкой; печенье «Южанка» с мармеладом; печенье «Северянка» с орехом; печенье «Северянка» с карамелью; печенье «Южанка» со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха); печенье с маком; печенье с кокосом; печенье с кунжутом; печенье с черносливом; печенье с ой; печенье с черемухой; печенье «Ветерок»; печенье на твороге с сахаром; печенье на твороге с конфитюром; печенье с фруктами и орехами; печенье с сухофруктами; печенье «Кунжутное»; печенье «Миндальное»; печенье имбирное; печенье с изюмом и овсяными хлопьями; печенье с ромом и изюмом; печенье с белым шоколадом и яблоками; печенье с изюмом и подсолнечными семечками; печенье с кунжутом; печенье с кусочками шоколада; печенье с морковью; печенье творожное с яблоками; печенье рисовое с маком; печенье творожное печенье шоколадное; печенье шоколадное с белым шоколадом; печенье с сахаром; -печенье «День-ночь»; -печенье с арахисом и изюмом; печенье «Цветок»; печенье с медом; печенье с кусочками шоколада и изюмом; печенье «Ода»; печенье с арахисом, маком и изюмом; печенье «Хорошее»; печенье «Итальянка»; печенье «Выбор Лакомки»; печенье «Причуда»; печенье маковое; печенье маковое с шоколадной глазурью; печенье «Риголетто»; печенье «Симфония»; печенье «Лучистое»; печенье «Подарок»; печенье «Серпантин»; печенье «Весеннее»; печенье «Колокольчик»; печенье «Ореховое»; печенье «Солнышко»; печенье «Ленинградское»; печенье «Звездочка»; печенье «С изюмом»; печенье «Ореховое»; печенье «Колечки»; печенье «Овсяночка»; печенье «Овсяное»; печенье «Овсяно-фруктовое»; печенье клюквенное; печенье с клюквой; печенье «Мадлен» из черемуховой муки; печенье с сушеной черемухой; печенье «Бискотти»; печенье «Сметанное»; печенье «Экстра» лимонное; печенье «Ореховое»; печенье «Экстра» шоколадное; печенье «Кокосовое» нежное; печенье «Кошачьи язычки»; печенье «Мулатка»; печенье «Экстра Земелах»; печенье «Овсяное» с изюмом и орехом; печенье «Экстра» домашнее; печенье «Американо»; печенье «Мишутка»; печенье «Мона»; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Ассорти» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» мини; печенье сдобное «Сдобное»; печенье сдобное «Сердечко» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ромашка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Звёздочка» мини; печенье сдобное «Земляничка» мини с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Земляничка» мини с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ракушка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вишневым

конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Ракушка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Ракушка перламутровая»; печенье сдобное «Ракушка в арахисе»; печенье сдобное «Шишка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Шишка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Гриб боровик» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Корзиночка» с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» с грецким орехом; печенье сдобное «Корзиночка» с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с черным декором; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с белым декором; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с черносливом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с фундуком; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с миндалем; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с драже; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с посыпкой; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Орешек» в шоколаде с грецким орехом; печенье сдобное «Орешек» в кокосе с кумкватом; печенье сдобное «Петушок»; печенье сдобное «Петушок» в белом шоколаде; печенье сдобное «Петушок» в черном шоколаде; печенье сдобное «Песочное-Волна»; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с арахисом; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с кокосом; печенье сдобное «Искорка» с джемом; печенье сдобное «Лотос» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Искорка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Искорка-сэндвич»; печенье сдобное «Песочные-Колечки»; печенье сдобное «Гребешки-сэндвич»; печенье сдобное «Снежок»; печенье сдобное «Колечко»; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Фрута» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с абрикосовой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с вишнёвой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клубничной начинкой; печенье сдобное с варёным сгущённым молоком «Фламинго»; печенье сдобное с халвой «Фонтан»; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в белой глазури; печенье сдобное с суфле в глазури «Элегия»; печенье со сгущенным молоком; печенье «Сласть» с вишневым конфитюром; печенье «Сласть» с малиновым конфитюром; печенье «Рокфор» с суфле вариант; печенье овсяно-фруктовое; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное глазированное; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное «Царское»; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с карамельной крошкой; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье бананово-овсяное; печенье овсяное с цукатами; **Слоеное печенье:** печенье с джемом «Удача»; печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури; печенье с суфле «Мартин»; печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с зефиром «Стефания»; печенье с зефиром в шоколадной глазури «Стефания»; печенье с мармеладом «Алладин»; печенье с мармеладом в шоколадной глазури «Алладин»; печенье с жировой начинкой «Император»; печенье с жировой начинкой в шоколадной глазури «Император»; печенье с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури «Мулен Руж»; печенье «Шейх»; печенье «К чаю»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Принцесса»; печенье «Донжуан»; печенье «Джунгли»; печенье «Амур»; печенье «Фламинго»; печенье «Забава»; печенье «Каприз»; печенье со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури «Снежок»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное с тмином, сыром и солью; печенье «Lucca» с маком и орехами; печенье «Lucca» с медом и орехами; печенье Слоеное с сахаром; печенье Слоеное с повидлом; печенье Слоеное со сгущенным молоком; печенье Слоеное с маком; печенье Слоеное с кокосом; печенье Слоеное с кунжутом; печенье Слоеное с изюмом; печенье Слоеное с курагой; печенье Слоеное с черносливом; печенье Слоеное с фруктово-ягодной начинкой; печенье Слоеное с вареным сгущенным молоком; **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита»; печенье со сгущенным молоком «Балетки»; печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье со сгущенным молоком и маком; печенье со сгущенным молоком и арахисом в шоколадной глазури; печенье «Восторг» со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури; печенье «Сафари» со сгущенным молоком и кокосом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и маком; печенье «Сластена» с мармеладом; печенье «Сластена» с мармеладом в шоколадной глазури; печенье «Французский макарун» шоколадное; печенье «Савоярди»; печенье «Фундучное»; печенье «Экстра» миндальное; печенье «Безе» с кунжутом; печенье «Безе»; печенье «Макарон»; печенье «Забава»; печенье «Любимое»; печенье «Сладкие персики»; печенье «Сметанно-кокосовое»; печенье «Amaretti» с кокосом; печенье «Amaretti»; печенье «Amaretti» с фисташками; печенье «Amaretti» шоколадное; печенье «Brutti ma buoni»; печенье «Pinolatti» печенье Сахарное; печенье «Макарун»; печенье «Кукурузные палочки»; печенье «Сахарное»; печенье «Французский макарун»; печенье Сахарное с суфле; печенье сахарное с халвой вариант «Интрига»; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с

лимонным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в шоколаде; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини; печенье сахарное «Снежинка Белая»; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в белой глазури; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в темной глазури; печенье сахарное «Снежинка»; печенье сахарное «Янтарное»; печенье сахарное «Осенний вальс» в арахисе; печенье сахарное «Осенний вальс» в кокосе; печенье сахарное «Осенний джаз»; печенье сахарное «Сладкие монетки» с арахисом; печенье сахарное «Сладкие монетки» с кокосом; печенье сахарное «Монетки» с арахисом; печенье сахарное «Монетки» с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в белой глазури с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в темной глазури с кокосом; печенье сахарное «Ореховое» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховое» в темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Персидская ночь»; печенье сахарное «Янтарное» в арахисе; печенье сахарное «Янтарное» в кокосе; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в белой глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в темной глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в темной глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в темной глазури; печенье сахарное «Цветочек»; печенье сахарное «Лакомка»; печенье сахарное «Ассорти»; печенье сахарное «Плетёночка»; печенье сахарное «Бабочка»; печенье сахарное «Мечта Лотос»; печенье сахарное «Африка»; печенье сахарное «Утренний чай»; печенье сахарное «Утренний чай Му-му»; печенье сахарное «Гулливер»; печенье сахарное «Города-Герои»; печенье сахарное «Волга-волга»; печенье «Сахарное»; печенье сахарное «Майская ночь» в кокосе; печенье сахарное «Майская ночь» в арахисе; печенье сахарное «Сердечко» в арахисе; печенье сахарное «Сладкоежка» в белой глазури; печенье сахарное «Сладкоежка» в темной глазури; печенье сахарное с суфле в глазури «Космос»; **Песочное печенье:** печенье Курабье; печенье «Ракушка»; печенье Песочное в глазури с орехом; печенье Песочное в молочной глазури с орехом; печенье Песочное в белой глазури с орехом; печенье Песочное зефиром; печенье Корзинка с конфитюром; печенье Корзинка с вареным сгущенным молоком; печенье Корзинка с зефиром; печенье Корзинка с суфле; печенье Орешек в глазури; печенье Рогалик с изюмом; печенье Рогалик с черносливом; печенье Рогалик с курагой; печенье Рогалик с кокосом; печенье Рогалик с фруктово-ягодной начинкой; печенье Рогалик с вареным сгущенным молоком; печенье «Птичье молоко»; печенье Корзинки с грецким орехом; печенье Корзинки с фундуком; печенье Корзинки с арахисом; печенье Корзинки с курагой; печенье Корзинки с черносливом; печенье Корзинки с изюмом; печенье Корзинки с кокосовой стружкой; печенье Корзинки с маком; печенье Песочное; печенье песочное «Имбирное»; печенье «Орешки» со сгущенкой; печенье «Орешки» с начинкой из заварного крема; печенье «Миндальное»; печенье «Курабье Бакинское»; печенье песочное корзиночка «Сластена»; печенье «Рулетик сметанный с яблоком»; печенье «Рулетики» с изюмом и кунжутом; печенье «Сказка»; печенье «Шоколадница»; печенье «Anelli» клубничные; печенье «Anelli» шоколадные; печенье «Biscotti» с базиликом; печенье «Biscotti» с зеленым чаем; печенье «Biscotti» с пармезаном; печенье «Biscotti» с перцем чили; печенье «Biscotti» с розмарином; печенье «Frolini» с апельсиновым шоколадом; печенье «Frolini» с белым шоколадом; печенье «Frolini» с горьким шоколадом; печенье «Baci di dama» ванильное; печенье «Baci di dama» шоколадное; печенье «Zaletti»; печенье имбирное с абрикосом; печенье имбирное с вишней; печенье имбирное с черникой; печенье имбирное; печенье «Cantuccini» с миндалем; печенье «Cantuccini» шоколадное с фисташками; печенье «Cantuccini» с цукатами и шоколадом; печенье «Мингер»; печенье «Rosa»; печенье «Английское» овсяное с бананом и шоколадом; печенье «Английское» овсяное с тыквой, изюмом и медом; печенье «Integrali»; печенье «Грибочек» с клубничным конфитюром; печенье «Грибочек» с лимонным конфитюром; печенье «Грибочек» с абрикосовым конфитюром; печенье «Грибочек» с вишневым конфитюром; печенье «Грибочек» в белом шоколаде; печенье «Грибочек» в черном шоколаде; печенье «Гриб» ассорти печенье «Подберезовик»; печенье «Подосиновик»; печенье «Белый гриб»; печенье «Полянка» в черном шоколаде; печенье «Полянка» в белом шоколаде; печенье «Белочка»; печенье «Клубника»; печенье «Персик»; печенье «Пиковая Дама»; печенье «Сладкий желудь» в арахисе; печенье «Сладкий желудь» в кокосе; печенье «Корзиночка Радуга»; печенье «Корзиночка» в кокосе; печенье «Корзиночка» в арахисе; печенье «Корзиночка – Земляничка»; печенье «Корзиночка – Звёздочка»; печенье «Муравейник» с грецким орехом; печенье «Орешек» с фундуком; печенье «Орешек» с миндалем; печенье «Орешек» с черносливом; печенье «Ракушка» с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с фундуком; печенье «Орешек» в белом шоколаде с черносливом; печенье «Корзиночка» с посыпкой драже; печенье «Петушок – шоколадный гребешок»; печенье «Майская пчелка» с арахисом; печенье «Майская пчелка» с кокосом; печенье «Театральное» в белой глазури; печенье «Театральное» в темной глазури; печенье «Каштаны» в белой глазури; печенье «Каштаны» в темной глазури; печенье «Сладкое колечко» в белой глазури; печенье «Сладкое колечко» в темной глазури; печенье песочное «Бельчонок» в белой глазури; печенье песочное «Бельчонок» в темной глазури; печенье «Колечко-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и арахисом; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и кокосом; печенье «Кураж» с отделкой джемом; печенье «Кураж» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Лорик» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Маргаритка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Оригинальное»; печенье «Оригинальная палочка»; печенье «Песочная палочка»; печенье «Сладость-Палочка»; печенье «Оригинальная сладость»; печенье «Песочная-Палочка» ассорти; печенье «Песочное» с кондитерской глазурью и джемом; печенье «Салют-Шок»; печенье «Пуговка»; печенье «Сладость»; печенье «Песочное»; печенье «Зефирное»; печенье «Салют»; печенье «Неженка»; печенье «Песочная-Волна»; печенье «Песочная-Лапка»; печенье «Сладость-Сувенир» с арахисом; печенье «Сладость-Сувенир» с кокосовой стружкой; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье «Курабье-Малыш»; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и арахисом; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и кокосом; печенье «Сладость-Лапка»; печенье «Колечко» с какао; печенье «Песочное» с какао; печенье «Сладость» с какао; печенье «Пуговка» с какао; печенье «Колечко-Ты и Я»; печенье «Сладость-Сувенир» с кунжутом; печенье «Сладость-Сувенир» с маком; печенье «Сладость-День и ночь»; печенье «Сладость-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка»; печенье «Оригинальное-Ты и Я»; печенье «Песочная Волна»; печенье «Песочное-сэндвич»; печенье «Подковка-на-Счастье»; печенье «Снежинка»; печенье «Пчелка»; печенье «Восторг»; печенье «Серенада» с кокосовой стружкой; печенье «Мечта» с коксовой стружкой и арахисом; печенье

«Шоколадные завитки»; печенье «Маковка»; печенье «Ромашка»; печенье «Глаголики»; печенье с отрубями; печенье «Медовое»; печенье с кунжутом; печенье «Летнее»; печенье миндальное; печенье «Венское ванильное»; печенье постное апельсиново-медовое; печенье постное шоколадное; печенье «Овсяночка» с маком и кунжутом; печенье «Овсяночка» с шоколадом и изюмом; печенье «Кокосик»; печенье «Лимончик»; печенье «Фантазия»; печенье «Орешки Столичные с вареной сгущенкой»; печенье «Рогалик с яблочным повидлом». печенье Песочное с вареным сгущенным молоком; печенье песочное «Мишутка»; печенье песочное «Мишутка» с изюмом; печенье песочное «Мишутка» с шоколадной глазурью; печенье песочное «Мишутка» с карамельной крошкой; печенье песочное «Мишутка» с кунжутом; печенье песочное с цукатами; печенье песочное с орехом; печенье песочное с семенами подсолнечника; песочная тарталетка; **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в белой глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в молочной глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным; черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в белой глазури; печенье Заварное с суфле; печенье Заварное с суфле в глазури; печенье Заварное с шоколадным кремом; печенье Заварное с шоколадной начинкой; печенье Заварное со сливочной начинкой; печенье Заварное с кокосовой начинкой; печенье Заварное с клубничной начинкой; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье Заварное с ореховой начинкой; печенье Заварное с дынной начинкой; печенье Заварное с банановой начинкой; печенье Заварное с абрикосовой начинкой; печенье Заварное с персиковой начинкой; печенье Заварное с вишневой начинкой; печенье Заварное с черничной начинкой; печенье Заварное с шоколадной начинкой в глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в белой глазури; печенье заварное с глазурью «Заварики»; печенье заварное с молочной глазурью «Заварики»; печенье заварное с белой глазурью «Заварики»; **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое; печенье «Криспы» к завтраку; печенье «Сырное»; печенье «Финиковое»; печенье «Крекер к пиву»; печенье «Творожное»; печенье «Луковое»; печенье «Пикник»; печенье «Прованское»; печенье «Сырные палочки»; печенье «Галетки с луком»; печенье цельнозерновое «Деревенское»; печенье цельнозерновое «Лимон и имбирь»; печенье цельнозерновое с кунжутом; печенье цельнозерновое с маком; печенье цельнозерновое с семенами подсолнечника; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, кокос»; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, гвоздика»; печенье цельнозерновое овсяное; печенье цельнозерновое «Медовое»; печенье цельнозерновое «Шоколадное» с кайенским перцем; печенье цельнозерновое с изюмом; печенье цельнозерновое с изюмом и курагой; печенье цельнозерновое с черносливом; печенье цельнозерновое с орехами; печенье цельнозерновое с клюквой; печенье цельнозерновое с вишней; печенье цельнозерновое с сухофруктами; печенье цельнозерновое с розмарином; печенье цельнозерновое ванильное; печенье цельнозерновое «Рижское» с тмином; печенье цельнозерновое «Прованское»; печенье цельнозерновое «Греческое»; печенье цельнозерновое «Греческое» (2 вариант); печенье цельнозерновое соленое; печенье цельнозерновое «Грибное»; печенье цельнозерновое «Сырное»; печенье цельнозерновое с чесноком и укропом; печенье цельнозерновое острое; печенье цельнозерновое «Медовое» (2 вариант).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** Сдобное Заварное, сдобное Слоеное, с зефиром, с суфле – не более 15 дней; творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; сдобное Заварное, сдобное Слоёное, с зефиром, с суфле, с жировой начинкой – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности весового печенья сдобного «Корзинка»:** печенье сдобное «Корзинка» с начинками и (или) и крошкой – не более 60 суток; печенье сдобное «Корзинка» с начинками и бисквитным тестом – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 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.

10 000 руб.	ТУ 9129-460-37676459-2016 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная темная; плитка шоколадная «Альтер Соло» темная; плитка шоколадная белая; плитка шоколадная «Альтер Соло» белая; плитка шоколадная молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка шоколадная йогуртовая; плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); плитка шоколадная комбинированная; плитка шоколадная темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка шоколадная белая с отделкой (орехи); плитка шоколадная комбинированная с отделкой (цукаты, печенье, вафельная крошка); плитка кондитерская темная; плитка кондитерская «Альтер Соло» темная; плитка кондитерская белая; плитка кондитерская «Альтер Соло» белая; плитка кондитерская молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка кондитерская из цветной глазури; плитка кондитерская комбинированная; плитка кондитерская темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская комбинированная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 9136-458-37676459-2016 РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты — кондитерские изделия, представляющие собой свернутые в виде рулета тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде.

Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

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

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Рекомендуемые сроки годности весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С — не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности весовой и фасованной охлажденной продукции с фруктовыми начинками, с вареным сгущенным молоком при температуре от плюс 18°С до плюс 20°С — не более 90 суток.

11 000 руб.	ТУ 9126-444-37676459-2016 ИРИС

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяется: на литой, изготовленный из ирисной массы аморфной структуры; тираженный, изготовленный из частично закристаллизованной ирисной массы. **В зависимости от структуры и консистенции ирис подразделяется на:** литой полутвердый; тираженный: полутвердый; мягкий; тягучий. **В зависимости от технологии производства и рецептуры ирис изготавливают:** с начинкой; без начинки; глазированный; неглазированный; с добавлениями; без добавлений. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ирис листовой: Ирис «Дорожный»; Ирис «Забава»; Ирис «Золотой ключик»; Ирис «Кис-кис»; Ирис «Кофейный»; Ирис «Клубничный»; Ирис «Малиновый»; Ирис «Молочный»; Ирис «Ореховый»; Ирис «Тузик»; Ирис «Херсонский»; Ирис «Цитрусовый»; Ирис «Абрикосовый»; Ирис «Арахисовый»; Ирис «Маковки»; Ирис «Фруктовый»; Ирис «Лайка»; Ирис «Прохладительный»; Ирис «Кунжутный»; Ирис «Подсолнечник»; Ирис «Кокос». **Ирис тираженный:** Ирис «Мягкий»; Ирис «Новый»; Ирис «Мечта»; Ирис «Кола»; Ирис «Лакомка»; Ирис «Восторг»; Ирис «Ладога»; Ирис «Прима»; Ирис «Эра»; Ирис «Кофейный» любительский; Ирис «Мятный» любительский; Ирис «Пионерский» любительский; Ирис «Сливочный» любительский; Ирис «Фруктово-ягодный» любительский; Ирис с арахисом; Ирис «Сливочный»; Ирис «Шоколадный»; Ирис в шоколаде.

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

Ирис должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить ирис вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок хранения и транспортирования конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 6 месяцев – для тираженного полутвердого завернутого; 5 месяца – для тираженного полутвердого незавернутого; 2 месяца – для литого полутвердого и тираженного мягкого завернутого и незавернутого, тягучего завернутого, ириса с начинкой и ириса, содержащего ядра орехов и семена масличных культур.

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.

9 000 руб.	**ТУ 9136-346-37676459-2016 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты — кондитерские изделия, представляющие собой свернутые в виде рулета тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта или без него. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

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.

Сроки годности весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре +2-6°С: с творогом, со сметанным кремом — не более 24 часов; с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами — не более 36 часов; с начинками из крема на растительных маслах пром. производства, содержащих сорбиновую кислоту — не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной охлажденной** продукции при температуре +2-6°С с начинками сливочной, фруктовой, с повидлом, с цукатами, со сгущенным молоком: не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре +2-6°С: со сливочными кремами – не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 72 часов. **Срок годности фасованной замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 3 месяцев.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 руб.	**ТУ 9128-408-37676459-2015 МАРМЕЛАД НА ФРУКТОЗЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад желейный на фруктозе Апельсиновый; мармелад желейный на фруктозе Лимонный; мармелад желейный на фруктозе Ананасовый; мармелад желейный на фруктозе Дынный; мармелад желейный на фруктозе Вишневый; мармелад желейный на фруктозе Яблочный; мармелад желейный на фруктозе Малиновый; мармелад желейный на фруктозе Земляничный; мармелад желейный на фруктозе Тропический; мармелад желейный на фруктозе Банановый; мармелад желейный на фруктозе Черничный; мармелад желейный на фруктозе Сливовый; мармелад желейный на фруктозе многослойный.

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

Сроки годности: Продукция должна храниться при температуре +18^{0}С3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 80%. Срок годности мармелада на агаре и пектине: не более 3 месяцев. Срок годности мармелада на агароиде: не более 1,5 месяцев. Срок годности мармелада при транспортировании в районы Арктики и Крайнего Севера: не более 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9137-403-37676459-2015 ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафельные полуфабрикаты, вырабатываемые из муки различных сортов, сахара-песка, меланжа, жира и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок, используемые для фасования пищевых продуктов (мороженого, творожков, кремов, кондитерских изделий и т.д.) Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Вафли листовые; вафли листовые сахарные; вафельные стаканчики; вафельные стаканчики сахарные; вафельные рожки сахарные; вафельные рожки шоколадные; вафельные трубочки; вафельные трубочки шоколадные; вафельные корзиночки; вафельная крошка.

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, не более: вафли листовые – не более 1 месяца; вафельные стаканчики – не более 1 месяца; вафельная крошка – не более 1 месяца; вафельные стаканчики, вафельные рожки сахарные и вафельные трубочки – не более 10 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.

10 000 руб.	**ТУ 9196-394-37676459-2015** **СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия экструзионные вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой и пшеничной муки, с добавлением или без начинок, ароматизаторов, путем продавливания через экструдер.

Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; изделия «Подушечки» с начинкой и со вкусом кокоса; изделия «Подушечки» с начинкой и со вкусом сгущенного молока; изделия «Подушечки» с начинкой и со вкусом клубники; изделия «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой с ромом; изделия «Воздушные подушечки» со сливочной начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с вишневой начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с клюквенной начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с абрикосовой начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с лимонной начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с черничной начинкой; изделия «Воздушные подушечки» с молочной начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой с ромом; изделия «Хрустящие палочки» со сливочной начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с вишневой начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с клюквенной начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с абрикосовой начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с лимонной начинкой; изделия «Хрустящие палочки» с черничной начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой с ромом; изделия «Бамбуковые палочки» со сливочной начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с вишневой начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с клюквенной начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с абрикосовой начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с лимонной начинкой; изделия «Бамбуковые палочки» с черничной начинкой.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света.

Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Сроки годности сухих продуктов экструзионной технологии:** весовой продукции – 4 месяца; фасованной герметично упакованной продукции – 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.

10 000 руб.	**ТУ 9129-371-37676459-2015** **СОУСЫ КОНДИТЕРСКИЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кондитерские (далее продукция) вырабатываемые на основе сахара, с добавлением или без фруктов и ягод, с добавлением или без шоколадных и молочных компонентов согласно рецептурам, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Соусы с плодово-ягодными компонентами:*** соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус черносмородиновый; соус клюквенный; соус яблочный; соус клубничный; соус облепиховый; соус смородиновый; соус вишневый (2 вариант); соус малиновый (2 вариант); соус черничный; соус из крыжовника; соус брусничный; соус из шиповника; соус персиковый; соус бананово-клубничного с мятой; соус из красной смородины; соус шоколадно-апельсиновый. ***Соусы с молочными компонентами:*** соус молочный; соус шоколадный; соус миндальный; соус шоколадно-ореховый; соус коньячный; соус карамельный; соус шоколадный (2 вариант); соус карамельный соленый; соус ванильный; соус «Шато»; соус кофейный. ***Соусы с другими компонентами:*** соус из экстракта клюквенный; соус из экстракта черносмородиновый; соус кофейно-ромовый.

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.

Рекомендуемые сроки годности готовой продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметичной упаковке – 72 часа; не герметично упакованные – 24 часа; применением консервантов в герметичной упаковке – 96 часов. ***На соусы с молочными компонентами:*** в герметичной упаковке 60 часа; не герметично упакованные 18 часа. С применением консервантов в герметичной упаковке 96 часов.

10 000 руб.	**ТУ 9163-358-37676459-2015 ПОВИДЛО «АРОМА»**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром с использованием ароматических и красящих веществ, добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом: абрикоса; апельсина; ананаса; банана; брусники; вишни; груши; земляники (клубники); клюквы; лимона; малины; мандарина; персика; сливы; цитрусов; черной смородины; черники; яблока; других ароматов фруктов и ягод.

Сроки годности повидла «Арома» в зависимости от температуры хранения и вида тары: при температуре от 0 до 25°С, 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.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9137-364-37676459-2015 ВАФЛИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. **В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:** плоской формы; объемной формы; с начинкой; без начинки; глазированные; частично глазированные; неглазированные; с отделкой поверхностей; без отделки поверхностей. **В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Вафли листовые; вафли листовые (2 вариант); вафли листовые (3 вариант); вафли листовые (4 вариант); вафли «Ананасные»; вафли «Апельсинные»; вафли «Ароматные»; вафли «Артек»; вафли «Бельгийские»; вафли «Бельгийские» (2 вариант); вафли «Березка»; вафли бисквитные; вафли «Венские»; вафли «Венские» (2 вариант); вафли «Венские» классические; вафли «Василек»; вафли «Весенние»; вафли «Восточные»; вафли «Восход»; вафли «Десертные»; вафли «Диетические» с глюкозой; вафли «Динамо»; вафли «Днепровские»; вафли «Здоровье» с глюкозой; вафли «Земляничка»; вафли «Запорожские»; вафли «Каймак»; вафли «Карагандинские»; вафли «Карнавальные»; вафли «Космические»; вафли «Кофейные»; вафли «Лакомка»; вафли «Лесная быль»; вафли «Лимонные»; вафли «Льежские»; вафли «Миндаль»; вафли «Малиновые»; вафли «Маринка»; вафли «Маричка»; вафли «Медовые»; вафли «Миндальные»; вафли «Молочные»; вафли «Московские»; вафли «Мятные»; вафли «Невские»; вафли «Нежные»; вафли «Новинка»; вафли на дрожжах; вафли на йогурте; вафли «Осень»; вафли «Осенние»; вафли «Орешки»; вафли «Ореховые»; вафли «Ореховые с молоком»; вафли «Ореховые» в шоколадной глазури; вафли «Папардес зиедс»; вафли «Переяславские»; вафли песочные; вафли песочные (2 вариант); вафли «Пионерские»; вафли «По-Гамбургски»; вафли «По-Калифорнийски»; вафли «Праздничные»; вафли «Прохладительные»; вафли «Радуга»; вафли «Ракушки»; вафли «Рот Фронт»; вафли «Светлячок»; вафли сдобные; вафли «С кремом»; вафли «Сливочные»; вафли «Со сливочным кремом»; вафли «С сыром»; вафли «Снегурочка» с глюкозой; вафли «Снежинка»; вафли «Спартак»; вафли «Таежные»; вафли «Творожные»; вафли «Украинские»; вафли «Фруктовые»; вафли «Хрустящие»; вафли «Школьные»; вафли «Шоколадные»; вафли «Штирийские»; вафли «Южные»; вафли «Ягодные»; вафли «Яичные».

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±5 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: вафли с жировой, пралине и типа пралине начинками – 2 месяца; вафли с фруктовыми начинками – 1 месяц; вафли с помадными начинками – 25 суток; вафли с жировыми начинками целиком на сливочном масле – 15 суток; вафли без начинки – 3 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.

9 000 руб.	**ТУ 9163-352-37676459-2015 ЦУКАТЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ*:* Цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из персика в темном шоколаде;

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

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.

9 750 руб.	**ТУ 9129-309-37676459-2014 СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные безе, нуга в глазурью или без, лукум, рахат-лукум, чурчхела, козинаки в глазурью или без, грильяж в глазури или без, ядра орехов в глазури, цукаты в шоколадной глазури, сухофрукты в шоколадной глазури: вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из орехов, масличных культур и воздушного риса, с добавлением или без добавления сухофруктов, сахара, патоки, меда натурального и других

продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из цукатов или сухофруктов с добавлением или без добавления патоки, сахара, миндаля, грецкого ореха, и других продуктов, а также красителей и вкусоароматических добавок (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Безе; безе с яблочным вкусом; безе с лимонным вкусом; безе с апельсиновым вкусом; безе со вкусом малины; безе со вкусом клубники; безе со вкусом черники; безе со вкусом ежевики; безе со вкусом клюквы; безе со вкусом смородины; безе со вкусом облепихи; безе с арахисом; безе с миндалем; безе с грецким орехом; безе с фисташками; нуга с апельсиновым вкусом; нуга с вишневым вкусом; нуга абрикосовая с миндалем; нуга абрикосовая с арахисом; нуга абрикосовая с грецким орехом; нуга абрикосовая с кедровыми орешками; нуга абрикосовая с фисташками; нуга фруктовая; нуга фруктовая с арахисом; нуга фруктовая с грецким орехом; нуга фруктовая с фисташками; нуга с черносливом; нуга с вишней; нуга с клубникой; нуга с финиками; нуга с ананасами; нуга с цукатами; нуга с кокосом; нуга с кешью; нуга с миндалем; нуга с кедровыми орешками; нуга с фисташками; нуга с бразильским орехом; нуга с грецким орехом; нуга с фундуком; нуга с арахисом; нуга с тыквенными семечками; нуга с семенами подсолнечника; нуга с абрикосовым ядром; нуга с маком; нуга с воздушным рисом; нуга шоколадная; нуга шоколадная с миндалем; нуга шоколадная с грецким орехом; нуга шоколадная с арахисом; нуга шоколадная с орехами; нуга абрикосовая с миндалем в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с миндалем в белой глазури; нуга абрикосовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с арахисом в белой глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в белой глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белой глазури; нуга абрикосовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с фисташками в белой глазури; нуга фруктовая в шоколадной глазури; нуга фруктовая в белой глазури; нуга фруктовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с арахисом в белой глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в белой глазури; нуга фруктовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга фруктовая с фисташками в белой глазури; нуга с черносливом в шоколадной глазури; нуга с черносливом в белой глазури; нуга с вишней в шоколадной глазури; нуга с вишней в белой глазури; нуга с клубникой в шоколадной глазури; нуга с клубникой в белой глазури; нуга с финиками в шоколадной глазури; нуга с финиками в белой глазури; нуга с ананасами в шоколадной глазури; нуга с ананасами в белой глазури; нуга с цукатами в шоколадной глазури; нуга с цукатами в белой глазури; нуга с кокосом в шоколадной глазури; нуга с кокосом в белой глазури; нуга с кешью в шоколадной глазури; нуга с кешью в белой глазури; нуга с миндалем в шоколадной глазури; нуга с миндалем в белой глазури; нуга с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга с кедровыми орешками в белой глазури; нуга с фисташками в шоколадной глазури; нуга с фисташками в белой глазури; нуга с бразильским орехом в белой глазури; нуга с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга с грецким орехом в белой глазури; нуга с фундуком в шоколадной глазури; нуга с фундуком в белой глазури; нуга с арахисом в шоколадной глазури; нуга с арахисом в белой глазури; нуга с тыквенными семечками в шоколадной глазури; нуга с тыквенными семечками в белой глазури; нуга с семенами подсолнечника в шоколадной глазури; нуга с семенами подсолнечника в белой глазури; нуга с абрикосовым ядром в шоколадной глазури; нуга с абрикосовым ядром в белой глазури; нуга с маком в шоколадной глазури; нуга с маком в белой глазури; нуга с воздушным рисом в шоколадной глазури; нуга с воздушным рисом в белой глазури; нуга шоколадная в темной глазури; нуга шоколадная в белой глазури; нуга шоколадная с миндалем в темной глазури; нуга шоколадная с миндалем в белой глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в темной глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури; нуга шоколадная с арахисом в темной глазури; нуга шоколадная с арахисом в белой глазури; нуга шоколадная с орехами в темной глазури; нуга шоколадная с орехами в белой глазури; лукум фруктовый; лукум фруктовый с грецким орехом; лукум фруктовый с фундуком; лукум фруктовый с арахисом; лукум фруктовый с миндалем; лукум фруктовый с цукатами; лукум ванильный; лукум сливочный; лукум с ароматом вишни; лукум с ароматом лимона; лукум Рулет ванильно-ореховый; рахат-лукум с фундуком; рахат-лукум с арахисом; рахат-лукум с миндалем; рахат-лукум с грецким орехом; рахат-лукум с фисташками; рахат-лукум с кешью; рахат-лукум с фисташками и фундуком; рахат-лукум шоколадный; рахат-лукум шоколадный с арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком; чурчхела; чурчхела фруктовая. козинаки из подсолнечника; козинаки из арахиса; козинаки из кунжута; козинаки из ядра тыквы; козинаки из фундука; козинаки из миндаля; козинаки из грецкого ореха; козинаки из кедрового ореха; козинаки из кешью; козинаки из абрикосового ядра; козинаки из фундука дробленого; козинаки из миндаля дробленого; козинаки из грецкого ореха дробленого; козинаки из кешью дробленого; козинаки из абрикосового ядра дробленого; козинаки из арахиса дробленого; козинаки из подсолнечника дробленого; козинаки из подсолнечника с медом; козинаки из арахиса с медом; козинаки из кунжута с медом; козинаки из ядра тыквы с медом; козинаки из фундука с медом; козинаки из миндаля с медом; козинаки из кедрового ореха с медом; козинаки из грецкого ореха с медом; козинаки из кешью с медом; козинаки из абрикосового ядра с медом; козинаки из фундука с маком; козинаки из миндаля с маком; козинаки из кедрового ореха с маком; козинаки из кешью с маком; козинаки из абрикосового ядра с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из подсолнечника с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из арахиса с маком; козинаки из ядра тыквы с маком; козинаки из фундука с кунжутом; козинаки из миндаля с кунжутом; козинаки из абрикосового ядра с кунжутом; козинаки из подсолнечника с кунжутом; козинаки из арахиса с кунжутом; козинаки из ядра тыквы с кунжутом; рис воздушный; рис воздушный с кунжутом; рис воздушный с орехами; рис воздушный с миндалем; рис воздушный с фундуком; рис воздушный с арахисом; рис воздушный с подсолнечником; рис воздушный с цукатами; рис воздушный с кокосом; рис воздушный с ванильным ароматом; рис воздушный с ароматом карамели; рис воздушный с ароматом меда; рис воздушный с ароматом лимона; рис воздушный с ароматом яблока; рис воздушный с ароматом черной смородины; рис воздушный с ароматом малины; грильяж из фундука; грильяж из миндаля; грильяж из грецкого ореха; грильяж из кедрового ореха; грильяж из кешью; грильяж из ядра абрикосового; грильяж из кунжута; грильяж из арахиса; грильяж из подсолнечника; грильяж кокосовый; грильяж из фундука в глазури; грильяж из миндаля в глазури; грильяж из грецкого ореха в глазури; грильяж из кедрового ореха в глазури; грильяж из кешью в глазури; грильяж из ядра абрикосового в глазури; грильяж из кунжута в глазури; грильяж из арахиса в глазури; грильяж из подсолнечника в глазури; грильяж кокосовый в глазури; грильяж из миндаля в темном шоколаде; грильяж из фундука в темном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде; грильяж из арахиса в темном шоколаде; грильяж из подсолнечника в темном шоколаде; грильяж кокосовый в темном шоколаде; грильяж из миндаля в молочном шоколаде; грильяж из фундука в молочном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде; грильяж из арахиса в молочном шоколаде; грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде; грильяж кокосовый в молочном шоколаде; грильяж из миндаля в белом шоколаде; грильяж из фундука в белом шоколаде; грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде; грильяж из арахиса в белом шоколаде; грильяж из подсолнечника в белом шоколаде; грильяж кокосовый в белом шоколаде; фундук в сахаре; миндаль в сахаре; орех грецкий в сахаре; кедровый орех в сахаре; кешью в сахаре; пекан в сахаре; бразильский орех в сахаре; орех макадамия в сахаре; ядро абрикосовое в сахаре; подсолнечник в сахаре; арахис в сахаре; ядро тыквы в сахаре; орех грецкий в кунжуте; ядро абрикосовое в кунжуте; арахис в

кунжуте; миндаль в кунжуте; кешью в кунжуте; пекан в кунжуте; бразильский орех в кунжуте; орех макадамия в кунжуте; фундук в кунжуте; орех грецкий в сахарной глазури; ядро абрикосовое в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; кешью в сахарной глазури; пекан в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей № 1; смесь сладостей № 2; смесь сладостей № 3; смесь сладостей № 4; смесь сладостей № 5; смесь сладостей № 6; смесь сладостей № 7; смесь сладостей № 8; цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из персика в темном шоколаде; цукаты из персика в белом шоколаде; цукаты из имбиря в темном шоколаде; цукаты из имбиря в белом шоколаде; цукаты из груши в темном шоколаде; цукаты из груши в белом шоколаде; цукаты из арбузных корок в темном шоколаде; цукаты из арбузных корок в белом шоколаде; цукаты из дынных корок в темном шоколаде; цукаты из дынных корок в белом шоколаде; цукаты из дыни в темном шоколаде; цукаты из дыни в белом шоколаде; цукаты из тыквы в темном шоколаде; цукаты из тыквы в белом шоколаде; цукаты из айвы в темном шоколаде; цукаты из айвы в белом шоколаде; цукаты из яблок в темном шоколаде; цукаты из яблок в белом шоколаде; цукаты из кабачков в темном шоколаде; цукаты из кабачков в белом шоколаде; цукаты из сливы в темном шоколаде; цукаты из сливы в белом шоколаде; цукаты из моркови в темном шоколаде; цукаты из моркови в белом шоколаде; цукаты из свеклы в темном шоколаде; цукаты из свеклы в белом шоколаде; цукаты из лимонных корок в темном шоколаде; цукаты из лимонных корок в белом шоколаде; цукаты из мандаринов в темном шоколаде; цукаты из мандаринов в белом шоколаде; цукаты из клубники в темном шоколаде; цукаты из клубники в белом шоколаде; цукаты из черной смородины в темном шоколаде; цукаты из черной смородины в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде; цукаты из черешни в темном шоколаде; цукаты из черешни в белом шоколаде; цукаты из вишни в темном шоколаде; цукаты из вишни в белом шоколаде; цукаты из зеленых помидор в темном шоколаде; цукаты из зеленых помидор в белом шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в темном шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в белом шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в темном шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в белом шоколаде; цукаты из ревеня в темном шоколаде; цукаты из ревеня в белом шоколаде; цукаты из ананаса в темном шоколаде; цукаты из ананаса в белом шоколаде; цукаты из хурмы в темном шоколаде; цукаты из хурмы в белом шоколаде; цукаты из киви в темном шоколаде; цукаты из киви в белом шоколаде; цукаты из фейхоа в темном шоколаде; цукаты из фейхоа в белом шоколаде; чернослив в темном шоколаде; чернослив в белом шоколаде; чернослив с грецким орехом в темном шоколаде; чернослив с грецким орехом в белом шоколаде; чернослив с миндалем в темном шоколаде; чернослив с миндалем в белом шоколаде; курага в темном шоколаде; курага в белом шоколаде; курага с грецким орехом в темном шоколаде; курага с грецким орехом в белом шоколаде; курага с миндалем в темном шоколаде; курага с миндалем в белом шоколаде; инжир в темном шоколаде; инжир в белом шоколаде; персики в темном шоколаде; персики в белом шоколаде; персики с грецким орехом в темном шоколаде; персики с грецким орехом в белом шоколаде; персики с миндалем в темном шоколаде; персики с миндалем в белом шоколаде; финики в темном шоколаде; финики в белом шоколаде; финики с грецким орехом в темном шоколаде; финики с грецким орехом в белом шоколаде; финики с миндалем в темном шоколаде; финики с миндалем в белом шоколаде; вишня заспиртованная в темном шоколаде; вишня заспиртованная в белом шоколаде.

Изменение № 1. Козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури.

Изменение № 2. Меренги классические; меренги клубничные; меренги миндальные; меренги хрустящие.

Изменение № 3. Козинаки «Восточные».

Изменение № 4. Щербет с арахисом; щербет особый; щербет изюмный; щербет с цукатами; щербет изюмный с какао; колбаска сливочная; колбаска сливочная полесская; полено сливочное; нуга с арахисом (2 вариант); нуга с изюмом; нуга шоколадная (2 вариант); чуч-хела.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

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. **Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции:** из подсолнечника – не более 2 месяцев; цукаты в шоколаде – 6 месяцев; сухофрукты в шоколаде – 3 месяцев; безе, нуга, рахат-лукум – не более 30 суток; остальные – не более 3 месяцев. **Срок годности фасованной герметично продукции:** из подсолнечника – не более 4 месяцев; цукаты в шоколаде – 12 месяцев; сухофрукты в шоколаде – 6 месяцев; безе, нуга, рахат-лукум – не более 90 суток; остальные – не более 6 месяцев.

Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать собственные сроки годности при подтверждении в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9116-274-37676459-2014** **КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная — после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция — не более 48 часов. Продукция, упакованная герметично в полимерные

пленки или пакеты — не более 72 часов. **Срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: не более 1 месяца. **Срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консервантов с момента изготовления при комнатной температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Сроки годности продукции устанавливает производитель.

10 000 руб.	**ТУ 9133-260-37676459-2014** **ПРЯНИКИ, КОРЖИКИ, КОВРИЖКИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пряники, коврижки и коржики, вырабатываемые из муки высшего, 1-го, 2-го сорта, смеси пшеничной и ржаной сеяной муки и добавленного сырья согласно рецептурам (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пряники из муки высшего сорта: пряники «Ванильные»; пряники «Детские»; пряники «Лимонные»; пряники «Липецкие»; пряники «Любительские»; пряники «Мятные»; пряники «Невские»; пряники «Новость»; пряники «Памятные»; пряники «Тульские». **Пряники из муки 1-го сорта:** пряники «Алма-атинские»; пряники «Банан»; пряники «Волжские»; пряники «Воронежские»; пряники «Выборгская смесь»; пряники «Вяземские»; пряники «Глазированные»; пряники «Городские»; пряники «Детские»; пряники «Дорожные»; пряники «Забава»; пряники «Загорские»; пряники «Игрушки»; пряники «Клюквенные»; пряники «Комсомольские»; пряники «Коржики сахарные»; пряники «Кофейные»; пряники «Крымские» с начинкой; пряники «Львовские» с маком; пряники «Маковые»; пряники «Медовые»; пряники «Минские»; пряники «Московские»; пряники «Мятные фигурные»; пряники «Нижегородские»; пряники «Новинка»; пряники «Одесские»; пряники «Ореховые»; пряники «Особые» глазированные; пряники «Пикантные»; пряники «Пионерские»; пряники «Подмосковные» (молочные); пряники «Подсолнечные»; пряники «Сахарные»; пряники «Сдобные» с начинкой; пряники «Северные»; пряники «Симферопольские»; пряники «С изюмом»; пряники «Тульские»; пряники «Фигурные» глазированные; пряники «Школьные». **Пряники из муки 2-го сорта:** пряники «Днепровские» глазированные; пряники «Карамельные»; пряники «Карельские»; пряники «Линда»; пряники «Молодежные». **Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки.** пряники «Ароматные»; пряники «Детские»; пряники «Дружба»; пряники «Ленинградские»; пряники «Союзные»; пряники «Спортивные»; пряники «Чайные». **Коврижки из муки высшего сорта:** коврижка с начинкой. **Коврижки из муки 1-го сорта:** коврижка «Виноградная»; коврижка «Любительская» с изюмом; коврижка «Медовая» без начинки; коврижка «Медовая»; коврижка «Особая»; коврижка «Шоколадная с изюмом». **Коврижки из муки 2-го сорта:** коврижка «Южная». **Коврижки из смеси пшеничной и ржаной муки:** коврижка «Минская» с изюмом. **Коржики из муки высшего сорта:** коржики «Молочные»; коржики «Сахарные»; коржики с маком; коржики с кокосом; коржики «Шоколадные»; коржики «Глазированные»; коржики «Ореховые»; коржики «Сливочные»; коржики «Медовые»; коржики с корицей.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+5 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более. Срок годности сырцовых неглазированных (кроме мятных) пряников и коврижек – 20 суток. Срок годности сырцовых и заварных пряников типа мятных в летнее время – 10 суток. Срок годности сырцовых и заварных пряников типа мятных в зимнее время – 15 суток. Срок годности сырцовых глазированных пряников и коврижек – 20 суток. Срок годности заварных пряников в летнее время – 20 суток. Срок годности заварных пряников в зимнее время – 30 суток. Срок годности заварных коврижек – 20 суток. Срок годности коврижек, содержащих более 11% жира – 15 суток. Срок годности коржиков – 15 суток.

«Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9128-259-37676459-2014** **ЗЕФИР И ПАСТИЛА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пастильные кондитерские изделия, вырабатываемые из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователем, с добавлением или без добавления студнеобразователя (далее продукция). В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на: резные — пастила; отсадные — зефир. В зависимости от студнеобразующей основы пастильные изделия подразделяют на виды: клеевые – с применением в качестве студнеобразующей основы агара, агароида, пектина, желатина и т.д.; заварные — с применением в качестве студнеобразующей основы мармеладной массы. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пастила на агаре и пектине: пастила «Абрикосовая»; пастила «Ванильная»; пастила в шоколаде; пастила «Малиновая»; пастила «Сластена»; пастила «Цитрусовая»; пастила «Черносмородиновая». **Зефир на агаре:** зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир в шоколаде; зефир «Грибы»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Яблочный»; зефир «Каштаны». **Зефир на агаре из фурцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный»; зефир «Персиковый». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

Изменение № 1. ***Дата введения в действие 10.08.2015 год.*** **Зефир на агаре:** зефир «Ванильный» (2 вариант); зефир «Вишневый»; зефир «Шоколадный»; ассорти «Dolce vita» (Дольче вита).

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 24.09.2015 год.*** **Пастила на агаре:** пастила абрикосовая; пастила айвовая; пастила алычовая; пастила ананасовая; пастила банановая; пастила вишневая; пастила грушевая; пастила ежевичная; пастила

клубничная; пастила клюквенная; пастила из крыжовника; пастила из киви; пастила из кизила; пастила малиновая; пастила манговая; пастила персиковая; пастила сливовая; пастила смородиновая; пастила из черешни; пастила черничная; пастила из хурмы; пастила яблочная; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-малиновая; пастила мангово-персиковая; пастила клубнично-банановая; пастила «Ассорти» (ежевика, черника, малина»); пастила «Ассорти» (клубника, черешня, банан); пастила яблочная слоеная. **Пастила на белке:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **Пастила на сахаре:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Пастильные изделия не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. **Сроки хранения продукции** при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: 1 месяц — для зефира и клеевой пастилы, зефира в шоколаде; 3 месяца — для заварной пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии. Срок хранения пастильных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — 3 месяца. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре +18^0 и относительной влажности воздуха не более 75±5% — не более 3 месяцев.

15 000 руб.	**ТУ 9128-232-37676459-2015 МАРМЕЛАД**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая техническое условие распространяется на производство мармелада, представляющего собой сахаристое кондитерское изделие, вырабатываемые из фруктово-ягодного пюре с сахаром, с добавлением студнеобразователя, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок (далее продукт, продукция). Мармелад в зависимости от сырья, применяемого в качестве студнеобразующей основы, изготавливают: фруктовый (овощной) на основе желирующего фруктового и (или) овощного сырья; желейно-фруктовый (желейно-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем; желейный, жевательный на основе студнеобразователя. В зависимости от способа формования мармелад изготавливают: формовой (в том числе пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы; пластовый, формуемый отливкой мармеладной массы в упаковку; резаный, формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.

В зависимости от технологии производства и рецептуры мармелад изготавливают: с обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой, какао-порошком и др.; неглазированный; глазированный; глазированный частично; глянцованный; многослойный; с начинкой; с крупными добавками. Продукция полностью готова для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад фруктово-ягодный формовой: мармелад «Ароматный»; мармелад «Летний сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»; мармелад «Черника»; мармелад «Яблочный формовой»; мармелад «Яблочный в шоколаде». **Пат:** пат «Сливовый»; пат «Фруктовый»; пат «Цветной горошек»; пат «Черносмородиновый»; пат «Яблочный»; пат «Ягодка». **Мармелад фруктово-ягодный пластовый:** мармелад «Черничный»; мармелад «Вишневый сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Виноградный»; мармелад «Мандариновый пластовой»; мармелад «Пластовой клубничный»; мармелад «Пластовой черносмородиновый»; мармелад «Пластовой цитрусовый»; мармелад «Рябинушка»; мармелад «Смородиновый»; мармелад «Фруктово-ягодный пластовой»; мармелад «Яблочный пластовой». **Мармелад желейный формовой (на агаре):** мармелад «Клубника»; мармелад «Малина»; мармелад «Сюрприз»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Фигурки в шоколаде»; мармелад «Малина» (2 вариант); мармелад «Желейный формовой с шиповником»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Черная смородина». **Формовой желейный мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Гранатовый»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «С корицей»; мармелад «Красная шапочка». **Формовой желейный мармелад на агароиде:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Буратино»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Клубника садовая»; мармелад «К чаю»; мармелад «Облепиховый»; мармелад «Сибирская клюковка»; мармелад «Тюменский юбилейный»; мармелад «Хурма»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Желейные батончики в шоколаде». **Формовой желейный мармелад на пектине:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Вишня»; мармелад «Вишенка»; мармелад «Голубика»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Летний»; мармелад «Новокузнецкий»; мармелад «Октябренок»; мармелад «Полюшко»; мармелад «По щучьему велению»; мармелад «Солнечный луч»; мармелад «Терек»; мармелад «Чайный»; мармелад «Фигурный в шоколаде»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Лимонный» в темной глазури; мармелад «Лимонный» в белой глазури; мармелад «Лимонный» в молочной глазури; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Клюквенный» в темной глазури; мармелад «Клюквенный» в белой глазури; мармелад «Клюквенный» в молочной глазури; мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Апельсиновый» в темной глазури; мармелад «Апельсиновый» в белой глазури; мармелад «Апельсиновый» в молочной глазури; мармелад «Персиковый»; мармелад «Персиковый» в темной глазури; мармелад «Персиковый» в белой глазури; мармелад «Персиковый» в молочной глазури; мармелад «Черносмородиновый»; мармелад «Черносмородиновый» в темной глазури; мармелад «Черносмородиновый» в белой глазури; мармелад «Черносмородиновый» в молочной глазури; мармелад со вкусом клюквы; мармелад со вкусом клюквы в темной глазури; мармелад со вкусом клюквы в белой глазури; мармелад со вкусом клюквы в молочной глазури; мармелад со вкусом лимона; мармелад со вкусом лимона в темной глазури; мармелад со вкусом лимона в белой глазури; мармелад со вкусом лимона в молочной глазури; мармелад со вкусом апельсина; мармелад со вкусом апельсина в темной глазури; мармелад со вкусом апельсина в белой глазури; мармелад со вкусом апельсина в молочной глазури; мармелад со вкусом персика; мармелад со вкусом персика в темной глазури; мармелад со вкусом персика в белой глазури; мармелад со вкусом персика в молочной глазури; мармелад со вкусом черной смородины; мармелад со вкусом черной смородины в темной глазури; мармелад со вкусом черной смородины в белой глазури; мармелад со вкусом черной смородины в молочной глазури. **Формовой желейный мармелад на свекловичном пектине:** мармелад

«Желейный формовой». **Формовой мармелад на желатине:** мармелад «Забавный». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агаре:** мармелад «Бананы»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Майский»; мармелад «Ягодный в шоколаде». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агароиде:** мармелад «Золушка». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Арония»; мармелад «Айва»; мармелад «Свекольный»; мармелад «Кизиловый»; мармелад «Солнечный зайчик»; мармелад «Цидаро»; мармелад «Цидония»; мармелад «Яблонька»; мармелад «Яблонька в шоколаде»; мармелад «Золотая осень»; мармелад «Изабелла». **Желейный резной мармелад на агаре:** мармелад «Абрикосовый»; мармелад «Рябиновый»; мармелад «Школьный»; мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»; мармелад «Дольки киви»; мармелад «Незабудка»; мармелад «Театральный в шоколаде»; мармелад «Трехслойный». **Желейный резной мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Балтика». **Желейный резной мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Балтика»; мармелад «Бодрость»; мармелад «Детский»; мармелад «Жимолость»; мармелад «Калинка»; мармелад «Полесье»; мармелад «Ткемали»; мармелад «Урожайный»; мармелад «Чебурашка»; мармелад «Сладость». **Желейный резной мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Краснодарский»; мармелад «Кувшинки»; мармелад «Красноярский»; мармелад «Ягода».

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

Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (15±5) °С и относительной влажности воздуха (80±5) %. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажи на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб. Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: 2 месяца для мармелада фруктово-ягодного формового, пата; 3 месяца для мармелада фруктово-ягодного пластового; 3 месяца для мармелада желейно-формового и резного на агаре и пектине; 1,5 мес. для мармелада желейно-формового на агароиде; 1,5 мес. для мармелада желейно-формового и резного на агаре из морской водоросли фурцелярии; 2 месяца для желейно-фруктового, желейного и желейно-фруктового на желатине; 15 суток для весового и фасованного в коробки; 2 месяца для фасованного в пакеты из целлофана полимерных пленок; 1 месяц для диабетического мармелада. Срок хранения желейного и желейно-фруктового мармелада, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – 6 мес. со дня изготовления.

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.

9 000 руб.	**ТУ 9131-254-37676459-2014 ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – печенье овсяное и печенье овсяное на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, сахара, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овсяное печенье: печенье овсяное; печенье овсяное (2 вариант); печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное с изюмом (2 вариант); печенье овсяное с маком; печенье овсяное с маком и корицей; печенье овсяное с маком и кунжутом; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой; печенье овсяное с кунжутом; печенье овсяное с кунжутом и кокосовой стружкой; печенье овсяное с кунжутом и имбирем (постное); печенье овсяное с шоколадным дном; печенье овсяное с глазурью; печенье овсяное с белым шоколадным дном; морковно-овсяное печенье, покрытое шоколадной глазурью; печенье овсяное с кофейной глазурью; печенье овсяное с черным шоколадом; печенье овсяное с фисташками и белым шоколадом; печенье овсяное шоколадное с хрустящим рисом; печенье овсяное с курагой и белым шоколадом; печенье овсяное с орехом и изюмом; печенье овсяное с орехом и медом; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом; печенье овсяное с морковными цукатами; печенье овсяное с цукатами из вишни; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом; печенье овсяное с сухофруктами; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем; печенье овсяное со смесью из сухофруктов с орехами; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; банано-овсяное печенье; печенье овсяное со злаками; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с зефирной начинкой. **Овсяное печенье на фруктозе:** печенье овсяное на фруктозе; печенье овсяное на фруктозе (2 вариант); -печенье овсяное классическое на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе (2 вариант); -печенье овсяное с изюмом на фруктозе (3 вариант); печенье овсяное с маком на фруктозе; печенье овсяное с маком и корицей на фруктозе; печенье овсяное с маком и кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника на фруктозе; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой на фруктозе; печенье овсяное с кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с глазурью на фруктозе; печенье овсяное с орехом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе; -печенье овсяное с цукатами на фруктозе (2 вариант); печенье овсяное с апельсиновыми цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами из вишни на фруктозе; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем на фруктозе; печенье овсяное со смесью из сухофруктов и орехов на фруктозе; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе; банано-овсяное печенье на фруктозе; печенье овсяное со злаками на фруктозе; печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе; печенье овсяное «Африканка» на фруктозе; печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе; печенье овсяное «Люкс» на фруктозе; печенье овсяное с орехом на фруктозе; печенье овсяное глазированное на фруктозе. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре (18±3)°С относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей — не более 15 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Срок годности фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей — не более 30 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей — не более 6 месяцев; с добавлением антиокислителей — не более 12 месяцев. Срок годности наборов печенья устанавливается по печенью с наименьшим сроком годности.

10 000 руб.	**ТУ 9163-251-37676459-2014 ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на джемы и варенье, изготовленные из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов и овощей, лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные.

Джемы и варенье предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: ***Варенье:*** малиновое; клубничное; из ежемалины; из крыжовника; из черной смородины; вишневое; из малины и крыжовника; из клюквы и яблока; из абрикоса с миндалем; абрикосовое; «Райские яблочки»; облепиховое; земляничное; кизиловое; сливовое; персиковое; яблочное; грушевое; алычевое; виноградное; из лепестков роз; из черноплодной рябины; из жимолости; из голубики; из брусники; из вишни и клубники; из красной смородины и малины; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; из крыжовника с апельсиновыми корочками. Д***жемы фруктовые:*** черничный; из красной смородины; облепиховый; яблочный; абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; вишневый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; физалисовый; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый. ***Джемы овощные*:** дынный, тыквенный. В зависимости от рецептуры варенье и джемы могут быть изготовлены с наименованием «Домашнее(ий)» — с массовой долей сухих веществ не менее 55%. Массовая доля фруктовой [овощной] части для варенья «Домашнее» — не менее 45%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.

Сроки годности джемов и варенья со дня изготовления, не более:

при температуре от 0 °С до плюс 25 °С: 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.; при температуре от плюс 2 °С до плюс 8 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм^3 – 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции при условии хранения: в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 0°С до плюс 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованных (с консервантом) – 24 мес.; нестерилизованных (без консерванта) – 12 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9136-255-37676459-2014 КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ***Кексы:*** кекс с цукатами; кекс шоколадный; кекс с корицей; кекс «Фруктовый»; кекс «Новый» с изюмом; кекс «Нежный» с изюмом; кекс «Золотой»; кекс «Десерт»; кекс в шоколаде; кекс «Московский»; кекс «Шафрановый»; кекс «Меревайк»; кекс «Краснодарский»; кекс «Ореховый»; кекс «Двухцветный»; кекс «Чайный»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка» кекс «Ароматный» кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Свердловский»; кекс с какао; кекс творожный; кекс творожный «Воронежский»; кекс творожный с изюмом; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «Миндальный» кекс дрожжевой «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс «Домашний»; кекс «Здоровье»; кекс «Кукурузный»; кекс «Яблочный»; кекс «Мраморный»; кекс «Ореховый»; кекс «Лимонный»; кекс с финиками; кекс медовый с маком; кекс сырный; кекс «Медовый»; кекс «Цитрусовый»; кекс Лимонный; кекс Лимонно-творожный; кекс с белым шоколадом; кекс с белым шоколадом и малиной; кекс Творожный Новый; кекс с печеньем амаретти и курагой; кекс Медок; кекс «Столичный» с изюмом; маффины Каппучино; маффины Ягодные; маффины Ореховые; маффины Классические; маффины с изюмом; маффины лимонно-яблочные. ***Рулеты:*** рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со взбитыми сливками; рулет бисквитный со сливками и орехами; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный шоколадный. рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с маком. ***Баба ромовая:*** баба ромовая с изюмом; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желейными шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с изюмом в темной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с вишней в темной глазури.

Изменение № 1. Кексы: кекс «Изюминка»; кекс «Ламбада творожно-фруктовая»; кекс «Ламбада фруктовая»; кекс «Маффинс фруктовый»; кекс «Нателла»; кекс «Постный» медово-ореховый; кекс с инжиром и курагой; кекс с курагой и творогом; кекс «Солнышко»; кекс «Творожный» с черносливом; кекс «Шоколадно-ягодный»; кекс «Ягодный соблазн»; кекс-десерт «Брауни». **Рулеты:** рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности: Срок годности продукции при температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: кексы, изготовляемые на дрожжах – не более 48 часов; кексы, изготовляемые на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей – не более 7 суток; кексы, изготовляемые на дрожжах, упакованные герметично в полимерные пленки или пакеты – не более 12 суток; баба ромовая, неупакованная продукция — не более 48 часов; баба ромовая, упакованная продукция герметично в полимерные пленки или пакеты — не более 72 часов. Срок годности охлажденной продукции при температуре 2÷6^{0}С: рулеты с кремами – не более 24 часов; рулеты с творогом – не более 36 часов; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых – не более 5 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире герметично упакованные – не более 7 суток. Срок годности рулетов при температуре 42^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% с добавлением сорбиновой кислоты: рулеты со сливочными кремами — не более 120 часов. рулеты с остальными начинками — не более 72 часов. Сроки годности замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5% — не более 3 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

10 000 руб.	**ТУ 9143-225-37676459-2014 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки кондитерские, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, сухого молока, консервантов и других пищевых ингредиентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: Начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крембюле» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» м.д.ж 10%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9120-379–37676459-2015 НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на подарочные наборы (далее наборы, продукт или продукция) из изделий кондитерских сахаристых двух и более наименований в различных упаковках, предназначенных для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Подарочный набор «Бочонок сказок»; Подарочный набор «Волшебная избушка»; Подарочный набор «Ларец»; Подарочный набор «Ларец малый»; Подарочный набор «Новогодний пакет»; Подарочный набор «Новогодняя шкатулка»; Подарочный набор «Портфель». Состав наборов приводиться в технологических документах и маркировочных ярлыках.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Продукция хранится в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75 % и не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукты вместе с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок хранения наборов устанавливают по сроку хранения кондитерских изделий, имеющих наименьший срок хранения.

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.

9 000 руб.	**ТУ 9116-230-37676459-2014 КУЛИЧИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Праздничный; Пасхальный; Пасхальная неделя из венского теста; Обыкновенный; Миндальный; Парадный; Праздничная трапеза; Царский; Шафранный; Праздничный; Императорский ; Пасхальный; Заварной; По-домашнему; Особый; Английский; по-польски; Австрийский; по-немецки; Иранский; с миндалем; Белый; с флер-д´оранжем*; Розовый; Медовый заварной; Шоколадный; Простой; дрожжевой ; Полусладкий; Домашний; Цукатный; Вкусный ; с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности: Срок годности продукции при при температуре +18^0 С ±3^{0}С и относительной влажности не более 75%. Неупакованная продукция — не более 48 часов; продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты — не более 72 часов. Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: не более 1 месяца.

Срок хранения продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9136-219-37676459-2014**

КЕКСЫ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кексы – мучные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста, с разнообразной внешней отделкой (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению.
Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексы на химических разрыхлителях: Кекс «Столичный», вариант 1; Кекс «Столичный», вариант 2; Кекс «Столичный», вариант 3; Кекс «Столичный», вариант 4; Кекс «Столичный», вариант 5; Кекс «Столичный», вариант 6; Кекс «Шафранный», вариант 1; Кекс «Шафранный», вариант 2; Кекс «Шафранный», вариант 3; Кекс «Шафранный», вариант 4; Кекс «Золотой ярлык», вариант 1; Кекс «Золотой ярлык», вариант 2; Кекс «Московский», вариант 1; Кекс «Московский», вариант 2; Кекс «Десерт», вариант 1; Кекс «Десерт», вариант 2; Кекс в шоколаде, вариант 1; Кекс в шоколаде, вариант 2; Кекс «Краснодарский», вариант 1; Кекс «Краснодарский», вариант 2; Кекс «Меревайк», вариант 1; Кекс «Меревайк», вариант 2; Кекс «Ореховый»; Кекс «Ароматный»; Кекс «Волжский»; Кекс «Уфимский»; Кекс «Уфимский с корицей»; Кекс «Свердловский»; Кекс «Двухцветный»; Кекс «Студенческий»; Кекс с какао; Кекс «Чайный»; Кекс «Олев»; Кекс «Янтарный»; Кекс «Новинка»; Кекс «Детский», вариант 1; Кекс «Детский», вариант 2; Кекс «Детский», вариант 3; Кекс творожный с изюмом, вариант 1; Кекс творожный с изюмом, вариант 2; Кекс творожный с изюмом, вариант 3; Кекс «Творожный», вариант 1; Кекс «Творожный», вариант 2; Кекс «Творожный», вариант 3; Кекс «Воронежский»; Кекс «Воронежский» вариант 2. **Кексы без разрыхлителей:** Кекс «Миндальный», вариант 1; Кекс «Миндальный», вариант 2; Кекс «Серебряный ярлык», вариант 1; Кекс «Серебряный ярлык», вариант 2; Кекс «Юбилейный»; Кекс «Бисквитный»; Кекс «С цукатами», вариант 1; Кекс «С цукатами», вариант 2; Кекс «С корицей». **Кексы дрожжевые:** Кекс «Весенний», вариант 1; Кекс «Весенний», вариант 2; Кекс «Весенний», вариант 3; Кекс «Весенний», вариант 4; Кекс «Славянский», вариант 1; Кекс «Славянский», вариант 2; Кекс «Молочный», вариант 1; Кекс «Молочный», вариант 2; Кекс «Апрельский», вариант 1; Кекс «Апрельский», вариант 2; Кекс «Домашний», вариант 1; Кекс «Домашний», вариант 2; Кекс «Луганский»; Кекс «Здоровье»; Кекс «Новый»; Кекс «Донской»; Кекс «Спортивный»; Кекс «Российский»; Кекс «Кавказский»; Кекс «Неженка»; Кекс «Мандариновый»; Кекс «Яблочно-шоколадный»; Кекс фруктовый; Кекс яблочный; Кекс яблочный, вариант 2; Кекс айвовый; Кекс сливовый.

Изменение № 1. Маффины «Каппучино»; маффины «Малиновые»; маффины «Ореховые»; маффины «Классические»; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффины с глазурью и цукатами; маффины с глазурью и изюмом; маффины с глазурью.

Изменение №2. Кексы на химических разрыхлителях: кекс «Кофейно-ореховый»; кекс «Лимонный».

Изменение № 3. Кекс «Столичный» (7 вариант).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Срок хранения продукции при указанных условиях хранения:** 2 суток – для кексов, изготовляемых на дрожжах; 12 суток – для кексов, изготовляемых на дрожжах в полимерной упаковке; 7 суток – для кексов, изготовляемых на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей. Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления – 45 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.

10 000 руб.

ТУ 9196-238-37676459-2014
ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна — зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей. **Подготовка к употреблению:** хлопья моментального приготовления готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минут; хлопья быстрого приготовления готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 3-5 минут; хлопья требующие варки готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и варки в течение 10 минут. Зерна воздушные и попкорн, фигурные крупяные изделия — полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); рис воздушный соленый Острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий (с вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе).-кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры,

черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); попкорн соленый Пикантный; попкорн сладкий; попкорн сладкий (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); попкорн глазированный (кетчуп, пицца, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, ореховый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком).Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки: хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; хлопья рисовые; хлопья пшеничные; хлопья ячменные; хлопья кукурузные; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти); смесь хлопьев «2 злака»: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака»: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака»: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; -овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). Фигурные крупяные изделия: палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы,

креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев; хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 9 месяцев; хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9128-281-37676459-2014 МАРМЕЛАД ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мармелад жевательный (далее продукция), представляющий собой студнеобразный продукт с жевательной консистенцией, приготовляемый на основе раствора ксантановой камеди (Е 415), желатина, глюкозно-сахарного сиропа и концентрата фруктового сока. В продукцию могут добавляться ароматизаторы, красители, другие пищевкусовые добавки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад жевательный Абрикос; мармелад жевательный Айва; мармелад жевательный Ананас; мармелад жевательный Апельсин; мармелад жевательный Арбуз; мармелад жевательный Арония; мармелад жевательный Банан; мармелад жевательный Барбарис; мармелад жевательный Брусника; мармелад жевательный Виноград; мармелад жевательный Вишня; мармелад жевательный Грейпфрут; мармелад жевательный Груша; мармелад жевательный Гуава; мармелад жевательный Дыня; мармелад жевательный Ежевика; мармелад жевательный Зеленое яблоко; мармелад жевательный Земляника; мармелад жевательный Киви; мармелад жевательный Клубника; мармелад жевательный Клюква; мармелад жевательный Красная смородина; мармелад жевательный Лайм; мармелад жевательный Лимон; мармелад жевательный Малина; мармелад жевательный Манго; мармелад жевательный Мандарин; мармелад жевательный Маракуйя; мармелад жевательный Папайя; мармелад жевательный Персик; мармелад жевательный Слива; мармелад жевательный Черешня; мармелад жевательный Тропик; мармелад жевательный Фруктовое ассорти; мармелад жевательный Черная смородина; мармелад жевательный Черника; мармелад жевательный Шиповник; мармелад жевательный Яблоко; мармелад жевательный абрикосовый; мармелад жевательный ананасовый; мармелад жевательный апельсиновый; мармелад жевательный арбузный; мармелад жевательный банановый; мармелад жевательный брусничный; мармелад жевательный виноградный; мармелад жевательный вишневый; мармелад жевательный грейпфрутовый; мармелад жевательный грушевый; мармелад жевательный дынный; мармелад жевательный ежевичный; мармелад жевательный клубничный; мармелад жевательный клюквенный; мармелад жевательный лаймокый; мармелад жевательный лимонный; мармелад жевательный малиновый; мармелад жевательный манговый; мармелад жевательный мандариновый; мармелад жевательный персиковый; мармелад жевательный сливовый; мармелад жевательный черничный; мармелад жевательный яблочный.

Изменение № 1. Мармелад жевательный абрикосовый (2 вариант); мармелад жевательный ананасовый (2 вариант); мармелад жевательный апельсиновый (2 вариант); мармелад жевательный арбузный (2 вариант); мармелад жевательный банановый (2 вариант); мармелад жевательный брусничный (2 вариант); мармелад жевательный виноградный (2 вариант); мармелад жевательный вишневый (2 вариант); мармелад жевательный грейпфрутовый (2 вариант); мармелад жевательный грушевый (2 вариант); мармелад жевательный дынный (2 вариант); мармелад жевательный ежевичный (2 вариант); мармелад жевательный клубничный (2 вариант); мармелад жевательный клюквенный (2 вариант); мармелад жевательный лаймовый (2 вариант); мармелад жевательный лимонный (2 вариант); мармелад жевательный малиновый (2 вариант); мармелад жевательный манговый (2 вариант); мармелад жевательный мандариновый (2 вариант); мармелад жевательный персиковый (2 вариант); мармелад жевательный сливовый (2 вариант); мармелад жевательный черничный (2 вариант); мармелад жевательный яблочный (2 вариант). Мармелад жевательный выпускают в виде ягод, фруктов, шишек, сердец, букв, машинок, фигурок животных и насекомых, сказочных героев и др. обсыпанных сахарной пудрой или сахаром-песком, или имеющих глянцевую поверхность без обсыпки, или глазированных восками. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти, В наборе ассорти должно быть не менее двух наименований мармелада.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре плюс 18°С±3°С и относительной влажности воздуха 80±5%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Срок годности мармелада жевательного (Абрикос, Айва, Ананас, Апельсин, Арбуз, Арония, Банан, Барбарис, Брусника, Виноград, Вишня, Грейпфрут, Груша, Гуава, Дыня, Ежевика, Зеленое яблоко, Земляника, Киви, Клубника, Клюква, Красная смородина, Лайм, Лимон, Малина, Манго, Мандарин, Маракуйя, Папайя, Персик, Слива, Черешня, Тропик, Фруктовое ассорти, Черная смородина, Черника, Шиповник, Яблоко) при температуре плюс 18°С±3°С и относительной влажности воздуха 80±5% — не более 3 месяцев. Срок годности мармелада жевательного (абрикосового, ананасового, апельсинового, арбузного, бананового, брусничного, виноградного, вишневого, грейпфрутового, грушевого, дынного, ежевичного, клубничного, клюквенного, лаймового, лимонного, малинового, мангового, мандаринового, персикового, сливового, черничного, яблочного) при температуре плюс18°С± 3°С и относительной влажности воздуха 80±5% — не более 2 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9125-191-37676459-2013 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ**

Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские из цветной глазури; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах.

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

Срок годности весовой продукции при температуре +180С±30С: без добавления молочных продуктов — не более 3,0 месяцев; с добавлением молочных продуктов — не более 2,0 месяцев. Срок годности фасованной продукции при температуре +180С±30С: без добавления молочных продуктов — не более 12,0 месяцев; с добавлением молочных продуктов — не более 6,0 месяцев. Срок годности продукции с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка) и веселых грибочков устанавливается по отделочному компоненту с наименьшим сроком годности (с момента изготовления компонента), но не выше сроков, указанных в п. 1.1, 1.2. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9131-216-37676459-2014 ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия — печенье на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Печенье овсяное Классическое; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное Африканка; печенье овсяное Солнышко; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное Люкс; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное Малышка глазированное; печенье овсяное глазированное; печенье сдобное с лимоном; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное фруктовое; печенье сдобное Ореховое; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное с орехами; печенье сдобное с лимоном; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное; печенье песочное Рубик; печенье песочное Забава; печенье песочное Забава с повидлом; печенье песочное Любимое; печенье песочное Французское; печенье песочное Айгуль; печенье песочное; печенье песочное глазированное; печенье песочное Любимое глазированное; печенье песочное с орехами; печенье песочное с лимоном; печенье песочное с кокосом; печенье песочное с маком; печенье песочное с арахисом; печенье слоеное; печенье слоеное с повидлом. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья. Предприятие изготовитель имеет права дополнять наименование своим фирменным или фантазийным наименованием, или заменять в названии продукции фантазийное название продукции своим фирменным фантазийным названием. Допускается устанавливать рецептуры на продукцию предприятием-изготовителем с утверждением в установленном порядке.

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре (18±3)°С относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей — не более 15 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Срок годности фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей — не более 30 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: печенье слоеное без добавления антиокислителей — не более 6 месяцев; остальное без добавления антиокислителей — не более 12 месяцев; печенье слоеное с добавлением антиокислителей — не более 6 месяцев; остальное с добавлением антиокислителей — не более 16 месяцев. Срок годности наборов печенья устан авливается по печенью с наименьшим сроком годности.

10 000 руб.	**ТУ 9168-167-37676459-2013 ПОДВАРКИ ПАЛЕРМО ПОЛУФАБРИКАТ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Подварки «Палермо» используются в качестве полуфабрикатов при выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Изготавливаются из яблочного пюре, ароматических и красящих веществ.

АССОРТИМЕНТ: Подварка косовая; подварка банановая; подварка виноградная; подварка грушевая; подварка апельсиновая; подварка барбарисовая; подварка вишневая; подварка айвовая; подварка алычовая; подварка земляничная (клубничная); подварка клюквенная; подварка лимонная; подварка мандариновая; подварка кизиловая; подварка киви; подварка крыжовниковая; подварка персиковая; подварка рябиновая; подварка сливовая; подварка цитрусовая; подварка смородиновая; подварка черешневая; подварка яблочная; подварка черничная.

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

Рекомендуемый срок годности подварок «Палермо» — 9 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-166-37676459-2013 ПОВИДЛО ФЛОРЕНЦИЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Повидло по данной технологии изготавливают из яблочного пюре, уваренного с сахаром, с добавлением ароматических и красящих веществ, с использованием или без использования пектина и консерванта.

АССОРТИМЕНТ: Повидло абрикосовое; повидло апельсиновое; повидло ананасовое; повидло банановое; повидло брусничное; повидло вишневое; повидло грушевое; повидло земляничное (клубничное); повидло клюквенное; повидло лимонное; повидло малиновое; повидло мандариновое; повидло персиковое; повидло сливовое; повидло тропик; повидло цитрусовое; повидло черносмородиновое; повидло черничное; повидло яблочное.

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

Срок годности повидла: стерилизованного в стеклянных банках – 2 года; в жестяных банках – 1 год; нестерилизованного, в бочках и барабанах — 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в стеклянных и жестяных банках — 12 месяцев;

нестерилизованного (с консервантом) в том числе в термоформованной таре при температуре хранения: от 2 до 10С – 6 месяцев; от 10 до 25С – 3 месяца.

8 000 руб.	**ТУ 9136-557-37676459-2016 БАБЫ РОМОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Баба ромовая с изюмом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желейными шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в тёмной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с фруктовой начинкой в глазури; баба ромовая с молочной начинкой в глазури; баба ромовая с карамельной начинкой в глазури; баба ромовая с шоколадной начинкой в глазури; баба ромовая с изюмом в тёмной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с курагой в тёмной глазури; баба ромовая с курагой в белой глазури. баба ромовая с вишней в тёмной глазури; баба ромовая с вишней в белой глазури; баба ромовая с фундуком в тёмной глазури; баба ромовая с фундуком в белой глазури; баба ромовая с арахисом в тёмной глазури; баба ромовая с арахисом в белой глазури; баба ромовая с миндалём в тёмной глазури; баба ромовая с миндалём в белой глазури; баба ромовая с ананасом в тёмной глазури; баба ромовая с ананасом в белой глазури.

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

Срок годности продукции с момента изготовления:неупакованной — не более 48 часов; герметично фасованной — не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантами с момента изготовления: герметично упакованной — не более 5 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9163-409-37676459-2015 МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Мёд искусственный; мёд искусственный с фундуком; мёд искусственный с грецким орехом; мёд искусственный с миндалем; мёд искусственный с кедровыми орешками; мёд искусственный с бразильским орехом; мёд искусственный с орехом пекан; мёд искусственный с кешью; мёд искусственный с ядром абрикосовым; мёд искусственный с фисташками; мёд искусственный с кокосом; мёд искусственный с орехами; мёд искусственный с ореховым ассорти; мёд искусственный с ядром подсолнечника; мёд искусственный с семечками тыквы; мёд искусственный с маком; мёд искусственный с кунжутом; мёд искусственный с арахисом; мёд искусственный с фундуком и миндалем; мёд искусственный с фундуком и арахисом; мёд искусственный с фундуком и кедровым орехом; мёд искусственный с грецким и кедровым орехами; мёд искусственный с грецким орехом и арахисом; мёд искусственный с грецким орехом и кешью; мёд искусственный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд искусственный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд искусственный с изюмом; мёд искусственный с курагой; мёд искусственный с черносливом; мёд искусственный с финиками; мёд искусственный с курагой и изюмом; мёд искусственный с курагой и черносливом; мёд искусственный с курагой и финиками; мёд искусственный с цукатами; мёд искусственный с миндалем и курагой; мёд искусственный с фундуком и курагой; мёд искусственный с фундуком и черносливом; мёд искусственный с кедровым орехом и черносливом; мёд искусственный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд искусственный с курагой, черносливом и миндалем; мёд искусственный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд искусственный с курагой, черносливом и кешью; мёд искусственный с курагой, черносливом и арахисом; мёд искусственный с курагой, черносливом и подсолнечником; мёд искусственный с фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовой смесью.

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.

Пример: «Мед искусственный с курагой, черносливом и кешью» заменить на «Мед искусственный Восточный базар».

Срок годности продукции– не более 6 месяцев от даты изготовления. Срок годности продукции не должен выходить за пределы срока годности сырья.

9 000 руб.	**ТУ 9127-098-37676459-2013 ХАЛВА**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Халва тахинная ванильная; халва тахинная шоколадная; халва тахинная с орехами; халва «Новинка»; халва в шоколаде «Москворецкая»; халва «Восход»; халва «Индийский шоколад»; халва «Восточная»; халва «Любительская»; халва «Дынная с ванилином»; халва самаркандская (Дайма-ойла); Кос-халва «Восточная»; халва подсолнечная; халва подсолнечная с орехами; халва подсолнечная ванильная; халва подсолнечная с кунжутом; халва подсолнечная с арахисом; халва подсолнечная с миндалем; халва подсолнечная с грецким орехом; халва подсолнечная с кедровым орехом; халва подсолнечная с фундуком; халва подсолнечная с фисташками; халва подсолнечная с кешью; халва подсолнечная шоколадная; халва подсолнечная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая; халва ореховая ванильная; халва ореховая с подсолнечником; халва ореховая с кунжутом; халва ореховая с арахисом; халва ореховая с миндалем; халва ореховая с грецким орехом; халва ореховая с кедровым орехом; халва ореховая с фундуком; халва ореховая с фисташками; халва ореховая с кешью; халва ореховая шоколадная; халва ореховая в глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая

«Южная»; халва арахисовая; халва арахисовая ванильная; халва арахисовая с кунжутом; халва арахисовая с подсолнечником; халва арахисовая с миндалем; халва арахисовая с грецким орехом; халва арахисовая с кедровым орехом; халва арахисовая с фундуком; халва арахисовая с фисташками; халва арахисовая с кешью; халва арахисовая шоколадная; халва арахисовая в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутная (тахинная); халва кунжутная (тахинная) ванильная; халва кунжутная (тахинная) с арахисом; халва кунжутная (тахинная) с подсолнечником; халва кунжутная (тахинная) с миндалем; -халва кунжутная (тахинная) с грецким орехом; халва кунжутная (тахинная) с кедровым орехом; халва кунжутная (тахинная) с фундуком; халва кунжутная (тахинная) с фисташками; халва кунжутная (тахинная) с кешью; халва кунжутная (тахинная) шоколадная; халва кунжутная (тахинная)в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) ванильная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кунжутом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с подсолнечником; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с арахисом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с миндалем; -халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с грецким орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кедровым орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фундуком; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фисташками; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кешью; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) шоколадная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая)в глазури (темной, шоколадной, белой); халва подсолнечная воздушная; халва ореховая воздушная; халва арахисовая воздушная; халва кунжутная (тахинная) воздушная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная; халва подсолнечная воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва арахисовая воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутная (тахинная) воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно-арахисовыевоздушные в глазури (темной, шоколадной, белой).

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. Пример: «Конфеты халвичные арахисовые в белой глазури» заменить на «Конфеты Восточная сказка».

Срок хранения негерметично фасованной продукции: глазированной – не более 2 месяцев; остальной – не более 1,5 месяцев. **Срок хранения герметично упакованной продукции**, защищенной от доступа солнечного света, не более 5 месяцев. **Срок хранения весовой продукции после вскрытия герметичной упаковки** составляет не более 30 суток и не должен выходить за пределы срока хранения продукции с момента изготовления.

3 000 руб.	**ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Грильяж «Сластена»; козинак из взорванного риса; шербет «Фантазия»; колбаска рисовая «Особая»; колбаска рисовая «Особая шоколадная».

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

8 000 руб.	**ТУ 9129-345-37676459-2015 ВАТА САХАРНАЯ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вату сахарную (далее — продукция), предназначенную для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания. Продукция вырабатывается на специализированных установках из сахара-песка с пищевыми добавками и без, с ароматами и без. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием. Допускается производителю дополнять наименование продукции словами «со вкусом», «с ароматом», «со вкусом и ароматом» и названием используемого ароматизатора или вкусо-ароматической, или вкусовой добавки. Допускается производителю дополнять наименование продукции цветом используемого красителя.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 12 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 12-25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 30 дней.

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.

9 000 руб.	**ТУ 9139-194-37676459-2013 ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ)**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Пахлава; пахлава с грецким орехом; пахлава с фисташками; пахлава с арахисом; пахлава с фундуком; пахлава с изюмом; пахлава с курагой; пахлава с финиками; пахлава с черносливом пахлава Бакинская; пахлава Бакинская с грецким орехом; пахлава Бакинская с фисташками; пахлава Бакинская с арахисом; пахлава Бакинская с фундуком; пахлава Бакинская с миндалем; пахлава Тбилисская; пахлава Тбилисская с грецким орехом; пахлава Тбилисская с фисташками; пахлава Тбилисская с арахисом; пахлава Тбилисская с фундуком; пахлава Тбилисская с миндалем; пахлава Турецкая; пахлава Турецкая с грецким орехом; пахлава Турецкая с фисташками; пахлава Турецкая с арахисом; пахлава Турецкая с фундуком; пахлава Турецкая с миндалем; пахлава сдобная; пахлава слоеная; пахлава сухумская; пахлава шакинская; кулча ленкоранская; мютаки с грецким орехом; мютаки с грецким орехом и изюмом; мютаки с фисташками и изюмом; мютаки с изюмом; мютаки с курагой; мютаки с черносливом; мютаки с курагой и черносливом; мютаки с абрикосовой начинкой; мютаки с яблочной начинкой; мютаки бакинские; мютаки шемаханские; нан Азербайджанский; нан Бухарский; нан с изюмом; назук сладкий; шакер-чурек сдобный; шакер-чурек; шакер-бура; шакер-лукум; шакер-пури; палочки песочные; шор-гогалы; рышты-халва; мучные гозинаки; унлу-щербет; нуш-хац; земелах; курабье; курабье бакинское; курабье кабардинское; кырмабадан; кихелах; крендель с корицей; кихелах ванильный; кята карабахская; кята ереванская; кята бакинская; лейла; тыхма кубинская; баурсак; баурсак с корицей; баурсак с медом; хворост ореховый; хворост с лимонной цедрой; хворост розочки; хворост звездочки с корицей; хворост шоколадный; хворост; хворост с сахарной пудрой; хворост с сахарной пудрой и корицей; хворост пряный; хворост медовый; струдель с изюмом; струдель с яблоками; чак-чак с медом; чак-чак с медом Татарский; чак-чак медовый с маком; чак-чак медовый с кунжутом; чак-чак медовый с арахисом; чак-чак медовый с грецким орехом; чак-чак медовый с цукатами; чак-чак медовый с изюмом и кунжутом; чак-чак медовый с изюмом и арахисом; чак-чак медовый с изюмом и курагой; чак-чак медовый с изюмом и грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным; чак-чак с молоком сгущенным и маком; чак-чак с молоком сгущенным и кунжутом; чак-чак с молоком сгущенным и арахисом; чак-чак с молоком сгущенным и грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным и изюмом; чак-чак с молоком сгущенным и сухофруктами; трубочки ореховые; трубочки миндальные; греческая слойка; армянский рулет; рулет ореховый. пудинг грушевый; пудинг сливочный; пудинг вишневый; пудинг персиковый; пудинг яблочный; пудинг абрикосовый; пудинг земляничный (клубничный); пудинг ананасовый; пудинг лимонный; пудинг айвовый; пудинг лимонниковый; пудинг черносмородничный; пудинг облепиховый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг малиновый; пудинг черничный; пудинг жимолостный; пудинг из ирги.

Изменение № 1. Пахлава турецкая; пахлава индонезийская; пахлава мадагаскарская; пахлава русская; пахлава узбекская; пахлава испанская; тулумба лимонная; тулумба вишневая; тулумба апельсиновая; тулумба малиновая; тулумба клубничная.

Изменение № 2. «Шакер-Чурек» с изюмом. Допускается выпускать продукцию в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов продукции.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** продукции: не более 1,5 месяцев — для продукции с содержанием жира до 10 % включительно (нан с изюмом, кихелах, мютаки с сухофруктами без орехов); не более 1 месяца — для продукции с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно (пахлава с сухофруктами без орехов, мютаки с добавлением орехов, нан Азербайджанский, нан Бухарский, шакер-пури, земелах, баурсак, хворост, чак-чак,); не более 15 суток — для продукции с содержанием жира свыше 20 % (остальная продукция). Срок годности пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 65-75%. Герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной – 30 суток.

Срок годности пудингов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75%: не более 72 часов; при использовании консерванта (сорбаты) – не более 7 суток. Срок годности пудингов с момента изготовления при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха 65-75%: не более 2 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Рекомендуемый срок годности продукции, выработанной с добавлением антиокислителей и добавок, препятствующих черствлению — не более 3 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.

9 750 руб.	**ТУ 9122-231-37676459-2014** **ДРАЖЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Драже – кондитерские изделия небольших размеров, вырабатываемые с ядровыми, фруктово-ягодными и сахарными корпусами, с накатанной оболочкой из глазури различных видов.

АССОРТИМЕНТ: Ананас в темном (молочном, белом) шоколаде; папайя в темном (молочном, белом) шоколаде; вишня в темном (молочном, белом) шоколаде; клубника в темном (молочном, белом) шоколаде; манго в темном (молочном, белом) шоколаде; банан в темном (молочном, белом) шоколаде; миндаль в темном (молочном, белом) шоколаде; фундук в темном (молочном, белом) шоколаде; грецкий орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кедровый орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кешью в темном (молочном, белом) шоколаде; орех бразильский в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикосовое ядро в темном (молочном, белом) шоколаде; подсолнечник в темном (молочном, белом) шоколаде; арахис в темном (молочном, белом) шоколаде; кокос в темном (молочном, белом) шоколаде; изюм в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикос в темном (молочном, белом) шоколаде; чернослив в темном (молочном, белом) шоколаде; инжир в темном (молочном, белом) шоколаде; финики в темном (молочном, белом) шоколаде; миндаль в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; фундук в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; грецкий орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кедровый орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кешью в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; орех бразильский в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикосовое ядро в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; подсолнечник в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; арахис в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кокос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; изюм в темной (молочной, белой, йогур-

товой) шоколадной глазури; абрикос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; чернослив в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; инжир в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; финики в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; ананас в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; папайя в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; вишня в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; клубника в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; манго в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; банан в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; миндаль в темной (белой) глазури; фундук в темной (белой) глазури; грецкий орех в темной (белой) глазури; кедровый орех в темной (белой) глазури; кешью в темной (белой) глазури; орех бразильский в темной (белой) глазури; абрикосовое ядро в темной (белой) глазури; подсолнечник в темной (белой) глазури; арахис в темной (белой) глазури; кокос в темной (белой) глазури; изюм в темной (белой) глазури; абрикос в темной (белой) глазури; чернослив в темной (белой) глазури; инжир в темной (белой) глазури; финики в темной (белой) глазури; ананас в темной (белой) глазури; папайя в темной (белой) глазури; вишня в темной (белой) глазури; клубника в темной (белой) глазури; манго в темной (белой) глазури; банан в темной (белой) глазури; драже сахарное в темном (молочном, белом) шоколаде; драже сахарное в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; драже сахарное цветное; драже нонпарель; драже сахарное декоративное Золото; драже сахарное декоративное Серебро; драже мятное; арахис в кокосовой глазури; фундук в какао; миндаль в какао; грецкий орех в какао; подсолнечник в какао; арахис в какао; изюм в какао; клюква в сахарной пудре; брусника в сахарной пудре. кокос в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; фундук дробленый в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; миндаль дробленый в сахарной глазури; грецкий орех в сахарной глазури; грецкий орех дробленый в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; арахис дробленый в сахарной глазури; арахис в цветной сахарной глазури; подсолнечник в сахарной глазури; подсолнечник в цветной сахарной глазури; изюм в сахарной глазури; изюм в цветной сахарной глазури;

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

Допускается выпускать продукцию в виде смесей, содержащих два и более наименования продукции.

Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции: в глазурях с добавлением молочных продуктов – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 6 месяцев. **Срок годности фасованной герметично продукции:** в глазурях с добавлением молочных продуктов – не более 6 месяцев; остальной продукции – 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.

10 000 руб.	**ТУ 9882-252-37676459-2014 МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Мёд с прополисом (от 1,5 не более 3 %); мёд с пергой (от 1,0 не более 4 %); мёд с пыльцой (обножкой) (от 1,0 не более 3 %); мёд с забрусом (забруса от 1,0 не более 5 %); мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса от 1,0 не более 2 %); мёд с маточным молочком (маточного молочка от 0,5 не более 2 %); мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с трутневым молочком (трутневого молочка от 0,5 не более 2 %).

Срок хранения продукции в герметично укупоренной таре – не более 1 года от даты упаковывания. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9143-130-37676459-2012 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крем на растительных маслах, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, консервантов и других пищевых ингредиентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: Крем карамельный с массовой долей жира 20 %; крем шоколадно-карамельный с массовой долей жира 20 %; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 20 %; крем карамельный с массовой долей жира 25 %; крем шоколадно-карамельный с массовой долей жира 25 %; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 25 %; крем ванильно-сливочный с массовой долей жира 25%; крем ванильный со вкусом сгущенки с массовой долей жира 25%; крем карамельный с массовой долей жира 30 %; крем шоколадно-карамельный с массовой долей жира 30 %; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 30 %; крем ванильно-сливочный с массовой долей жира 30%; крем ванильный со вкусом сгущенки с массовой долей жира 30%; крем карамельный с массовой долей жира 35 %; крем шоколадно-карамельный с массовой долей жира 35 %; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 35 %; крем банановый с массовой долей жира 10%; крем лимонный с массовой долей жира 10%; крем клубничный с массовой долей жира 10%; крем малиновый с массовой долей жира 10%; крем вишневый с массовой долей жира 10%; крем ванильный с массовой долей жира10%; крем сырный с массовой долей жира 10%; крем творожный с массовой долей жира 10%; крем молочный с массовой долей жира 10%; крем шоколадный с массовой долей жира 10%; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 10%; крем ванильно-сливочный с массовой долей жира 10%; крем ванильный со вкусом сгущенки с массовой долей жира 10%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной п родукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – 12 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9131-086-37676459-2012 ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Печенье слоеное; печенье слоеное с сахаром; печенье слоеное с маком; печенье слоеное с черносливом; печенье слоеное с курагой; печенье слоеное с орехом; печенье слоеное с арахисом; печенье слоеное с кокосом; печенье слоеное с кунжутом; печенье слоеное с подсолнечником; печенье слоеное с шоколадной начинкой; печенье слоеное с ореховой начинкой; печенье слоеное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье слоеное с ванильной начинкой; печенье слоеное со сливочной начинкой; печенье слоеное с карамельной начинкой; печенье слоеное с ликерной начинкой; печенье слоеное с вареной сгущенкой; печенье слоеное с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассан; круассан Зебра; круассан с какао; круассан с сахаром; круассан с маком; круассан с цукатами; круассан с ароматом апельсина; круассан с ароматом абрикоса; круассан с ароматом вишни; круассан с ароматом груши; круассан с ароматом земляники; круассан с ароматом персика; круассан с ароматом черники; круассан с ароматом банана; круассан с шоколадной начинкой; круассан с шоколадно-ореховой начинкой; круассан с ореховой начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассан с кокосовой начинкой; круассан с карамельной начинкой; круассан с ликерной начинкой; круассан с вареным сгущенным молоком; круассан с шоколадом; круассан с шоколадным кремом; круассан с шоколадно-ореховым кремом; круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассан с абрикосовой начинкой; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с ананасовой начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с грушевой начинкой; круассан с лимонной начинкой; круассан с яблочной начинкой; круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини-круассан; мини-круассан Зебра; мини-круассан с какао; мини-круассан с сахаром; мини-круассан с маком; мини-круассан с цукатами; мини-круассан с ароматом апельсина; мини-круассан с ароматом абрикоса; мини-круассан с ароматом вишни; мини-круассан с ароматом груши; мини-круассан с ароматом земляники; мини-круассан с ароматом персика; мини-круассан с ароматом черники; мини-круассан с ароматом банана; мини-круассан с шоколадной начинкой; мини-круассан с шоколадно-ореховой начинкой; мини-круассан с ореховой начинкой; мини-круассан с ванильной начинкой; мини-круассан со сливочной начинкой; мини-круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); мини-круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); мини-круассан с кокосовой начинкой; мини-круассан с карамельной начинкой; мини-круассан с ликерной начинкой; мини-круассан с вареным сгущенным молоком; мини-круассан с шоколадом; мини-круассан с шоколадным кремом; мини-круассан с шоколадно-ореховым кремом; мини-круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини-круассан с абрикосовой начинкой; мини-круассан с апельсиновой начинкой; мини-круассан с ананасовой начинкой; мини-круассан с вишневой начинкой; мини-круассан с грушевой начинкой; мини-круассан с лимонной начинкой; мини-круассан с яблочной начинкой; мини-круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики; круассанчики Зебра; круассанчики с какао; круассанчики с сахаром; круассанчики с маком; круассанчики с цукатами; круассанчики с ароматом апельсина; круассанчики с ароматом абрикоса; круассанчики с ароматом вишни; круассанчики с ароматом груши; круассанчики с ароматом земляники; круассанчики с ароматом персика; круассанчики с ароматом черники; круассанчики с ароматом банана; круассанчики с шоколадной начинкой; круассанчики с шоколадно-ореховой начинкой; круассанчики с ореховой начинкой; круассанчики с ванильной начинкой; круассанчики со сливочной начинкой; круассанчики с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассанчики с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассанчики с кокосовой начинкой; круассанчики с карамельной начинкой; круассанчики с ликерной начинкой; круассанчики с вареным сгущенным молоком; круассанчики с шоколадом; круассанчики с шоколадным кремом; круассанчики с шоколадно-ореховым кремом; круассанчики с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики с абрикосовой начинкой; круассанчики с апельсиновой начинкой; круассанчики с ананасовой начинкой; круассанчики с вишневой начинкой; круассанчики с грушевой начинкой; круассанчики с лимонной начинкой; круассанчики с яблочной начинкой; круассанчики с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); ушки слоеные; ушки слоеные с какао; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с сахарной пудрой; ушки слоеные с маком; ушки слоеные с орехом; ушки слоеные с арахисом; ушки слоеные с кунжутом; ушки слоеные с подсолнечником; ушки слоеные с кокосом; завиток слоеный; завиток слоеный с сахаром; завиток слоеный с маком; завиток слоеный с черносливом; завиток слоеный с курагой; завиток слоеный с орехом; завиток слоеный с кунжутом; завиток слоеный с подсолнечником; завиток слоеный с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); бант слоеный; бант слоеный с какао; бант слоеный с сахаром; бант слоеный с сахарной пудрой; бант слоеный с маком; бант слоеный с орехом; бант слоеный с арахисом; бант слоеный с кунжутом; бант слоеный с подсолнечником; бант слоеный с кокосом; палочки слоеные; палочки слоеные с сахаром; палочки слоеные с сахарной пудрой; слоеный треугольник; слоеный треугольник с сахаром; слоеный треугольник с сахарной пудрой. Допускается выпускать продукцию в виде наборов, в состав набора должно входить не менее трех наименований продукции.

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

Сроки годности продукции при указанных условиях хранения и транспортирования: круассанов – не более 7 суток; мини-круассанов, круассанчиков и остальной продукции – не более 15 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки составляет не более 3 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления. Рекомендуемый срок годности продукции – не более 30 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9882-077-37676459-2012** **МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока мдействия.

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением цукатов, воздушного риса, орехов, масличных культур, сухофруктов и их смесей (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Мёд натуральный с кокосом; мёд натуральный с орехами; мёд натуральный с ореховым ассорти; мёд натуральный с ядром подсолнечника; мёд натуральный с семечками тыквы; мёд натуральный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд натуральный с курагой, черносливом и миндалем; мёд натуральный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд натуральный с курагой, черносливом и кешью; мёд натуральный с курагой, черносливом и арахисом; мёд натуральный с курагой, черносливом и подсолнечником;- мёд натуральный с фруктовым ассорти; мёд натуральный с фундуком; мёд натуральный с грецким орехом; мёд натуральный с миндалем; мёд натуральный с кедровыми орешками; мёд натуральный с бразильским орехом; мёд натуральный с орехом пекан; мёд натуральный с кешью; мёд натуральный с ядром абрикосовым; мёд натуральный с фисташками; мёд натуральный с маком; мёд натуральный с кунжутом; мёд натуральный с арахисом; мёд натуральный с фундуком и миндалем; мёд натуральный с фундуком и арахисом; мёд натуральный с фундуком и кедровым орехом; мёд натуральный с грецким и кедровым орехами; мёд натуральный с грецким орехом и арахисом; мёд натуральный с грецким орехом и кешью; мёд натуральный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд натуральный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд натуральный с черносливом; мёд натуральный с финиками; мёд натуральный с курагой и изюмом; мёд натуральный с курагой и черносливом; мёд натуральный с курагой и финиками; мёд натуральный с цукатами; мёд натуральный с воздушным рисом; мёд натуральный с миндалем и курагой; мёд натуральный с фундуком и курагой; мёд натуральный с фундуком и черносливом; мёд натуральный с кедровым орехом и черносливом; мёд натуральный с орехово-фруктовым ассорти; мёд натуральный с орехово-фруктовой смесью; мёд натуральный с изюмом; мёд натуральный с курагой;

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

Срок хранения продукции в герметично укупоренной таре – не более 12 месяцев от даты изготовления. Срок хранения продукции не должен выходить за пределы срока хранения сырья. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9133-340-37676459-2013 ПРЯНИКИ НА ФРУКТОЗЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Пряник с какао; Пряник с орехом; Пряник с фундуком; Пряник; Пряник с ароматом рома; Пряник с маком; Пряник глазированный с какао; Пряник с изюмом; Пряник с цукатами; Пряник шоколадный с арахисом; Пряник с повидлом; Пряник вариант №1; Пряник вариант №2; Пряник вариант №3; Пряник вариант №4; Пряник вариант №5; Коврижка Ароматная; Коврижка Шоколадная; Коврижка с повидлом.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности: Продукция должна храниться при температуре +18^{0}С3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности весовой продукции: сырцовых — не более 20 дней; заварных — не более 30 дней.Срок годности герметично фасованной продукции: сырцовых — не более 25 дней; заварных — не более 35 дней.

9 750 руб.	**ТУ 9134-075-37676459-2013 ТОРТЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Торт бисквитный «Лесная сказка»; торт бисквитный «Беатриче» торт бисквитный «Тоффи»; торт бисквитный «Сицилия»; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный «Эйфория»; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом; торт бисквитный «Бархат ночи»; торт бисквитный «Парижский классический»; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный «Чемпион»; торт бисквитный «Птичье молоко с ягодами»; торт орехово-шоколадный; торт бисквитный с арахисом; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный «Золотая симфония»; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный «Для любимых»; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный «Жемчужная нить»; торт бисквитный «Сметанник»; торт бисквитный «Медунок»; торт бисквитный «Кофейная кантата»; торт бисквитный «Лорд»; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный «Диана»; торт бисквитный «Домашний»; торт бисквитный весовой «Фрутелла»; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный «Бейлиз»; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный «Грант»; торт бисквитный «Йогуртовый»; торт бисквитный «Маковый»; торт бисквитный «Тирамису»; торт бисквитный «Трюфельный»; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный «Олимпия»; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный «Авалон»; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный «Фисташковый»; торт бисквитный «Фруктовая Новинка»; торт бисквитный «Чудо»; торт бисквитный «Шоколадно-Банановый»; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный «Афродита»; торт бисквитный «Ералаш»; торт бисквитный «Ягодный»; торт бисквитный «Натали»; торт бисквитный «Морковный»; торт бисквитный «Мираж»; торт бисквитный «Свадебный»; торт бисквитный «Свадебный» Вариант 2; торт бисквитный «Прага»; торт бисквитный с мастикой «Детский»; торт бисквитный «С Юбилеем»; торт бисквитный с мастикой; торт бисквитный «Свадебный с марципаном»; торт бисквитный «Вкусняшка»; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный «Колобок»; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным кремом; торт бисквитный со сметанным кремом «Хлопчик кучерявый»; торт бисквитно-кремовый «Наслаждение»; торт бисквитно-кремовый «Сладкая жизнь»; торт бисквитно-кремовый «Царь государь»; торт бисквитно-кремовый «Кис-кис»; торт бисквитно-кремовый «Мулатка»; торт бисквитно-кремовый «Романтика»; торт бисквитно-кремовый «Фруктовый блюз»; торт бисквитно-кремовый «Кофейный аромат»; торт бисквитно-кремовый «Очарование»; торт бисквитно-кремовый «Апельсиновый блюз»; торт бисквитно-кремовый «Восточная Сказка»; торт бисквитно-кремовый «Шоколадный»; торт воздушно ореховый «Кокетка»; торт бисквитно-воздушный; торт бисквитно-воздушный со сливками; торт бисквитно-кофейный; торт бисквитно-сырный; торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный; торт бисквитно-шоколадный с маком; торт бисквитно-шоколадный с суфле; торт бисквитный (медовый) «Райский сад»; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт медово-ореховый; торт медовый с апельсинами; торт медовый «Медовик»; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт песочно-

кремовый «Десертный набор пирожных»; торт песочно-кремовый «Сластена»; торт песочно-медовый «Крепкий орешек»; торт песочный «Монастырская изба»; торт песочный «Медовый рай»; торт песочный «Ореховый»; торт заварной; торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом (2 вариант); торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт творожный с персиками; торт фруктовый с сырным суфле; торт шоколадный; торт ягодный; торт безе «Эстерхази»; Чиз-кейк «Классический» (бисквитный полуфабрикат, с кремом Чиз-кейк); Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитный полуфабрикат, кремом из сыра Буко); Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитный полуфабрикат, кремом из сыра Буко); Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитный полуфабрикат, кремом из сыра Креметте); Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитный полуфабрикат, кремом из сыра Буко); Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (2вариант) (песочный полуфабрикат, кремом с сыром Филадельфия); Чиз-Кейк с инжиром (песочный полуфабрикат, с начинкой из сыра Буко); Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитный полуфабрикат, кремом из сыра Креметте); Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитный полуфабрикат, с начинкой из сыра Буко); Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитный полуфабрикат, с кремом Чиз-кейк черный и белый); Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитный полуфабрикат, с кремом Чиз-кейк); Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитный полуфабрикат, с кремом Чиз-кейк); Пудинг из свежих ягод (песочный полуфабрикат, с сырной начинкой и ягодным желе).

Изменение № 3. Торт «Медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный улей» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховая пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадная пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый смак» (бисквитно-кремовый); торт «Медея» (бисквитно-кремовый); торт «Молочный смак» (бисквитно-кремовый); торт «Пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховый медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Мед в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Лесная быль» (бисквитно-кремовый); торт «Медовик» со «Сливочно-ореховым» кремом (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный медовика» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» с вареной сгущенкой (медовый) (бисквитно-кремовый).

Изменение № 4. Чизкейк с клубникой (бисквитно-кремовый); чизкейк с вишней (бисквитно-кремовый); чизкейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); «Фруже» (тарталет из песочного теста); «Тирамису» (бисквитно-кремовый) (2 вариант); торт «Медовый» (медовый бесквит) (3 вариант); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Наполеон с черникой» (слоеный); торт «Фисташковый» (бисквитно-муссовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый).

Изменение № 5. Торт «Чизкейк шоколадный»; торт «Подарочный»; торт «Итальянский»; торт «Чизкейк лимонный»; торт «Ореховое искушение»; торт «Творожный соблазн»; торт «Наполеон»; торт «Птичье молоко»; торт «Каталонский»; торт «Санчо»; торт «Графские развалины»; торт «Шварцвальд»; торт «Фомильер»; торт «Дипломат»; торт «Банановый аромат»; торт «Смайлик»; торт «Пьяная вишня»; торт «Малиновый фреш»; торт «Кучерявый мальчик»; торт «Сказочный»; торт «Фруктовый коктейль»; торт «Венеция»; торт «Клубничная свежесть»; торт «Киви»; торт «Тирамису»; торт «Ежик»; торт «Паутинка»; торт «Восточные сказки»; торт «Медовый».

Изменение № 6. Евроторт «Кастелла»; торт «Ассорти фруктовое»; торт «Бананово-Клубничный шик»; торт бисквитно-фруктовый «Брусника»; торт бисквитно-фруктовый «Клубника»; торт бисквитно-фруктовый «Малина»; торт «Буржуй»; торт «Графские развалины» (2 вариант); торт «Дамские пальчики»; торт «Детский»; торт «Для тебя»; торт «Ежевика со сливками»; торт «Заказной»; торт «Йогурт киви»; торт «Йогурт черника»; торт «Йогурт ананас»; торт «Кантри Чиз»; торт «Карамель»; торт «Клубника со сливками»; торт «Клюква в шоколаде»; торт «Колизей»; торт «Краски Лета»; торт «Крем-Брюле абрикос»; торт «Крем-Брюле»; торт «Латта-Мачата»; торт «Ленинградский»; торт «Маково-Вишневый»; торт «Малиновый рай»; торт «Медвежонок»; торт «Муравейник»; торт «Наполеон» (2 вариант); торт «Нежность»; торт «Нежный»; торт «Ника» сметанный; торт «Панчо» медовый; торт «Панчо» шоколадный с ананасами; торт «Панчо»; торт «Пассаж»; торт «Пенек»; торт «Полет»; торт «Прага» (2 вариант); торт «Праздничный»; торт «Птичье молоко»; торт «Сказка»; торт «Соблазн»; торт «Старый замок»; торт «Творожно-шоколадный»; торт «Тирамису» (4 вариант); торт «Трюфель»; торт «Фисташковый»; торт «Чародейка»; торт «Черный лес»; торт «Шарм»; торт «Шахерезада»; торт «Шоколадное танго»; торт «Экзотика»; торт «Экзотика» (2 вариант).

Изменение № 7. Торт «Клубника со сливками» (2 вариант); торт «Медовый» (5 вариант); торт «Мингер» (2 вариант); торт «Тарталет с персиком»; торт «Тирамису» (5 вариант); торт «Schwarzwald»; торт «Love is…»; торт «Mon Cheri»; торт «Амстердам»; торт «Бушидо» (2 вариант); торт «Венецианский»; торт «Монблан» (2 вариант); торт «Мулин руж» (2 вариант); торт «Наполеон» с черникой (2 вариант); торт «Ностальжи»; торт «Примавера» (2 вариант); торт «Сахер»; торт «Трюфель Гранд»; торт «Трюфель» (2 вариант); торт «Фрау Либе» (2 вариант); торт «Фисташковый» (2 вариант); торт «Фруже» (2 вариант); торт «Чизкейк» шоколадный на пару (2 вариант); торт «Чизкейк» с вишней (2 вариант); торт «Чизкейк» с клубникой (2 вариант); торт «Чизкейк» классический (2 вариант); торт «Чизкейк» ягодный; тарталет «Виладжио»; торт «Жардин»; торт «Кайзер»; торт «Монтекристо»; торт «Палермо»; тарталет «Лимонный»; торт «Эгоист».

Изменение № 8. Торт «Три шоколада»; торт «Чизкейк»; торт «Сырный» с фруктовой начинкой; торт «Раффаэлло»; торт «Сникерс»; торт «Прага» (3 вариант); торт «Чизкейк» с белым шоколадом; торт «Шоколадный мусс»; торт «Панчо» (2 вариант); торт «Баунти»; торт «Трюфельный».

Изменение № 9. Торт «Киевский»; торт «Лукошко»; торт «Три шоколада» (2 вариант); торт «Маргарита»; торт «Поленница»; торт «Снежная Долина»; торт «Грильяж»; торт «Нарцисс»; торт «Марго»; торт «Кармен»; торт «Именинница»; торт «Эдельвейс»; торт «Ромео»; торт сырный «Сафтия»; торт песочный «Вкус детства»; торт бисквитный «Зеландия»; торт «Бирофф»; торт «Венеция»; торт «Смолянка»; торт «Белый танец»; торт «Сюрприз»; торт «Банановый рай»; торт «Жемчуг»; торт «Лайм»; торт «Молочная Крынка»; торт «Фахер»; торт «Шоколадный замок»; торт «Лохмач»; торт «Шоколадный с грушей»; торт «Белиссимо»; торт «Блюз»; торт «Творожный».

Изменение № 10. Торт «Медовик Традиционный»; торт «Птичье молоко» (3 вариант).

Изменение № 11. Торт «Прага» (4 вариант); торт «Сметанный».

Изменение № 12. Торт «Прага» (5 вариант); торт «Птичье молоко» (4 вариант); торт «Оригинальный»; торт бисквитно-кремовый; торт «Пьяная вишня» (3 вариант); торт «Йогуртовый»; торт «Муссовый»; торт «Шоколадный» (2 вариант); торт «Дамские пальчики» (2 вариант).

Изменение № 13. Торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт биск-

витно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт крошковый «Ежик» (2 вариант); торт заварной «Дамские пальчики» (3 вариант); торт заварной «Опенок»; торт слоеный «Жозефина»; торт песочный «Медовое наслаждение»; торт песочный «Корсика»; торт песочный (постный) «Спасский»; торт песочный «Муравьиная горка»; торт «Славянский блинный»; торт «Воздушный».

Изменение № 14. Торт песочный «Подлипка»; торт «Графские развалины» (3 вариант); торт «Бабушкин»; торт «Манник»; торт «Зебра» (2 вариант); торт «Сухарный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре +2-6ºС: со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; остальной продукции – не более 24 часов.

Сроки годности продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре +2-6ºС: со сливочными кремами – не более 120 часов; остальная продукция – не более 72 часов. **Срок годности продукции** с кремами из сливок для взбивания на растительной основе промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре +2-6ºС – не более 120 часов.

10 000 руб.	**ТУ 9163-120-37676459-2012 ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; грепфруктовый; грушевый; жерделевый; ежевичный; из кумкватов; земляничный (клубничный); инжировый; клюквенный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; малиновый; мандариновый; из манго; морошковый; из нектарина; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черносмородиновый; че6рноплоднорябиновый; яблочный; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; дынный; тыквенный. абрикосово-айвовый; апельсиново-манговый; апельсиново-ананасовый; бруснично-яблочный; бруснично-клюквенный; бруснично-ежевичный; бруснично-малиновый; бруснично-земляничный; бруснично-клубничный; бананово-манговый; бананово-персиковый; бананово-абрикосовый; виноградно-яблочный; виноградно-вишнёвый; грушево-алычёвый; грушево-вишнёвый; дынно-ананасовый; дынно-банановый; из дыни и киви; ежевично-голубичный; жерделево-алычёвый; из киви и папайи; из киви икрыжовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; землянично-черничный; землянично-малиновый; землянично-голубичный; землянично-морошковый; морошко-клюквенный; мангово-персиковый; из манго и маракуйи; мангово-клубничный; малиново-крыжовниковый; малиново-черносмородиновый; мандариново-персиковый; персиково-манговый; тыквенно-яблочный; чернично-малиновый; яблочно-грушевый; яблочно-сливовый; яблочно-рябиновый; яблочно-абрикосовый.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фантазийным или торговым названием.

Рекомендуемые сроки годности джемов со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С : стерилизованных в стеклянной таре — 24мес.; стерилизованных в металлической таре — 12мес.; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре — 6мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре — 3мес.; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару — 6мес.; при температуре от 20С до 80 С.;нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару — 3мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-112-37676459-2012 ПОВИДЛО НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Ананасовое; абрикосовое; айвовое; алычевое; апельсиновое; банановое; брусничное; вишневое; виноградное; грушевое; голубичное; грейпфрутовое; дынное; ежевичное; жерделевое; земляничное (клубничное); инжировый; кабачковое; кизиловое; клюквенное; крыжовниковое; красносмородиновое; из киви; из кумкватов; лимонное; малиновое; мандариновое; морошковое; из манго; из нектарина; персиковое; из папайи; рябиновое; сливовое; ткемаливое; тыквенное; 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; бананово-манговое; бананово-персиковое; бананово-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; землянично-черничное; землянично-малиновое; землянично-голубичный; землянично-морошковое; морошково-клюквенное; мангово-персиковое; из манго и маракуйи; мангово-клубничное; малиново-крыжовниковое; малиново-черносмородиновое; мандариново-персиковое; персиково-манговое; тыквенно-яблочное; чернично-малиновое; чернично-яблочное; яблочно-грушевое; яблочно-сливовое; яблочно-рябиновое; яблочно-абрикосовое; яблочно-айвовое; яблочно-виноградное; яблочно-вишневое; яблочно-земляничное; яблочно-персиковое; яблочно-черносмородиновое.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фантазийным или торговым названием.

Рекомендуемый срок годности: при температуре 00 С до 250С, не более: стерилизованного повидла в стеклянной таре – 2 года; стерилизованного в металлической таре – 1 год; при температуре 20С до 100С, не более: нестерилизованного (с консервантом) в том числе в термоформовой таре – 6 мес., нестерилизованного (с консервантом) в том числе в крупной таре – 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-109-37676459-2012 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Ежевичный аромат; земляничный аромат; клубничный аромат; клюквенный аромат; калиновый аромат; лимонный аромат; малиновый аромат; мандариновый аромат; манговый аромат; персиковый аромат; сливовый аромат; рябиновый аромат; черноплоднорябиновый аромат; черносмородиновый аромат; черничный аромат; черешневый

аромат; цитрусовый аромат; яблочный аромат; с ароматом хурмы; абрикосовый аромат; ананасовый аромат; апельсиновый аромат; айвовый аромат; брусничный аромат; банановый аромат; барбарисовый аромат; вишневый аромат; виноградный армат; грушевый аромат; дынный аромат.

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

Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения от 00С до 250С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 20С до 100С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-107-37676459-2012 КОНФИТЮРЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишнёвый; конфитюр голубичный; конфитюр грепфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычёвый (ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничный; конфитюр виноградный; конфитюр земляничный (клубничный); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничный; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яблочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквенный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово-айвовый; конфитюр апельсиново-манговый; конфитюр апельсиново-ананасовый; конфитюр бруснично-яблочный; конфитюр бруснично-клюквенный; конфитюр бруснично-ежевичный; конфитюр бруснично-малиновый; конфитюр бруснично-земляничный; конфитюр бруснично-клубничный; конфитюр бананово-манговый; конфитюр бананово-персиковый; конфитюр бананово-абрикосовый; конфитюр виноградно-яблочный; конфитюр виноградно-вишнёвый; конфитюр грушёва-алычёвый; конфитюр грушёво-вишнёвый; конфитюр дынно-ананасовый; конфитюр дынно-банановый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично-голубичный; конфитюр жерделово-алычёвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично-черничный; конфитюр землянично-малиновый; конфитюр землянично-голубичный; конфитюр землянично-морошковый; конфитюр морошково-клюквенный; конфитюр мангово-персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово-клубничный; конфитюр малиново-крыжовниковый; конфитюр малиново-черносмородиновый; конфитюр мандариново-персиковый; конфитюр персиково-манговый; конфитюр тыквенно-яблочный; конфитюр чернично-малиновый; конфитюр яблочно-грушевый; конфитюр яблочно-сливовый; конфитюр яблочно-рябиновый; конфитюр яблочно-абрикосовый.

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

Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более:
При температуре от 0 С до 250 С. Стерилизованных в стеклянной таре — 24 мес.; в металлической таре — 12 мес. Нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре — 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре — 3 мес. При температуре от 0 С до 100 С. Нестерилизованных (с консервантом) , фасованных в крупную тару — 6 мес. При температуре от 20С до 80С. Нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную таре — 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9168-043-37676459-2012 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Фруктовые: ананасовая; абрикосовая; айвовая; алычевая; брусничная; ежевичная; виноградная; вишневая; грушевая; земляничная (клубничная); кизиловая; клюквенная; крыжовниковая; из киви; из красники; малиновая; персиковая; рябиновая обыкновенная; сливовая; смородиновая; черничная; черешневая; черноплоднорябиновая; из хурмы; яблочная. **Цитрусовые:** апельсиновая; лимонная; мандариновая. **Фруктово-овощные**: яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная; яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; тыквенно-лимонная. **Овощные:** кабачковая; морковная; свекольная; тыквенная с ароматизатором.

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0˚С до 25˚С , не более: начинок фруктовых и овощных термостабильных с массовой долей сухих веществ 68%- 9 мес.; начинок фруктовых и овощных термостабильных с консервантом с массовой долей сухих веществ 55%- 6 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-042-37676459-2012 ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ**

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Желе абрикосовое; желе ананасовое; желе алычовое; желе айвовое; желе апельсиновое; желе брусничное; желе виноградное; желе вишневое; желе грушевое; желе голубичное; желе грейпфрутовое; желе дынное; желе ежевичное; желе жерделевое; желе из жимолости; желе земляничное (клубничное); желе из инжира; желе кизиловое; желе клюквенное; желе калиновое; желе из красники; желе клюквенное; желе из киви; желе красносмородиновое; желе крыжовниковое; желе из кумкватов; желе лимонное; желе лимонниковое; желе мандариновое; желе малиновое; желе морошковое; желе из манго; желе из нектарина; желе персиковое; желе из папайи; желе рябиновое; желе сливовое; желе ткемалевое; желе из хурмы; желе черешневое; желе черничное; желе черносмородиновое; желе черноплоднорябиновое; желе из фейхоа; желе яблочное; желе из купажированных соков.

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

Рекомендуемые сроки годности желе: При температуре хранения от 00С до 250С, не более: пастеризованного – 12 месяцев; непастеризованного (с консервантом) в термоформованной полиммерной таре: при температуре хранения от 20С до 100С – 6 месяцев; при температуре хранения от 100С до 250С –3 месяца.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

11 000 руб.	ТУ 10.84.12-559-37676459-2017 МАЙОНЕЗЫ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0 %; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0 %; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0 %; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0 %; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 52,0 %; **майонез пряный** с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный укропный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный чесночный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный имбирный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряно-острый** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 83,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 90 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 180 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 90 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, мясопродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ролл «Айсберг»; ролл «Аляска»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния»; ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Креветка»; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый); ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми»; ролл «Мияко»; ролл «Огурец»; ролл «Окаяма»; ролл «Острый лосось»; ролл «Панке»; ролл «Тайский»; ролл «Том Якито»; ролл «Унаги Нори»; ролл «Филадельфия»; ролл «Футомаки»; ролл «Харакири»; ролл «Цезарь»; ролл «Якито» (теплый); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука»; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин

маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия», ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши ИньЯнь; сикай маки (омлет и вассабико); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабико); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленый тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуро (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабико); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хамати; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши; ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Тайский»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем ролл с копченым лососем и сыром ролл с семгой и овощами ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по-домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с чукой; ролл с японским омлетом; ролл «Калифорния Фурай»; ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Янагава»; ролл с курицей; ролл с копченым лососем; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бо-

стон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; чиз-ролл; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши с чукой; суши запеченные с лососем; суши запеченные с креветкой; суши запеченные с угрем; суши запеченные с гребешком; суши запеченные с крабом; суши запеченные с мидией; суши запеченные с тунцом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; крим суши с лососем; крим суши с креветкой; крим суши с угрем; крим суши с мидией; крим суши с тунцом; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунцу, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

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

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; сеты не более 72 часов; для салата «Чука» – не более 14 суток; остальной продукции: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) 0С: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов. **Рекомендуемый** срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}С и ниже не более 1 месяца При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-053-37676459-2017** **БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9119-053-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде полуфабрикатов (тесто блинное и фарши для блинов и блинчиков) и мучных кулинарных изделий с фаршами или без них (далее продукция). Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном виде. Готовая продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде.

Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Реализация теста и фаршей разрешается только в стационарных предприятиях общественного питания с последующей выпечкой и сборкой готовых блинов (блинчиков) и оладий с начинкой или без нее для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики без начинки: блинчики; блины гречневые; блины дрожжевые; блины «Праздничные»; блины «Пшеничные»; блины «Сибирские»; блины «Домашние»; блины «Московские»; блины «Постные»; блины «Пшенные»; блины «Овсяные»; блины «Царские»; блины «Гурьевские»; блины «Русские»; блины «Манные»; блины на соде; блины «Скороспелые»; блины «Английские»; блины из кукурузной муки; блины «Французские»; блины «Лифляндские»; блины «Морковные»; блины «Яблочные»; блины «Любительские»; блинчики «Королевские»; блинчики «Кружевные»; блинчики заварные; блинчики (оболочка) для Блин-дога; блинчики (оболочка) для фарширования; блинчики (оболочка) на сухом молоке; блинчики (оболочка) на сухом молоке (аппаратной жарки); блин-биг (оболочка) для фарширования; блин-биг (оболочка) для фарширования (аппаратной жарки) блин двойной «Смуглый»; блин двойной «Светлый»; блин тройной «Весенний»; блин тройной «Черный». **Блины с припеком:** блины гречневые с припеком (ветчина); блины гречневые с припеком (яйцо); блины с припеком (банан); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (грецкий орех); блины с припеком (грецкий орех) с медовым ароматом; блины с припеком (зелень); блины с припеком (изюм); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (курица); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (острый сыр); блины с припеком (фундук); блины с припеком (фундук) с медовым ароматом; блины с припеком (цедра лимона); блины с припеком (цукаты); блины с припеком (яблоко); блины с припеком (яйцо); блины с припеком (рыба); блины с припеком (ливером); блины с припеком (грибы); блины с припеком (овощи); блины с припеком (фрукты); блины с припеком (ягоды); блины с припеком (снетки). **Блины и блинчики фаршированные:** блинчики ветчинные с грибами; блинчики «Жюльен куриный с грибами»; блинчики «Жюльен куриный с сыром»; блинчики «Наслаждение»; блинчики «Овация»; блинчики «По-колумбийски»; блинчики с абрикосовой начинкой; блинчики с бананом и шоколадом; блинчики с вареной сгущенкой; блинчики с вареной сгущенкой и орехами; блинчики с ветчиной; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с вишней; блинчики с горбушей и грибами; блинчики с горбушей и луком; блинчики с горбушей и сыром; блинчики с горбушей и яйцом; блинчики с гречкой, луком и грибами; блинчики с грибами и луком; блинчики с изюмом; блинчики с изюмом и повидлом; блинчики с изюмом, медом и орехами; блинчики с икрой лососевых рыб; блинчики с капустной начинкой; блинчики с капустой и луком; блинчики с капустой и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с картофельным пюре и папоротником; блинчики с карамелью; блинчики с клубничной начинкой; блинчики клубника в шоколаде; блинчики с курагой; блинчики с курагой и грецким орехом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с курицей; блинчики с курицей и грибами; блинчики с курицей и рисом; блинчики с курицей и сыром; блинчики с кусочками лососевых рыб; блинчики с кусочком сливочного масла; блинчики с ливером; блинчики с медом и орехами; блинчики с мясной начинкой; блинчики с мясом; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из вареного сгущенного молока; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с папоротником; блинчики с печеночным паштетом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с плодово-ягодным джемом; блинчики с повидлом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики со сливочным кремом; блинчики с сосиской вареной Блин-Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин-Дог; блинчики с сыром; блинчики с сыром и яйцом; блинчики с творогом; блинчики с творогом и апельсином; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и сгущенкой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с творожной начинкой; блинчики с черносливом; блинчики с шоколадной пастой; блинчики с яблоками; блинчики с яблоком и изюмом; блинчики с яйцом и луком; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками; блинчики «Фантазия»; блинчики с сердцем; блинчики с мясом и луком; блинчики с рисом; блинчики с сыром и грибами; блинчики с грибами; блинчики с капустой; блинчики с капустой и мясом; блинчики с капустой и грибами; блинчики с лососем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с фаршем «Нептун» с кальмарами; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блинчики с творогом, курагой и изюмом; блинчики с творогом и ягодой; блинчики с ягодой (земляникой, черной смородиной); блинчики с морковью и изюмом; блинчики с шоколадом; блины с копченой грудкой; блины с сельдереем и ветчиной; блинчики с яблоком и корицей; блинчики с гречкой и печенью. **Оладьи:** оладьи; оладьи «По-деревенски»; оладьи «Быстрые»; оладьи с яблоками; оладьи с изюмом; оладьи с морковью; оладьи с творогом; оладьи из гречневой муки; оладьи картофельные; оладьи картофельные большие; оладьи картофельные с яйцом; оладьи с кабачками; оладьи с тыквой; оладьи на сметане; оладьи на пиве; оладьи на дрожжах, постные; оладьи на манной крупе; оладьи рисовые, постные. **Блин-биг:** блин-биг горбушей и грибами; блин-биг с абрикосовым джемом; блин-биг с бананом и шоколадом; блин-биг с вареной сгущенкой; блин-биг с вареной сгущенкой и орехами; блин-биг с ветчиной; блин-биг с ветчиной и грибами; блин-биг с ветчиной и сыром; блин-биг с вишневым джемом; блин-биг с вишней; блин-биг с горбушей и луком; блин-биг с горбушей и сыром; блин-биг с горбушей и яйцом; блин-биг с гречкой, луком и грибами; блин-биг с грибами; блин-биг с грибами и луком; блин-биг с изюмом; блин-биг с изюмом, медом и орехами; блин-биг с капустой; блин-биг с капустой и яйцом; блин-биг с картофелем; блин-биг с картофелем и грибами; блин-биг с клубничным джемом; блин-биг с курагой; блин-биг с курицей; блин-биг с курицей и грибами; блин-биг с курицей и рисом; блин-биг с курицей и сыром; блин-биг с ливером; блин-биг с малиновым джемом; блин-биг с медом и орехами; блин-биг с мясом; блин-биг с мясом и грибами; блин-биг с мясом и капустой; блин-биг с мясом и картофелем; блин-биг с мясом и рисом; блин-биг с мясом и яйцом; блин-биг с персиковым джемом; блин-биг с печенью; блин-биг с повидлом; блин-биг с сыром и яйцом; блин-биг с сыром; блин-биг с творогом; блин-биг с творогом и изюмом; блин-биг с творогом и курагой; блин-биг с творогом и сгущенкой; блин-биг с творогом и черносливом; блин-биг с черносливом; блин-биг с шоколадной пастой; блин-биг с шоколадом; блин-биг с яблоками; блин-биг с яблоками и изюмом; блин-биг с яблочным джемом; блин-биг с яйцом и луком; блин-биг с яйцом и рисом; блин-биг со сливовым джемом.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85 С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6 С не более 24 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток; упакованной в условиях вакуума – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6 С не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.89.19-050-37676459-2017** **ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9119-050-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте замороженные– вареники (далее продукт или продукция), с различными видами фарша (начинок). Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. Вареники с мясным фаршем: ***Вареники с мясным фаршем категории А:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Б:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Г:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Д:*** вареники с легким; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники старорусские. **Вареники с мясосодержащим фаршем:** ***Вареники с мясосодержащим фаршем категории Г:*** вареники с капустой и мясом; вареники с картофелем и мясом. ***Вареники с мясосодержащим фаршем категории Д:*** вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и печенью; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с квашеной капустой и салом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники «По-литовски». **Вареники с овощными начинками:** вареники с гречкой и грибами; вареники с грибами; вареники с зеленью; вареники с капустой; вареники с капустой квашеной; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и луком; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и шампиньонами; вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем, курицей и грибами; вареники с картофелем и творогом; вареники с квашеной капустой и картофелем; вареники с морковью; вареники с отварным картофелем. вареники с папоротником; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники со свежей капустой; вареники с сыром и зеленью; вареники с сырым картофелем; вареники с тушеной капустой; вареники с фасолью; вареники со шпинатом, сыром и творогом. **Вареники с фруктовыми начинками:** вареники с абрикосом; вареники с бананом; вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с голубикой; вареники с джемом; вареники с жимолостью; вареники с ежевикой; вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с клубникой; вареники с курагой; вареники с малиной; вареники со смесью ягод; вареники с черешней; вареники с черной смородиной; вареники с черникой; вареники с яблоками; вареники «Домашние» с яблоком и корицей; вареники с ягодами; вареники с медом и маком. **Вареники с творожными и сырными начинками:** вареники с адыгейским сыром; вареники с брынзой; вареники с вареным сгущённым молоком и орехами; вареники с сыром Сулугуни; вареники с творогом; вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и сушеной клубникой; вареники с творогом и сушеной вишней; вареники с творогом и сушеной малиной; вареники с творогом и сушеной черникой; вареники с творогом и сушеной смородиной; вареники с творогом и сушеным бананом; вареники с творогом и сушеным ананасом; вареники с творогом и сушеным апельсином; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и ягодами вишни; вареники с творогом и ягодами земляники; вареники с творогом и ягодами смородины; вареники с творогом и ягодами черники; вареники с творогом и ягодами малины; вареники с творогом и ягодами клубники; вареники с творогом и земляникой; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и чернослив; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и сметаной несладкие; вареники с творогом и черемшой или укропом; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и картофелем; вареники с творогом и черным перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом курагой и черносливом; вареники с творогом черносливом и курагой; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом и манго; вареники творожные; вареники «Ленивые». **Вареники с рыбой и морепродуктами:** вареники с кальмарами; вареники с крабовыми палочками; вареники с креветками; вареники рыбные; вареники «Камчатские» из горбуши; вареники «Камчатские» из кеты; вареники «Камчатские» из кижуча; вареники «Камчатские» из чавычи; вареники «Дальневосточные»; вареники из горбуши; вареники из кеты; вареники из кижуча; вареники из чавычи; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из кеты с кальмарами; вареники из кижуча с кальмарами;

вареники из чавычи с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из кеты с креветками; вареники из кижуча с креветками; вареники из чавычи с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из кеты с морской капустой; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из горбуши с укропом; вареники из кеты с укропом; вареники из кижуча с укропом; вареники из чавычи с укропом; вареники из горбуши с оливками; вареники из кеты с оливками; вареники из кижуча с оливками; вареники из чавычи с оливками; вареники из минтая; вареники из ледяной рыбы; вареники из наваги; вареники из окуня; вареники из путассу; вареники из судака; вареники из трески; вареники из голеца; вареники из минтая с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из наваги с кальмарами; вареники из окуня с кальмарами; вареники из путассу с кальмарами; вареники из судака с кальмарами; вареники из трески с кальмарами; вареники из гольца с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из наваги с морской капустой; вареники из окуня с морской капустой; вареники из путассу с морской капустой; вареники из судака с морской капустой; вареники из трески с морской капустой; вареники из гольца с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из наваги с укропом; вареники из окуня с укропом; вареники из путассу с укропом; вареники из судака с укропом; вареники из трески с укропом; вареники из гольца с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники из ледяно рыбы с оливками; вареники из наваги с оливками; вареники из окуня с оливками; вареники из путассу с оливками; вареники из судака с оливками; вареники из трески с оливками; вареники из гольца с оливками.

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. ***Категория и группа полуфабрикатов:*** **Полуфабрикат мясосодержащий:** мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60% включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. **Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 60% до 80% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 20% до 40% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 20% и менее. **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.

9 750 руб.	**ТУ 10.13.14-011-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ** **(ВЗАМЕН ТУ 9213-011-37676459-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 год.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные и мясосодержащие в желе холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью,

луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины» **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями. **Термины и определения холодец** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. ***Примечание.*** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; ***Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; ***Примечание.*** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов: в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от

0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-063-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9119-063-37676459-2016)**

Дата введения в действия 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пиро-

жок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой;

ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом

из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой

«Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно- фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.61.40-536-37676459-2016** **ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы,кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшенные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсянные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукуруз-

ные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.39.22-507-37676459-2016 ПАСТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

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». 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 6 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 3 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. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9214-523-37676459-2016 ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на готовые блюда из яиц (далее продукт или продукция), приготовленные из яиц сельскохозяйственных птиц с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических добавок. Продукция выпускается в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Блюда из вареных яиц:*** яйца вареные; яйца отварные вкрутую; яйца вареные с орехами; яйцо пашот; яйцо пашот с беконом и соусом бешамель; яйцо пашот с лососем и соусом бешамель; яйца по-бенедиктински; яйца кокот; яйца с чесноком; яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами; яйца с ветчиной на гренках; ***Яичные кашки:*** яичная кашка; яичная кашка с овощами; яичная кашка с грибами; яичная кашка с мясными продуктами; ***Яичницы:*** яичница-глазунья; яичница-глазунья со шпиком; яичница-глазунья с луком; яичница-глазунья с жареным картофелем; яичница-глазунья с сыром; яичница-глазунья с черным хлебом; яичница-глазунья с овощами; яичница-глазунья с грибами; яичница-глазунья с мясными продуктами; яичница-глазунья с колбасой; яичница-глазунья с сосисками; яичница-глазунья с колбасой и помидорами; яичница-глазунья с колбасой и овощами; яичница глазунья с сосисками и помидорами; яичница-глазунья с сосисками с овощами; яичница в хлебе; яичница в лаваше; яичница в блине; яичница «болтунья» ***Омлеты:*** омлет натуральный; омлет паровой натуральный; омлет белковый паровой; омлет с помидорами; омлет белковый с помидорами; омлет из

яичного порошка; омлет со шпиком; омлет с луком; омлет с сыром; омлет с колбасой; омлет с сосисками; омлет со шпинатом; омлет паровой с мясом; омлет, смешанный с мясными продуктами; омлет, фаршированный овощами; омлет, фаршированный грибами; омлет, фаршированный мясными продуктами; омлет, фаршированный вареньем; омлет с жареным картофелем; омлет с отварным картофелем; омлет с морковью; омлет паровой с морковью; омлет с зеленым горошком; омлет с яблоками; омлет с кашей; омлет японский; омлет сладкий с бананом и карамболой; омлет на сливках с курицей; фритта (итальянский омлет); кюкю (омлет с зеленью); ***Яйца запеченные*** драчена; яйца, запеченные под молочным соусом; яйца запеченные в сыре по-польски; яйца орсини; ***Яйца маринованные*** яйца маринованные; **Правила транспортирования и хранения** Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. Срок годности яиц вареных при температуре 4±2ºС (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324): не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции при температуре 4±2ºС: не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9196-455-37676459-2016** **ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на производство попкорна для микроволновых печей натурального или с добавлением растительных жиров, вкусовых добавок и других продуктов (далее по тексту — продукция). Продукция готовая к употреблению после доведения до готовности в микроволновой печи в соответствии с рекомендациями по употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн для приготовления в микроволновой печи; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и маслом; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и зеленью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом сырного снэка. пикантного снэка, лука, сыра, грибов, бекона, ветчины, курицы, пиццы, барбекю. сметаны с зеленью, креветок, красной икры, жареной колбаски); попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом клубники. сливочный, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели. ананаса, кофе, шоколада, сгущенного молока).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре + 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Срок годности продукции, не более:** без жира — 12 месяцев; с жиром (в герметичной, непрозрачной таре) — не более 10 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.

10 000 руб.	**ТУ 9165-481-37676459-2016** **ГАРНИРЫ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из круп, бобовых, макаронных изделий, картофеля, овощей, яиц и других продуктов (далее продукция). 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: Гарниры из овощей: 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; 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 отварной; картофель по-Домашнему; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель Цезарь; картофель по-Пражски; котлеты морковные; котлеты капустные; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощное ассорти; овощи жаренные; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; перец фаршированный овощами и рисом; рагу овощное; рататуй овощной; шницель из капусты; тыква сладкая; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; рагу овощное с кукурузой; папоротник жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **Гарниры из круп и бобовых:** гречка отварная; гречка с грибами; каша гречневая с луком; перловка с грибами; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис «Радуга»; рис с шафраном; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; каша пшенная с черносливом; котлеты рисовые с морковью; котлеты пшенные с морковью; биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки перловые; биточки Ячневые; **Гарниры из макаронных изделий:** макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; макароны отварные с грибами; макароны, запеченные с яйцом; макароны, запеченные с сыром; паста «Четыре сыра»; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами. **Гарниры из яиц:** яичница глазунья натуральная; яичница глазунья со шпиком; яичница

глазунья с луком; яичница глазунья с сыром; яичница глазунья с овощами; яичница глазунья с грибами; омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с яблоками; омлет с грибами.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных** блюд при температуре +4±2ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 18 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – 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 +2ºС до +6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 96 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 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.

9 750 руб.	**ТУ 9165-060-37676459-2016 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ, ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9165-060-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; баклажаны запечённые; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; вареники с грибами; вареники с гречкой и грибами; вареники с капустой; вареники с капустой свежей; вареники с капустой квашенной и картофелем; вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и шкварками; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с ливером; вареники с морковью; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с печенью и шпиком; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники с фасолью; вареники с творогом; «Вега Тюкасоба»; «Вега Тяхан»; «Вок» с грибами шиитаке; «Вок» с шампиньонами; «Вок» с сыром «Шавру»; «Вок» со стручковой фасолью; «Воке» с лаймом; гратен картофельный; грибы жареные; голубцы овощные; драники картофельные; драники жареные; жюльен грибной; 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; 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 отварной; картофель по-Домашнему; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель Цезарь; картофель по-Пражски; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша гречневая; клецки обыкновенные; клецки картофельные; клецки из гречневой муки с творогом; клецки мучные; клецки заварные; клецки из манной крупы; клецки из риса; клецки сметанные; клецки лимонные; котлеты морковные; котлеты капустные. лазанья грибная; макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; 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; овощное ассорти; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; омлет натуральный; омлет с грибами; паста «Четыре сыра»; паштет фасолевый; перец фаршированный овощами и рисом; перловка с грибами; плов сладкий с сухофруктами; плов с грибами; плов с фруктами; равиоли с рикотой и шампиньонами; рагу овощное; рататуй овощной; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис «Радуга»; рулетики «Каприз»; рулетики «Мечта»; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; ушки с сушеными грибами; ушки с сушеными грибами и гречневой кашей; ушки со свежими грибами; ушки со свежими грибами и гречневой кашей; ушки с квашеной капустой; ушки с квашеной капустой и грибами; ушки со свежей капустой; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; шницель из капусты; **Блюда с мясопродуктами: группа: мясные** биточки «Домашние»; бифштекс запеченный с помидором; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники печенью и шпиком; говядина отварная; говядина пикантная; голубцы ленивые мясные; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пряный»; долма; жаркое «По-Тирольски»; клецки из костного мозга; манты с бараниной; манты с говядиной; манты с говядиной и бараниной; мясо по-строгановски; мясные гнездышки; пельмени мясные; печень жаренная; рагу из баранины с овощами; свинина запеченная; свинина по-китайски; свинина по-строгановски; тефтели; тефтели «Нежные»; торт печеночный; шашлык «Охотничий» с грибами; язык отварной; **группа: мясосодержащие** баклажаны жареные с мясом и чесноком; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; бифштекс запеченный с помидором с рисом с овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; говядина с грибами и овощами; говядина с картофельным пюре; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; голубцы; голубцы с мясом и рисом; грудинка с чечевицей; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; ёжики в сметанном соусе; жаркое «По тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По тирольски» и картофельным пюре; запеканка картофельная; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; зразы картофельные с мясом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); карбонат праздничный; каннелоне с мясом (трубочки с мясом); картофель «по-Итальянски»; клецки из печени; клецки саксонские; клецки по-венски; клецки по-берлински; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; котлета «Аппетитная»; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная»

красным соусом и рисом; котлета «Купеческая»; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; лагман из телятины; лазанья мясная; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной;- лазанья с ветчиной и сыром; лазанья; макароны «По-флотски»; манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с томатным соусом; манты с говядиной и свининой со сметанным соусом; манты с говядиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной и свининой с соевым соусом; манты с говядиной и свининой с маслом; манты с говядиной и свининой с кетчупом; манты с говядиной и свининой с майонезом; манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом; манты с тыквой и бараниной с томатным соусом; манты с тыквой и бараниной со сметанным соусом; манты с тыквой и бараниной с уксусным соусом; манты с телятиной и свининой с томатным соусом; манты с телятиной и свининой со сметанным соусом; манты с телятиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной с томатным соусом; манты с говядиной со сметанным соусом; манты с говядиной с уксусным соусом; манты с бараниной с томатным соусом; манты с бараниной со сметанным соусом; манты с бараниной с уксусным соусом; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски»; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; мясо «По-французски»; мясо под шубой запечённое; отбивная из окорока с черносливом; отбивная свиная под сыром; паста «Болоньезе»; паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; паста с сосисками; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; перец с мясом и рисом; пельмени с маслом; пельмени со сметаной; пельмени с маслом и сыром; пельмени со свининой и капустой; пельмени жареные; пельмени в омлете; пельмени, запеченные в сметане; пельмени «Сибирские»; пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Гёдза»; пельмени «Гёдза» с томатным соусом; пельмени «Гёдза» со сметанным соусом; пельмени «Гёдза» с уксусным соусом; пельмени «Гёдза» с соевым соусом; пельмени «Гёдза» с маслом; пельмени «Гёдза» с кетчупом; пельмени «Гёдза» с майонезом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Любительские»; пельмени «Любительские» с томатным соусом; пельмени «Любительские» со сметанным соусом; пельмени «Любительские» с уксусным соусом; пельмени «Любительские» с соевым соусом; пельмени «Любительские» с маслом; пельмени «Любительские» с кетчупом; пельмени «Любительские» с майонезом; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов по-узбекски с говядиной и фасолью; плов по-узбекски с говядиной; плов со свининой; плов из говядины; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; равиоли по-провански; рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рулетик «Пташка»; сарделька с картофельным пюре; свинина по-строгановски и картофельным пюре; свинина по-строгановски с гречкой; свинина с картофельным пюре; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; свинина запеченная с картофелем отварным; свинина запеченная с рисом с овощами; свинина запеченная с картофелем по-Домашнему; сосиска с картофельным пюре; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; тефтели мясные в соусе; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; ушки с птицей и дичью; ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; ушки с ливером и печенью; хинкали «Любительские»; хинкали «Любительские» с томатным соусом; хинкали «Любительские» со сметанным соусом; хинкали «Любительские» с уксусным соусом; хинкали «Любительские» с соевым соусом; хинкали «Любительские» с маслом; хинкали «Любительские» с кетчупом; хинкали «Любительские» с майонезом; холодец по-Домашнему; чанахи из баранины; **Блюда с птицей** бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; биточки запеченные из индейки (филе); биточки запеченные из индейки (филе) с картофелем по-Пражски; биточки запеченные из индейки (филе) с рисом отварным; биточки запеченные из индейки (филе) с гречкой отварной; «Вок» с курицей; «Вок» лапша рисовая, обжаренная с курицей и креветками; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; голубцы из перепелки; гречаники «По-домашнему»; грудка куриная в кляре; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; жюльен из курицы; каннелоне; кабачки запеченные фаршированные с мясом и рисом; каша гречневая с цыпленком; котлета «По киевски»; котлеты с гречкой; котлеты «Пожарские»; котлета Нежная; котлета Нежная с макаронными изделиями отварными; котлета Нежная с рисом отварным; котлета из птицы; котлета из птицы с картофелем отварным; котлета из птицы с рисом с овощами; котлета из птицы с макаронными изделиями отварными; котлета из птицы с капустой тушенной; куриная грудка запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; куриная котлета «Столичная»; куриное бедро запеченное с травами; куриные шашлычки с овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; курица с ананасом; курица с гречкой; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; курица фаршированная; куриные шашлычки на шпажке; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; крылышки фри «По-турецки»; лагман из птицы; лазанья с курицей; паста «Фирменная Пекорино»; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; печень куриная с овощами; печень куриная с овощами с рисом отварным; печень куриная с гречкой отварной; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов по-узбекски; плов из курицы; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; птица «По-столичному»; равиоли с куриным филе и сельдереем; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; сациви из индейки; сациви из курицы; тефтельки куриные; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели куриные с гречкой отварной; тефтели куриные с рисом отварным; тефтели куриные с макаронными изделиями отварными; «Тори Тяхан»; «Тори Тюкасоба»; филе куриное под сыром с помидорами; цыпленок фаршированный яблоками; чахохбили; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из куриных окорочков с макаронными изделиями отварными; чахохбили из куриных окорочков с рисом отварным; чахохбили из куриных окорочков с

гречкой отварной; **Блюда с рыбой:** вареники рыбные; биточки рыбные запеченные; «Вок» с лососем; клецки из рыбы; лазанья рыбная; мойва жаренная в кляре; минтай тушеный с овощами; минтай запечённый с крабовым мясом; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; омуль жаренный; чир жаренный; горбуша под маринадом; кета в кляре; морской язык в бризоле; ряпушка жаренная; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; рис с овощами и жаренным минтаем; скумбрия в томатной заливке; ушки с рыбой и квашеной капустой; ушки с рыбой, квашеной капустой и грибами; **Блюда с морепродуктами:** «Вок» с креветками тигровыми; «Вок» с морепродуктами; «Вок» с креветками, брокколи и помидорами черри; кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные; каракатицы жареные фри; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; клешни рака отварные; креветки запеченные с картофелем; креветки отварные; креветки с помидорами и маслинами; креветки с рисом; креветки с соусом; клецки из раков; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлицийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря»; паста «Миланская». паста «Орекьетте»; паста «Посейдон»; паста «Примавера»; паста «Средиземноморская»; паэлья по-испански; раки в вине; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки отварные; раки очищенные отварные; рисовая лапша с каракатицами; трепанги по-дальневосточному; «Удон с креветками»; черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; шейка рака отварная.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2ºС: блюда с морепродуктами – не более 36 часов; блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда из мяса, птицы, рыбы, пловы фруктовые и мясные – не более 24 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жюльен грибной – не более 18 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки 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 из мяса, птицы, пловы фруктовые и мясные – не более 120 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жюльен грибной – не более 96 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 часов. 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.

9 750 руб.	**ТУ 9214-052-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА** **(взамен 9214-052-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины (далее продукция). 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: Группа: мясная продукция: антрекот; антрекот с помидорами; антрекот с яйцом; антрекот с луком; баранина барбекю; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски» жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс «По-казачьи»; бифштекс с яйцом; бифштекс с луком; говядина, фаршированная грибами; говядина фаршированная; говядина тушеная с черносливом; грудинка свиная чесночная; грудинка баранья, фаршированная гречневой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисовой кашей; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; итальянские колбаски; кнели из говядины; колбаски «Аппетитные»; колбаски по-украински»; колбаски свиные «По-украински»; колбаски-гриль жареные; колбаски «По-кубански»; колбаса, жареная «По-ленинградски»; колбаса «Домашняя» жареная; колбаса из печени говяжьей жареная; колбаса из печени свиной жареная; котлеты полтавские; кабоби «Лаззат» из баранины; кабоби «Лаззат» из говядины; котлеты купеческие; котлеты натуральные из баранины; котлеты натуральные из свинины; котлеты натуральные из телятины; котлеты натуральные рубленые из баранины; котлеты натуральные рубленые из свинины котлеты отбивные из свинины; котлеты отбивные из телятины; котлеты отбивные из баранины; котлета свиная «Карамболь» жареная; котлета свиная натуральная на косточке; котлеты, биточки «Домашние»; котлеты, биточки «По-домашнему»; котлеты, биточки, шницели из баранины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели из свинины; котлеты, биточки «Особые»; котлеты с сыром; купаты жареные; лангет; люля жареный; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; мясное трио; мясной дуэт; мясо «По-баварски» с беконом и овощами; мясо «По-берлински»; мясо «По-французски» запеченное; мясо с огурчиками; мясные рулетики, фаршированные фруктами; мясо деликатесное; мясо, запеченное с сыром; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; окорок жареный с помидорами; окорок жареный с луком; оладьи из говяжьей печени; паштет из печени; печень говяжья жаренная с луком; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень жареная; печень «Оригинальная» жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ребрышки свиные «Пикантные»; ромштекс; рулет из говядины; рулет с макаронами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиками; рулетики из ветчины и сыра; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); свиная отбивная «Дрезден»; свиная пиката; свинина по-боярски запечённая; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина «Мехико»; свинина отбивная в яйце; свинина «Порк-рост»; свинина с ананасом запеченная; свинина с огурчиками «По-тирольски»; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); солянка мясная; стейк в сыре; стейк из шейки; фрикадельки из говядины в соусе; фрикадельки из телятины в соусе; фрикадельки из свинины в соусе; фрикадельки из баранины в соусе; филе; шашлык

из баранины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины; шашлык рубленный; шницель из свинины; шницель из телятины; шницель из баранины; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из баранины; шницель натуральный рубленый из говядины; шницель натуральный из свинины; шницель «Рижский»; шницель с яблоками; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; эскалоп. **Группа: мясосодержащая продукция** азу; баранина, запеченная в молочном соусе; бастурма; бефстроганов; биточки из говядины по-казацки; биточки из свинины по казацки; биточки из телятины по-казацки; биточки из баранины по-казацки; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина «Амадеус» запеченная; говядина с черносливом; говядина в кисло-сладком соусе; говядина в луковом соусе, запеченная; голубцы ленивые тушеные; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы по-молдавски (молдавское национальное блюдо); грудинка, фаршированная гречневой кашей; грудинка, фаршированная рисовой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, жаренная во фритюре; грудинка телячья, жаренная во фритюре; грудинка баранья в соусе; грудинка свиная в соусе; грудинка телячья в соусе; гуляш из говядины; гуляш Венгерский; ёжики по-старорусски тушеные; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); запечённый окорок в сливочном соусе с грибами; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные из говядины; зразы отбивные из свинины; зразы рубленые из говядины; зразы рубленые из свинины; зразы рубленые из телятины; зразы рубленые из баранины; зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые); корейка по-молдавски (молдавское национальное блюдо); колбаски мясо-крупяные с гречневой крупой; колбаски мясо-крупяные с рисовой крупой; котлеты натуральные из баранины, запеченные в соусе; котлеты натуральные из телятины, запеченные в соусе; котлеты московские; котлета «Лакомка» жареная; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лангет с помидорами; лангет с соусом; манты; мясное буррито; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-мексикански»; мясо «По-русски» запеченное; *мясо жареное с соусом эстрагон:* баранина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; *мясо тушеное:* говядина тушеная; баранина тушеная; свинина тушеная; *мясо шпигованное тушеное:* говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясо духовое (говядина); мясо духовое (баранина); мясо духовое (свинина); мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); перец фаршированный; перец фаршированный тушеный; печень, запеченная с грибами; рагу из баранины; рагу из свинины; рулет «Королевский»; свинина в картофеле; свинина с овощами запеченная; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свиной шницель по-испански; солянка с сосисками; телятина, запеченная в молочном соусе; тефтели из говядины; тефтели из свинины; тефтели из телятины; тефтели из баранины; тефтели с рисом из говядины; тефтели с рисом из свинины; тефтели с рисом из телятины; тефтели с рисом из баранины; торт печеночный; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; чанахи (грузинское национальное блюдо); язык говяжий с картофелем, запеченный в соусе; язык свиной с картофелем, запеченный в соусе; язык бараний с картофелем, запеченный в соусе; язык запеченный; язык говяжий отварной; язык бараний отварной; язык свиной отварной.

Примечание В соответствии с ГОСТ 32921: **Группа мясные (мясосодержащие)** продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **Группы: мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. В соответствии с ТС ТР 034/2013: «кулинарное изделие»- мясной (мясосодержащий)полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности.

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

Рекомендуемые сроки годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.89.19-050-37676459-2017** **ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9119-050-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте замороженные– вареники (далее продукт или продукция), с различными видами фарша (начинок). Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. Вареники с мясным фаршем: ***Вареники с мясным фаршем категории А:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Б:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Г:*** вареники с мясом. ***Вареники с мясным фаршем категории Д:*** вареники с легким; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники старорусские. **Вареники с мясосодержащим фаршем:** ***Вареники с мясосодержащим фаршем категории Г:*** вареники с капустой и мясом; вареники с картофелем и мясом. ***Вареники с мясосодержащим фаршем категории Д:*** вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и печенью; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с квашеной капустой и салом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники «По-литовски». **Вареники с овощными начинками:** вареники с гречкой и грибами; вареники с грибами; вареники с зеленью; вареники с капустой; вареники с капустой квашеной; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и луком; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с картофе-

лем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и шампиньонами; вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем, курицей и грибами; вареники с картофелем и творогом; вареники с квашеной капустой и картофелем; вареники с морковью; вареники с отварным картофелем. вареники с папоротником; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники со свежей капустой; вареники с сыром и зеленью; вареники с сырым картофелем; вареники с тушеной капустой; вареники с фасолью; вареники со шпинатом, сыром и творогом. **Вареники с фруктовыми начинками:** вареники с абрикосом; вареники с бананом; вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с голубикой; вареники с джемом; вареники с жимолостью; вареники с ежевикой; вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с клубникой; вареники с курагой; вареники с малиной; вареники со смесью ягод; вареники с черешней; вареники с черной смородиной; вареники с черникой; вареники с яблоками; вареники «Домашние» с яблоком и корицей; вареники с ягодами; вареники с медом и маком. **Вареники с творожными и сырными начинками:** вареники с адыгейским сыром; вареники с брынзой; вареники с вареным сгущённым молоком и орехами; вареники с сыром Сулугуни; вареники с творогом; вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и сушеной клубникой; вареники с творогом и сушеной вишней; вареники с творогом и сушеной малиной; вареники с творогом и сушеной черникой; вареники с творогом и сушеной смородиной; вареники с творогом и сушеным бананом; вареники с творогом и сушеным ананасом; вареники с творогом и сушеным апельсином; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и ягодами вишни; вареники с творогом и ягодами земляники; вареники с творогом и ягодами смородины; вареники с творогом и ягодами черники; вареники с творогом и ягодами малины; вареники с творогом и ягодами клубники; вареники с творогом и земляникой; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и сметаной несладкие; вареники с творогом и черемшой или укропом; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и картофелем; вареники с творогом и черным перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом курагой и черносливом; вареники с творогом черносливом и курагой; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом и манго; вареники творожные; вареники «Ленивые». **Вареники с рыбой и морепродуктами:** вареники с кальмарами; вареники с крабовыми палочками; вареники с креветками; вареники рыбные; вареники «Камчатские» из горбуши; вареники «Камчатские» из кеты; вареники «Камчатские» из кижуча; вареники «Камчатские» из чавычи; вареники «Дальневосточные»; вареники из горбуши; вареники из кеты; вареники из кижуча; вареники из чавычи; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из кеты с кальмарами; вареники из кижуча с кальмарами; вареники из чавычи с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из кеты с креветками; вареники из кижуча с креветками; вареники из чавычи с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из кеты с морской капустой; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из горбуши с укропом; вареники из кеты с укропом; вареники из кижуча с укропом; вареники из чавычи с укропом; вареники из горбуши с оливками; вареники из кеты с оливками; вареники из кижуча с оливками; вареники из чавычи с оливками; вареники из минтая; вареники из ледяной рыбы; вареники из наваги; вареники из окуня; вареники из путассу; вареники из судака; вареники из трески; вареники из голеца; вареники из минтая с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из наваги с кальмарами; вареники из окуня с кальмарами; вареники из путассу с кальмарами; вареники из судака с кальмарами; вареники из трески с кальмарами; вареники из гольца с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из наваги с морской капустой; вареники из окуня с морской капустой; вареники из путассу с морской капустой; вареники из судака с морской капустой; вареники из трески с морской капустой; вареники из гольца с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из наваги с укропом; вареники из окуня с укропом; вареники из путассу с укропом; вареники из судака с укропом; вареники из трески с укропом; вареники из гольца с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники из ледяно рыбы с оливками; вареники из наваги с оливками; вареники из окуня с оливками; вареники из путассу с оливками; вареники из судака с оливками; вареники из трески с оливками; вареники из гольца с оливками.

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

Категория и группа полуфабрикатов: **Полуфабрикат мясосодержащий:** мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60% включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. **Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 60% до 80% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 20% до 40% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 20% и менее.

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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.19-066-37676459-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен 9119-066-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; ***Основы для пиццы*** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицирован-

ной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.13-059-37676459-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) (взамен ТУ 9161-059-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; Винегрет овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с куку-

рузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж»; салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехами; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Фила-

дельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправ-

ленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 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.

12 000 руб.	**ТУ 10.89.19-401-37676459-2016 БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на бортовое питание представляющие собой продукцию, вырабатываемую из мяса, мяса птицы, рыбы, молочных продуктов, круп, бобовых, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, картофеля, овощей свежих и консервированных и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: закуска овощная (помидоры свежие); закуска овощная (перец болгарский); закуска овощная (огурцы свежие); закуска овощная (помидоры, огурцы, зелень); закуска овощная (огурец соленый); закуска овощная (кукуруза консервированная); закуска овощная (горошек консервированный); овощи припущенные; припущенная морковь; картофель «Фри»; картофель по-деревенски; припущенный рис; рис отварной; отварные макароны; отварная гречка; десерт фруктовый (ананас консервированный); десерт фруктовый (яблоко, виноград, апельсин). **Блюда с мясопродуктами:** закуска мясная (курица копченая); закуска мясная (окорок варено-копченый); закуска мясная (колбаса п/к); говядина отварная; антрекот; бифштекс натуральный; лангет; шашлык из говядины; ростбиф; ростбиф со специями; стейк из говядины жаренный с пряными травами; говядина гриль с пряными травами; рулет из говядины с черносливом; язык говяжий отварной; буженина; шницель с кунжутом; рулет из свинины, запечённый со сливочным сыром и овощами; шашлык из свинины; шашлык из баранины; курица отварная; курица жаренная; курица жаренная со специями; куриная грудка запеченная в карри; филе куриное жаренное; филе куриное с зеленью; шашлык из курицы; зразы куриные с сыром; руляда куриная. **Блюда с рыбой:** закуска рыбная (кета, горбуша х/к); рыба отварная; рыба (кета, чавыча, кижуч) запеченная с сыром; жареная рыба (кета, чавыча, кижуч) с лимоном; рыба жареная во фритюре (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба в кляре жареная. **Блюда из молочных продуктов:** закуска сырная (сыр мраморный); закуска сырная (сыр «Альпийский»); закуска сырная (сыр «Сливочный»); закуска сырная (сыр «Маасдам»); закуска сырная (сыр «Эмменталь»); закуска сырная (сыр «Голландский»). **Хлебобулочные изделия:** булочка с кунжутом; булочка «8 злаков»; булочка ржаная.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 24 часов; отварного языка – не более 24 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 18 часов; хлебобулочные изделия – не более 48 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 4 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 4 часов; из рубленого мяса– не более 4 часов; отварного языка – не более 4 часов; закуски из сырых овощей – не более 4 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 4 часов; хлебобулочные изделия – не более 24 часов; закуски сырные – не более 6 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 24 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 24 часов; из рубленого мяса– не более 12часов; отварного языка – не более 12 часов; закуски из сырых овощей – не более 24 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 10 часов; хлебобулочные изделия – не более 36 часов; закуски сырные – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 48 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 72 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 96 часов; закуски сырные – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 30 часов; отварного языка – не более 36 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 36 часов; хлебобулочные изделия – не более 60 часов; закуски сырные – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 42 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 48 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 84 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации 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.

10 000 руб.	**ТУ 9196-443-37676459-2016 СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления

сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные.

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

Срок годности сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; остальные сухие завтраки – мюсли – не более 9 месяцев. **Срок годности сухих завтраков – мюсли при использовании зерновых хлопьев:** со сроком годности не менее 9 месяцев – не более 7 месяцев; со сроком годности 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.

10 000 руб.	**ТУ 9214-305-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из субпродуктов свиных, говяжьих, телячьих, бараньих (далее продукция). 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: Биточки из сердца; биточки из печени; биточки из печени с гречкой; котлеты из печени Оригинальные; котлеты Сельские; котлеты из ливера и печени; котлеты из печени с капустой; котлеты из печени с грибами; колбаски для жарки из печени; легкое тушеное с овощами; оладьи печеночные; паштет из легкого; печень жареная по-домашнему; печень жареная Деликатесная; печень по-строгановски; печень по-деревенски; почки жареные с помидорами; почки по-русски; почки фаршированные; ромштекс из печени; рулет печеночный; сердце тушеное; телячьи почки с грибами; телячьи почки в сметане; телячьи почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные; торт печеночный Нежный; торт печеночный Искушение; торт печеночный Аппетитный; шашлык из печени; язык в молочном соусе; язык по-кавказски; язык под кисло-сладким соусом; язык под грибным соусом; язык жареный.

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

Сроки годности продукции в горячем виде с момента изготовления при температуре от +65 до +95°С – не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от +2 до +6°С – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: упакованной не герметично, весовой – не более 30 суток; упакованной герметично – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре хранения не выше минус 18°С: не герметично упакованной, весовой – не более 120 суток; упакованной герметично – не более 240 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.

10 000 руб.	**ТУ 9165-369-37676459-2015 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия

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. 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 кусами (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 копченый; 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 заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света. 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 +2-6 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.

9 750 руб.	**ТУ 9266-057-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012 и ТУ 9266-038-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на изделия: изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее по тексту – продукт, или продукция), а также на вторые блюда из рыбы замороженной, охлажденной и

свежей рыбы, без гарниров или с гарнирами (однокомпонентными или многокомпонентными), с соусами или без. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция паровая, припущенная: рыба паровая (осетр, стерлядь, белый амур, сазан, судак, жерех, Буффало); рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; рыба, припущенная с кедровым орехом; котлеты паровые из лососевых; форель паровая; рыба (не пластованная, кусками) припущенная (скумбрия, судак, сом, щука, окунь морской, камбала-ерш, бельдюга, минтай); рыба (филе) припущенная (сом, судак, щука, окунь морской, мерланг, ледяная рыба); рыба по-Русски (осетр, севрюга, белуга, судак, ставрида океаническая, треска, окунь морской, кабан рыба, налим морской); рыба, припущенная в молоке (ледяная рыба, сазан, карп, судак, треска, скумбрия); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, севрюга, белуга); филе рыбы фаршированное (судак, окунь морской, сазан, треска, мерланг, кабан-рыба). **Продукция отварная:** рыба (филе) отварная (капитан-рыба, окунь морской, щука, треска, мерланг); рыба (не пластованная, кусками) отварная (горбуша, кета, чавыча, судак, зубатка пятнистая, скумбрия, палтус, ставрида, бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й гр., сардины мексиканские); рыба семейства осетровых отварная (осетр, севрюга, белуга); рыба соленая отварная (зубатка пятнистая, окунь морской, треска); рыба не пластованная, кусками припущенная; рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, скумбрия, хек, окунь морской, треска); хлебцы рыбные (сом, окунь, треска, щука, судак, минтай, ледяная рыба); галки рыбные (окунь, судак, треска, ледяная). **Продукция жареная:** бело-розовые рулеты (судак, осетр, горбуша, кета); биточки из икры рыбной (сазана, жереха, налима, белого амура, Буффало); биточки из икры рыбной (судак, горбуша, лещ, кета, окунь); биточки, котлеты № 1 (судак, треска, горбуша, мерланг, сом); биточки, котлеты № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); бифштекс из рыбы; горбуша в хлопьях; Гратин из рыбы с томатами; гуляш из рыбы; икра карповых и других видов рыб; изделия рубленые: котлеты, биточки, фрикадельки, тефтели; зразы Донские (судак, сом, окунь морской, треска, хек, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); зразы с грибами (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснопёрку, лещ); зразы с луком и яйцом (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); зразы с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); зраз с сыром и зеленью (кета, горбуша, осетр, судак); зразы рыбные с грибами (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные рубленные (судак, сом, щука, треска, мерланг, ледяная рыба); зразы рыбные с сыром; зраз рыбных с морской капустой; котлетки в цветной панировке № 1(судак, горбуша, кета); котлеток в цветной панировке № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); котлета рыбная натуральная; котлета «Капитан» из щуки; котлетки или биточки рыбные (треска, мерланг, сом, судак) корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (красноперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (Буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); минтай в шубе; молоки лососевых рыб жареных; молоки, жареные в кляре; молоки жареные №2; молоки карповых и других видов рыб; нототения жареная; Норвежское рагу; оладьи рыбные Ассорти; поджарка из рыбы № 1; поджарка из рыбы № 2(судак, горбуша, кета, семга); поджарки из рыбы № 3 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, Буффало); поджарка из рыбы №4 (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, мерланг, судак); рыба жареная № 1 (зубатка, капитан-рыба, карп, мерланг, треска, ставрида, окунь морской); рыба, жареная № 2; рыба жареная № 3 (карась, навага, окунь морской); рыба жареная № 4 (горбуша, кижуч, корюшка, палтус, треска); рыба жареная № 5 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная № 6 (вобла, красноперка, линь); рыба жареная № 7 (сазан, судак, линь, белый амур, Буффало, налим, сом, щука, стерлядь, осетр, жерех); рыба, жареная целиком № 1 (ставрида, скумбрия, навага, мелочь 1-й гр., мелочь2-й гр., сардины, мойва); рыба жареная целиком № 2 (мойва, к арась, минтай); рыба семейства осетровых жареная (осетр, севрюга, белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, севрюга, белуга); рыба, жареная с луком по-Ленинградски (треска, окунь морской, скумбрия, судак, хек, ставрида); рыба, жареная с гречневой кашей и сметанным соусом (кабан-рыба, судак, мерланг, бельдюга, терпуг, скумбрия); рыба, жареная с зеленым маслом (судак, осетр, севрюга, белуга); килька, хамса, жаренные во фритюре; рыба, жареная на вертеле (осетр, севрюга, белуга); рыба в тесте жаренная (судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная в кляре № 1 (судак, осетр, стерлядь, щука); рыба жареная в кляре № 2 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала); рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); бургеры из лосося с сыром и паприкой; рулеты рыбные; рулеты из хека с морской капустой, жареные; рулеты из хека с рисом и сыром, жареные; рулет рыбный с грибами (кета, горбуша, форель, осетр, судак); рулет с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); рулет из рыбы (щука, судак, треска, окунь, мерланг); рулеты «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рыбный стейк жареный (осетр, стерлядь, сазан, налим, белый амур, жерех, судак); рыба семейства лососевых жареная (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых по-Ленинградски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, горбуша, чавыча); стейк под хрустящей корочкой (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); стейк из лососевых по-азиатски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); рыба жареная в темпуре (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба в кисло-сладком соусе; дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка (голец, радужная форель); семга по-министерски; стейка из семги в кляре; стейк из норвежской форели жареный; стейк из семги в сыре; судак с кедровыми орешками; филе трески жареное; шашлык из рыбы (судак, горбуша, кета, кижуч, стерлядь, форель, осетр, семга); люля- кебаб из рыбы (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, треска, судак, хек). **Рыба жареная «Гриль»:** рыба «гриль» № 1 (лосось, судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная гриль № 2 (судак, горбуша, треска, кета, осётр, кижуч, стерлядь); рыба жареная гриль № 3 (осетр, севрюга, белуга). **Продукция тушеная:** рыба под маринадом № 1 (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба под маринадом № 2 (Клыкач); рыба под маринадом № 3(судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, треска, окунь морской, сазан, зубатка, кабан-рыба, минтай, ледяная рыба); сазан, тушенный с пивом; тефтели рыбные № 1 (судак, треска, ледяная рыба, окунь); тефтели рыбные № 2; рыба соленая, тушеная в томате с овощами (треска, зубатка, окунь морской, сом); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, щука, ледяная, минтай, мерланг). **Продукция жареная во фритюре:** палочки рыбные № 1; палочки рыбные № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба жареная во фритюре № 1 (вобла, красноперка, линь); рыба

жареная во фритюре № 2 (осетр, севрюга, белуга, судак, окунь морской, сом, капитан-рыба); рыба жареная во фритюре № 3 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная в хлопьях (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); шарики рыбные жареные фри (судак, горбуша, треска); тельное рыбное (судак, щука, лещ); тельное из рыбы (судак, сом, щука, треска, мерланг, окунь). **Продукция запеченная:** горбуша оригинальная; горбуша, запеченная под крабовой шапкой; горбуша в омлете; рыба, запеченная с сыром; кета по-русски; рыба, по-Купечески (горбуша, треска); плов с рыбой (туркменское национальное блюдо) (осетр, судак); пангасиус по-Тайски; рыба, запеченная в тесте (судак, горбуша, треска, кета, осетр, кижуч, стерлядь,); рыба, запеченная с овощами № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, жерех, сом); рыба, запеченная с овощами № 2; рыба, запеченная под овощами № 1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под овощами № 2 (горбуша); рыба, запеченная с яйцом (треска, зубатка, скумбрия, ледяная рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка, кабан-рыба, треска, судак, щука, скумбрия) рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по- Московски (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь, треска, скумбрия, капитан-рыба, судак, ледяная рыба, минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка, щука, треска, кабан-рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная под овощами №1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, судак, окунь, ставрида, мерланг, зубатка, минтай); рыба, запеченная с картофелем по-русски (окунь, треска, судак, хек, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная по-купечески (судак, щуку, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная по-русски № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, по-русски запеченная № 2 (судак, треска); рыба запеченная (судак, линь, сом, лещ, стерлядь, Буффало); рыбное филе в сыре (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба в сыре (минтай); рыбное филе под майонезом (кета, горбуша, семга); рыбное филе под майонезом с цветной капустой (горбуша, кета, семга); рыбное филе с луком и сыром (судак, осетр, стерлядь); рыба с грибами; семга «Воздушная»; семга, запеченная с грибами; семга «Лилинталь»; сельдь, запеченная в тесте; рыба фаршированная (сазан, карп, треска); судак или щука фаршированные; скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, минтай, белуга, осетр, севрюга, судак, треска, окунь, ставрида); филе минтая жареное; филе тилапии с луком и сыром; филе тилапии в яйце; филе морского языка в сыре; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сухарях; филе талисмана жареное; форель под икорным соусом; форель «Деликатесная» хек, запеченный под крабовой шапкой; хек, запеченный под сыром; консервы рыбные с гарниром (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); картофельная запеканка с рыбными консервами (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); солянка из рыбных консервов на сковороде (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); «Шар за шаром» (судак, щука, сазан, Белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, кижуч, семга, нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, радужная форель). **Блюда из морепродуктов:** биточки «Балтийские»; котлеты, биточки из рыбы и крабовых палочек (треска, мерланг, сом); зразы картофельные с фаршем из крабовых палочек; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; крабы с рисом и соусом; креветки отварные натуральные; креветки с соусом; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным соусом; крабовых палочек в кляре; кальмары; кальмары Нежные; кальмары фаршированные; кальмары, фаршированные 2; кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; трепанги, тушенные с мясом; раки отварные; раки в пиве или в хлебном квасе; рулет из рыбы с крабовыми палочками (треска, щука, окунь, мерланг); паэлья по-Испански; морской гребешок отварной с соусом; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; «Семечки жареные». **Гарниры:** гречневая каша; грибы жареные с луком; гречневая каша грибы жареные с луком запеканка с капустой брокколи запеканка из овощей зразы картофельные картофель фри картофель отварной картофель фри картофель «цезарь» кабачки в кунжуте капоната капуста жареная крокеты картофельные крокеты картофельные с грибами макаронные изделия отварные овощи припущенные овощи жареные овощи жареные: кабачки баклажан перец сладкий томаты папоротник жареный томаты «черри», жаренные рагу овощное рагу овощное с кукурузой рататуй рис припущенный рис с шафраном рис с карри блюда овощи, консервированные масло сливочное (для разогрева блюд). **Соусы:** «Французский луковый»; «Сливочный с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Деме Глас»; «Бешамель»; «Пармезан»; «Икорный».

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции с консервантами с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции с консервантами при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 12 месяцев; без герметичного упаковывания– не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С — не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с консервантами с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С — не более 5 суток. **Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения полуфабрикатов, 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.

10 000 руб.	**ТУ 9266-313-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Рыба, фаршированная тофу; рыба, тушеная с тофу; рыба, тушеная в соевом соусе; котлеты (биточки) рыбные; котлеты (биточки) рыбные с окарой; рулет из рыбы с тофу; зразы рыбные рубленые с окарой и тофу; тельное из рыбы с окарой; хлебцы рыбные; хлебцы рыбные с зеленом горошком; тефтели рыбные с окарой; фрикадельки рыбные с тофу; рыбные палочки с окарой.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 36 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9165-312-37676459-2014 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Борщ с соевыми бобами; борщ с соевыми бобами и картофелем; борщ сибирский с соевыми бобами; борщ с пампушками; пампушки с чесноком; рассольник московский с тофу; солянка грибная; суп овощной; суп с фрикадельками; суп из соевых бобов; суп из соевых бобов с помидорами; суп молочный с макаронными изделиями; суп на соевом молоке гречневый; суп на соевом молоке с капустой; суп на соевом молоке с крапивой; суп на соевом молоке с яблоками; суп-пюре из соевых бобов; суп-пюре на соевом молоке с картофелем; суп-пюре из тофу и картофеля; суп-пюре на соевом молоке из репы; суп-пюре из кабачков на соевом молоке.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене ниже 75°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18°С и ниже – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с добавлением консервантов бензоатанатрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С – не более 5 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9165-311-37676459-2014 БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Соя отварная; соя отварная с маслом; соевые бобы с жиром и луком; соя с копченостями; соевые бобы с ветчиной; соевые бобы в соусе со шпиком; соевые бобы с соусом; соевые бобы, тушенные в сметане; соевые бобы с картофелем; соевые бобы с помидорами; соевые бобы с рисом; соевые бобы с изюмом и яблоками; рагу с соевыми бобами; соевые бобы с макаронами (запеченные); соя с тушеной капустой; соевое пюре с луком; пюре из соевых бобов с картофелем; икра из соевых бобов; запеканка из сои и картофеля; соя жаренная; котлеты из соевых бобов; котлеты из соевых бобов с овощами; соевые зразы; соевые тефтели.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2^{0}С: не более 48 часа. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9146-299-37676459-2014 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее по тексту продукт (продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки соевые: «Молоко соевое»; «Коктейль соевый». **Продукты соевые:** «Сухое соевое молоко»; «Тофу»; «Тофу сладкий»; «Окара»; «Творог соевый»; «Сырок соевый»; мука соевая необезжиренная; мука соевая дезодорированная полуобезжиренная; мука соевая дезодорированная обезжиренная. **Напитки соевые:** «Молоко соевое», «Коктейль соевый» выпускаются пастеризованные или стерилизованные. **Продукты соевые:** «Тофу», «Окара», «Творог соевый», «Сырок соевый» выпускаются в охлажденном и/или замороженном виде.

Изменение № 1. Напиток на основе соевой сыворотки персиковый; майонез на основе соевого молока; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый.

Изменение № 2. «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

Изменение № 3. Паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком.

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

Требования настоящих технических условий являются обязательными при производстве, идентификации и подтверждении соответствия указанного ассортимента продукции. Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6 ºС. Замороженная продукция должна иметь температуру в толще продукта от минус 8 ºС до минус 10ºС Продукцию (кроме сухих) хранят в хорошо вентилируемых, охлаждаемых сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности (70-80) %. **Срок годности соевых напитков с момента изготовления при температуре от 0ºС до 6ºС:** охлажденной не более 30 суток; замороженной – не более 180 суток. Сухие соевые продукты хранят в хорошо вентилируемых прохладных помещениях при относительной влажности воздуха не более 60%. Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС

– 10 суток; Повторная заморозка продукции не допускается. Для всех продуктов Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

10 000 руб.	**ТУ 9165-272-37676459-2014 ХУМУС**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на хумус, представляющие собой вторые обеденные блюда, вырабатываемые из бобовых, овощей свежих и других продуктов (далее продукция). 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: Хумус; хумус классический; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой; хумус с печеным чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; хумус свекольно-нутовый с кедровыми орешками; хумус свекольный; хумус из баклажан; хумус из кабачков; хумус из цуккини; хумус из авокадо; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из моркови; хумус из консервированного нута; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Срок годности охлажденных** блюд при температуре +4±2^{0}С: – не более 18 часов. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией): при температуре от +2^{0}С до +6^{0}С: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией): при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные – не более 180 суток; негерметично фасованные – не более 90 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9266-094-37676459-2013 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ)**

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, кальмаров, рыбных товаров, консервированных продуктов, морских водорослей, овощей, мясопродуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс вариант 1; ура-маки суши Люкс вариант 3; ура-маки суши Люкс вариант 5; ура-маки суши Люкс вариант 8; ура-маки суши Люкс вариант 10; ура-маки суши Люкс вариант 11; ура-маки суши Люкс вариант 12; нигири-суши тако (осьминог) Люкс вариант 2; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Филадельфия Люкс вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс. ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши

тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши ИньЯнь; сикай маки (омлет и вассабико); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабико); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленый тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуро (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабико); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хамати; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши вариант 1; ура-маки суши вариант 2; ура-маки суши вариант 3; ура-маки суши вариант 4; ура-маки суши вариант 5; ура-маки суши вариант 6; ура-маки суши вариант 7; ура-маки суши вариант 8; ура-маки суши вариант 9; ура-маки суши вариант 10; ура-маки суши вариант 11; ура-маки суши вариант 12; маки-суши икура (икра лосося) вариант 2; маки-суши тамаго яки (омлет) вариант 2; нигири-суши тако (осьминог) вариант 2. ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; маки-суши Икура бан вариант 3; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; маки-суши Унаги маки вариант 2; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Филадельфия вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем ролл с копченым лососем и сыром ролл с семгой и овощами ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Аляска» Вариант 2; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл «Филадельфия» Вариант 2; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Изменение № 1. ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** чиз-ролл; ролл «Венеция»; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия» (3 вариант); ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Калифорния» (2 вариант); ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с угрем (2 вариант); ролл с лососем (2 вариант); ролл с огурцом (2 вариант); ролл с чукой; ролл с авокадо (2 вариант); ролл с японским омлетом; суши с лососем (2 вариант); суши с угрем (2 вариант); суши с чукой.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 19.11.2014 год. Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунцу, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые).

Изменение № 3. ***Дата введения в действие 20.11.2015 год. Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** ролл «Дракон» (2 вариант); ролл «Калифорния с крабом» (2 вариант); ролл «Калифорния Фурай»; ролл с огурцом (3 вариант); ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Филадельфия» (4 вариант).

Изменение № 4. ***Дата введения в действие 19.11.2015 год. Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** ролл с курицей; ролл с копченым лососем; ролл «Калифорния» (3 вариант). **Изменение № 5.** ***Дата введения в действие 01.12.2015 год. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** ролл «Айсберг» (2 вариант); ролл «Аляска» (3 вариант); ролл «Вегетарианский» (2 вариант); ролл «Домино» (2 вариант); ролл «Калифорния» (4 вариант); ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада» (2 вариант); ролл «Копченый лосось» (2 вариант); ролл «Копченый угорь» (2 вариант); ролл «Креветка» (2 вариант); ролл «Лосось» (2 вариант); ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый) (2 вариант); ролл «Малыш Якито» (2 вариант); ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми» (2 вариант); ролл «Мияко»; ролл «Огурец» (2 вариант); ролл «Окаяма» (теплый); ролл «Острый лосось» (2 вариант); ролл «Панке» (2 вариант); ролл «Тайский»; ролл «Том Якито» (2 вариант); ролл «Унаги Нори» (2 вариант); ролл «Филадельфия» (5 вариант); ролл «Футомаки» (2 вариант); ролл «Харакири» (2 вариант); ролл «Цезарь» (2 вариант); ролл «Якито» (теплый) (2 вариант); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука» (2 вариант); соевый соус; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Калифорния» (4 вариант), Ролл «Канада» (2 вариант)); сет «Гейша» (2 вариант) (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито» (2 вариант), Ролл «Том Якито» (2 вариант), Ролл «Якито» (2 вариант)); сет «Император» (2 вариант) (Ролл «Лосось» (2 вариант), Ролл «Футомаки» (2 вариант), Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Харакири» (2 вариант), Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Цезарь» (2 вариант), Ролл «Копченый угорь» (2 вариант)); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь» (2 вариант), Ролл «Вегетарианский» (2 вариант), Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Аляска» (3 вариант), Ролл «Янагава», «Копченый угорь» (2 вариант)); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось» (2 вариант), Ролл «Лосось» (2 вариант), Ролл «Копченый угорь» (2 вариант), Ролл «Огурец» (2 вариант)); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Унаги Нори» (2 вариант), Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада» (2 вариант), Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый) (2 вариант)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори» (2 вариант), Ролл «Майами» (теплый) (2 вариант), Ролл «Острый лосось» (2 вариант)); сет «Якудза» (2 вариант) (Ролл «Панке» (2 вариант), Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния» (4 вариант), Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито» (2 вариант), Ролл «Айсберг» (2 вариант)). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** ролл «Айсберг» (2 вариант); ролл «Аляска» (3 вариант); ролл «Вегетарианский» (2 вариант); ролл «Домино» (2 вариант); ролл «Калифорния» (4 вариант); ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада» (2 вариант); ролл «Копченый лосось» (2 вариант); ролл «Копченый угорь» (2 вариант); ролл «Креветка» (2 вариант); ролл «Лосось» (2 вариант); ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый) (2 вариант); ролл «Малыш Якито» (2 вариант); ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми» (2 вариант); ролл «Мияко»; ролл «Огурец» (2 вариант); ролл «Окаяма» (теплый); ролл «Острый лосось» (2 вариант); ролл «Панке» (2 вариант); ролл «Тайский»; ролл «Том Якито» (2 вариант); ролл «Унаги Нори» (2 вариант); ролл «Филадельфия» (5 вариант); ролл «Футомаки» (2 вариант); ролл «Харакири» (2 вариант); ролл «Цезарь» (2 вариант); ролл «Якито» (теплый) (2 вариант); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука» (2 вариант); соевый соус; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Калифорния» (4 вариант), Ролл «Канада» (2 вариант)); сет «Гейша» (2 вариант) (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито» (2 вариант), Ролл «Том Якито» (2 вариант), Ролл «Якито» (2 вариант)); сет «Император» (2 вариант) (Ролл «Лосось» (2 вариант), Ролл «Футомаки» (2 вариант), Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Харакири» (2 вариант), Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Цезарь» (2 вариант), Ролл «Копченый угорь» (2 вариант)); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь» (2 вариант), Ролл «Вегетарианский» (2 вариант), Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Аляска» (3 вариант), Ролл «Янагава», «Копченый угорь» (2 вариант)); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось» (2 вариант), Ролл «Лосось» (2 вариант), Ролл «Копченый угорь» (2 вариант), Ролл «Огурец» (2 вариант)); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия» (5 вариант), Ролл «Унаги Нори» (2 вариант), Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада» (2 вариант), Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый) (2 вариант)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори» (2 вариант), Ролл «Майами» (теплый) (2 вариант), Ролл «Острый лосось» (2 вариант)); сет «Якудза» (2 вариант) (Ролл «Панке» (2 вариант), Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния» (4 вариант), Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито» (2 вариант), Ролл «Айсберг» (2 вариант)).

Изменение № 6 ***.Дата введения в действие 24.06.2016 год. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; сет «Гейша» (3 вариант); сет «Сакура» (2 вариант); сет «Филадельфия». ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** сет «Ассорти»; сет «Калифорния» (2 вариант); сет «Гейша» (3 вариант); сет «Сакура» (2 вариант); сет «Филадельфия» (2 вариант).

Изменение № 7. ***Дата введения в действие 02.11.2016 год. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная

калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Аляска» (4 вариант); ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Цезарь» (3 вариант); ролл «Тейшоку»; ролл «Дракон» (3 вариант); ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Токио» (2 вариант); ролл «Сендай»; ролл «Филадельфия» (6 вариант); ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Калифорния» (5 вариант); ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон» (3 вариант), ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь» (3 вариант)); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио» (2 вариант), ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Цезарь» (3 вариант), ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон» (3 вариант), ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Аляска» (4 вариант); ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Цезарь» (3 вариант); ролл «Тейшоку»; ролл «Дракон» (3 вариант); ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Токио» (2 вариант); ролл «Сендай»; ролл «Филадельфия» (6 вариант); ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Калифорния» (5 вариант); ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон» (3 вариант), ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь» (3 вариант)); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио» (2 вариант), ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Цезарь» (3 вариант), ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон» (3 вариант), ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнить или заменить имена собственные продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием, или исключить из названия продукции слова «вариант 1, 2…».

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; остальной: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. Срок годности весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; остальная – не более 24 часов. Срок годности весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: не более 1 месяца. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}С и ниже: не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 000 руб.	**ТУ 9162-190-37676459-2013 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, пшеничной муки, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Соус «Аджика»; соус «Барбекю»; соус «Томатный»; соус «Томатный классический»; соус для шашлыка; соус «Шашлычный»; соус «Чили». соус «Ананасовый»; соус «Базилик»; соус «Белый основной»; соус «Белый»; соус «Бешамель»; соус «Бюре бланш»; соус «Весенний»; соус «Гаро»; соус «Горчичный»; соус «Грибной»; соус «Деревенский»; соус «Испанский с грибами»; соус «Коктейль»; соус «Красный основной»; соус «Красный кисло-сладкий»; соус «Креветочный»; соус «Летний»; соус «Луковый»; соус «Олива»; соус «Ореховый на мясном бульоне»; соус «Ореховый»; соус «Острый»; соус «Охотничий»; соус «Паприкаш»; соус «Пикантный со сметаной»; соус «Пикантный»; соус «По-парижски»; соус «По-царски»; соус «Прованс»; соус «Пряный»; соус «Робер»; соус «С тимьяном и лимоном»; соус «С хреном и сметаной»; соус «С хреном и сухарями»; соус «Сациви»; соус «Со шпинатом»; соус «Сырный»; соус «Тар-тар»; соус «Томатный»; соус «Тропикана»; соус «Тропический»; соус «Тысяча островов»; соус «Укропный»; соус «Французский»; соус «Цезарь»; соус «Чесночно-имбирный»; соус «Чесночный с томатом»; соус «Чесночный»; соус «Швейцарский».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Пример: «Соус «Тар-тар» заменить на соус «Салатный».

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – 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.

9 000 руб.	**ТУ 9119-152-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА, КЕСАДИЛЬЯ)**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кулинарные изделия типа лепешек с начинками из мяса, птицы, овощей, грибов и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

Изменение № 1. Шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной).

Изменение № 2. Шаурма (шаверма) с курицей (2 вариант); шаурма (шаверма) с говядиной (2 вариант); шаурма (шаверма) со свининой (2 вариант).

Изменение № 3. Кыстыбый с картофелем; шаурма (шаверма) по-домашнему.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 1 месяца. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре от 2 до 6°С не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы, при температуре от 2°С до 6°С с момента изготовления не более 72 часа.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9194-179-37676459-2013 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. КАШИ И ГАРНИРЫ КРУПЯНЫЕ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); овсяная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клуб-

никой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); пшенная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); пшенная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); кукурузная моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); ячменная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); гороховая каша моментального и быстрого приготовления; гороховая каша быстрого приготовления классическая; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (бекон, мясном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления с молоком (овощами); гречневая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления классическая; пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; хлопья рисовые; хлопья пшеничные; хлопья ячменные; хлопья кукурузные; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти); смесь хлопьев «2 злака»: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака»: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака»: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или фантазийное название.

Сроки годности. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +20^{0}С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Ящики с продукцией устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Срок годности продукции: пшенные, овсяные хлопья, смеси хлопьев, с добавлением сушеных фруктов и ягод – не более 6 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья – не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшенных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. Срок годности продукции не должен превышать сроков годности используемого для фасования сырья.

10 000 руб.	**ТУ 9194-178-37676459-2013 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается рецептурами, вкусовыми добавками и выпускаются в следующем ассортименте: суп-лапша куриный; суп грибной с вермишелью; суп мясной с макаронными изделиями; суп куриный с ракушками; суп мясной с вермишелью; суп овощной со звездочками; суп гороховый; суп гороховый с ароматом бекона; суп-харчо; суп куриный с гречкой; суп куриный с рисом; суп овсяный с жареным луком; суп мясной с перловкой; суп грибной с гречкой; суп мясной с гречкой; суп-пюре гороховый; суп-пюре мясной с овощами; суп-пюре куриный; суп-пюре картофельный; суп-пюре мясной с шампиньонами; суп-пюре куриный с грибами; суп-пюре картофельный с грибами.

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

Сроки годности: Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +200С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок годности продукции – не более 6 месяцев от даты изготовления.

9 000 руб.	**ТУ 9165-099-37676459-2013 СУПЫ ГОТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ Московский; борщ Сибирский; борщ Летний; борщ Украинский; борщ зеленый; борщ с фасолью; борщ с грибами; борщ Кубанский; щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты; щи по-уральски; щи Боярские; щи с грибами; щи зеленые; рассольник; рассольник Домашний; рассольник Ленинградский; рассольник По-кубански; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп полевой; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп из овощей; суп-лапша домашняя; суп-лапша грибная; суп с крупой; суп гороховый; суп гороховый с копченостями; суп куриный с лапшой; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп Минестроне; суп луковый; суп сырный; суп-харчо; суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; шурпа; солянка сборная мясная; солянка по-домашнему; солянка с черносливом; солянка рыбная; солянка грибная; похлебка рыбная; похлебка по-суворовски; похлебка Старомосковская; суп-крем из тыквы; суп-крем из брокколи; суп-крем из картофеля; суп-пюре из овощей; суп-пюре из кабачков; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из гороха; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре грибной; суп-пюре из птицы; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; мисо-суп с ламинарией;

мисо-суп с тофу и морской капустой; мисо-суп с тофу и луком; мисо-суп с шиитаке; мисо-суп со шпинатом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; уха с рыбными фрикадельками; уха Ростовская; уха Рыбацкая; уха с крупой; уха Царская; бульон мясной; бульон мясокостный; бульон костный; бульон куриный; бульон из индейки; бульон рыбный; отвар овощной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием. Примеры: Вариант 1: «Суп-пюре из тыквы» заменить на «Суп-пюре из тыквы Нежный». Вариант 2: «Щи Боярские» заменить на «Щи Княжеские».

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене ниже 75°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18°С и ниже – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с добавлением консервантов бензоатанатрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С – не более 5 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9119-151-37676459-2013 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Кулебяки, расстегаи и пирожки печеные изготавливают вручную или на пирожковых автоматах, из простого и сдобного дрожжевого и слоеного теста с мясными, рыбными и субпродуктовыми фаршами.

АССОРТИМЕНТ: Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста. **Кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста. **Ассортимент продукции:** пирожки с ливером; пирожки с ливером и яйцом; пирожки с ливером и рисом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и гречневой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей, яйцом и рисом; пирожки с курицей и рисом; пирожки с мясом; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и гречневой кашей; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом, капустой и грибами; пирожки с мясом, капустой и яйцом; пирожки с мясом, яйцом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с креветками; пирожки с кальмарами; пирожки с кальмарами, грибами и луком; пирожки с раками; пирожки с омарами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и вязигой; пирожки с рыбой, вязигой и яйцом; пирожки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; пирожки с рыбой и капустой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой, рисом и грибами; пирожки с рыбой и яйцом; пирожки с рыбой, яйцом и рисом; пирожки с рыбными консервами, рисом и яйцом кулебяки с ливером; кулебяки с ливером и яйцом; кулебяки с ливером и рисом; кулебяки печенью кулебяки с печенью и гречневой кашей; кулебяки с курицей; кулебяки с курицей и грибами; кулебяки с курицей, яйцом и рисом; кулебяки с курицей и рисом; кулебяки с мясом; кулебяки с мясом и луком; кулебяки с мясом и рисом; кулебяки с мясом и гречневой кашей; кулебяки с мясом и грибами; кулебяки с мясом и капустой; кулебяки с мясом, капустой и грибами; кулебяки с мясом, капустой и яйцом; кулебяки с мясом, яйцом и рисом; кулебяки с мясом и яйцом; кулебяки с креветками; кулебяки с кальмарами; кулебяки с кальмарами, грибами и луком; кулебяки с раками; кулебяки с омарами; кулебяки с рыбой; кулебяки с рыбой и вязигой; кулебяки с рыбой, вязигой и яйцом; кулебяки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; кулебяки с рыбой и капустой; кулебяки с рыбой и рисом; кулебяки с рыбой, рисом и грибами; кулебяки с рыбой и яйцом; кулебяки с рыбой, яйцом и рисом; кулебяки с рыбными консервами, рисом и яйцом расстегаи с ливером; расстегаи с ливером и яйцом; расстегаи с ливером и рисом; расстегаи печенью расстегаи с печенью и гречневой кашей; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с курицей, яйцом и рисом; расстегаи с курицей и рисом; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и луком; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с мясом и гречневой кашей; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и капустой; расстегаи с мясом, капустой и грибами; расстегаи с мясом, капустой и яйцом; расстегаи с мясом, яйцом и рисом; расстегаи с мясом и яйцом; расстегаи с креветками; расстегаи с кальмарами; расстегаи с кальмарами, грибами и луком; расстегаи с раками; расстегаи с омарами; расстегаи с рыбой; расстегаи с рыбой и вязигой; расстегаи с рыбой, вязигой и яйцом; расстегаи с рыбой, гречневой кашей и яйцом; расстегаи с рыбой и капустой; расстегаи с рыбой и рисом; расстегаи с рыбой, рисом и грибами; расстегаи с рыбой и яйцом; расстегаи с рыбой, яйцом и рисом; расстегаи с рыбными консервами, рисом и яйцом.

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

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6 ^{0}С – не более 48 часов; плюс 12 ^{0}С – не более 36 часов; плюс 18 ^{0}С – не более 12 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9119-150-37676459-2013 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста. **Кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста. **Ассортимент продукции:** пирожки с творогом; пирожки с творогом и цедрой лимона; пирожки с творогом и цедрой апельсина; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с творогом и орехами; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и цукатами; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с капустой свежей; пирожки с капустой квашеной; пирожки с капустой квашеной и грибами; пирожки с капустой и грибами; пирожки с картофелем с грибами; пирожки с грибами со сметаной; пирожки с гречневой кашей и луком; пирожки с гречневой кашей и яйцом; пирожки со свежей капустой и яйцом; пирожки с квашеной капустой и яйцом; пирожки с репчатым луком и яйцом; пирожки с миндалем; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с яйцом и зеленью с рисом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с рисом и изюмом с саго; пирожки с саго и яйцом; пирожки со свеклой и клюквой; пирожки с морковью; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с морковью и рисом; пирожки с морковью со сметаной; пирожки с морковью и рисом; пирожки с пшеном и изюмом; пирожки с ревенем; пирожки с яблоками; пирожки с вишней; пирожки с повидлом; пирожки с земляникой; пирожки со смородиной; пирожки с черникой; пирожки с вареным сгущенным молоком; пирожки с вареным сгущенным молоком и орехами; пирожки с термостабильными начинками; кулебяки с творогом; кулебяки с творогом и цедрой лимона; кулебяки с творогом и цедрой апельсина; кулебяки с творогом, курагой и изюмом; кулебяки с творогом и черносливом; кулебяки с творогом и орехами; кулебяки с творогом и

курагой; кулебяки с творогом и изюмом; кулебяки с творогом и цукатами; кулебяки с творогом и земляникой; кулебяки с творогом и вишней; кулебяки с капустой свежей; кулебяки с капустой квашеной; кулебяки с капустой квашеной и грибами; кулебяки с капустой и грибами; кулебяки с картофелем с грибами; кулебяки с грибами со сметаной; кулебяки с гречневой кашей и луком; кулебяки с гречневой кашей и яйцом; кулебяки со свежей капустой и яйцом; кулебяки с квашеной капустой и яйцом; кулебяки с репчатым луком и яйцом; кулебяки с миндалем; кулебяки с картофелем и грибами; кулебяки с зеленым луком и яйцом; кулебяки с яйцом и зеленью с рисом; кулебяки с рисом и яйцом; кулебяки с рисом и грибами; кулебяки с рисом и изюмом с саго; кулебяки с саго и яйцом; кулебяки со свеклой и клюквой; кулебяки с морковью; кулебяки с морковью и яйцом; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с морковью со сметаной; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с пшеном и изюмом; кулебяки с ревенем; кулебяки с яблоками; кулебяки с вишней; кулебяки с повидлом; кулебяки с земляникой; кулебяки со смородиной; кулебяки с черникой; кулебяки с вареным сгущенным молоком; кулебяки с вареным сгущенным молоком и орехами; кулебяки с термостабильными начинками; расстегаи с творогом; расстегаи с творогом и цедрой лимона; расстегаи с творогом и цедрой апельсина; расстегаи с творогом, курагой и изюмом; расстегаи с творогом и черносливом; расстегаи с творогом и орехами; расстегаи с творогом и курагой; расстегаи с творогом и изюмом; расстегаи с творогом и цукатами; расстегаи с творогом и земляникой; расстегаи с творогом и вишней; расстегаи с капустой свежей; расстегаи с капустой квашеной; расстегаи с капустой квашеной и грибами; расстегаи с капустой и грибами; расстегаи с картофелем с грибами; расстегаи с грибами со сметаной; расстегаи с гречневой кашей и луком; расстегаи с гречневой кашей и яйцом; расстегаи со свежей капустой и яйцом; расстегаи с квашеной капустой и яйцом; расстегаи с репчатым луком и яйцом; расстегаи с миндалем; расстегаи с картофелем и грибами; расстегаи с зеленым луком и яйцом; расстегаи с яйцом и зеленью с рисом; расстегаи с рисом и яйцом; расстегаи с рисом и грибами; расстегаи с рисом и изюмом с саго; расстегаи с саго и яйцом; расстегаи со свеклой и клюквой; расстегаи с морковью; расстегаи с морковью и яйцом; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с морковью со сметаной; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с пшеном и изюмом; расстегаи с ревенем; расстегаи с яблоками; расстегаи с вишней; расстегаи с повидлом; расстегаи с земляникой; расстегаи со смородиной; расстегаи с черникой; расстегаи с вареным сгущенным молоком; расстегаи с вареным сгущенным молоком и орехами; расстегаи с термостабильными начинками.

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

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6^0С – не более 48 часов; плюс 12^0С — не более 36 часов; плюс 18^0С – не более 12 часов со времени выработки.

8 000 руб.	**ПОПКОРН**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый со вкусом сыра (сыра и бекона, грибов, паприки, лука, бекона, укропа, пиццы, кетчупа); попкорн сладкий; попкорн сладкий (с ароматом карамели, клубники, вишни, апельсина, лимона); попкорн карамельный; попкорн карамельный с ароматом вишни (шоколада, банана, черники, земляники, апельсина, лимона, ореха).

Сроки годности продукции: приготовленной на пальмовом рафинированном масле (со сроком годности не менее 12 месяцев) не более 6 месяцев; приготовленной на подсолнечном рафинированном масле – не более 4 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9166-267-37676459-2014 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Картофель печеный; картофель печеный с маслом сливочным; картофель печеный постный (с маслом растительным); картофель печеный с зеленью; картофель печеный с сыром; картофель печеный с соусом Тар-тар; картофель печеный с майонезом; картофель печеный с сырным наполнителем; картофель печеный с острым сыром; картофель печеный с брынзой и укропом; картофель печеный с сыром и ветчиной; картофель печеный с селедочкой; картофель печеный с красной рыбкой; картофель печеный с икрой красной; картофель печеный с жареным беконом и луком; картофель печеный с салом и чесноком; картофель печеный с мясным ассорти; картофель печеный с мясом; картофель печеный с мясным фаршем; картофель печеный с мясом и овощами; картофель печеный с куриным жульеном; картофель печеный с куриным наполнителем; картофель печеный с крабовым наполнителем; картофель печеный с сосисками в горчичном соусе; картофель печеный с грибами в сливочном соусе; картофель печеный с капустой маринованной; картофель печеный с капустой квашеной и лучком; картофель печеный с капустой и клюквой; картофель печеный с капустой и брусникой; картофель печеный с капустой и опятами; картофель печеный с капустой, опятами и клюквой; картофель печеный с грибочками; картофель печеный с овощным рагу; картофель печеный с баклажанами; картофель печеный с морковью по-корейски; картофель печеный с папоротником по-корейски; картофель печеный с жареным луком; картофель печеный с лечо; картофель печеный с винегретом; картофель печеный с наполнителем Домашним.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55ºС-85ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.

9 000 руб.	**ТУ 9194-128-37676459-2012 ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСОМ, КУРИЦЕЙ И СУБПРОДУКТАМИ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Обед изготовляется из лапши быстрого приготовления, фасованной в потребительскую, герметично укупоренную тару и с вложенными в нее пластиковой вилкой, пакетиком с тушеным мясом (из говядины, или свинины, или птицы) или тушеными субпродуктами с добавлением или без добавления пакетика со специями, пряностями, приправами.

АССОРТИМЕНТ: Лапша быстрого приготовления с тушеной курицей; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой; лапша быстрого приготовления с тушеной курицей и грибами; лапша быстрого приготовления с тушеными субпродуктами; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой и горохом; гуляш с лапшой быстрого приготовления; рагу куриное с лапшой быстрого приготовления; лапша быстрого приго-

товления с тушеной говядиной и сладким перцем; лапша быстрого приготовления с тушеной печенью; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой по-тамбовски; лапша быстрого приготовления с тушеными куриными потрохами; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной по-купечески; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной по-боярски.

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

Рекомендуемые сроки хранения обеда со дня изготовления в зависимости от используемого для сушки лапши растительного масла, месяцев не более: пальмовое масло – 12 мес.; соевое масло – 6 мес.; растительное масло – 3 мес. При условии, что срок хранения лапши быстрого приготовления со дня ее изготовления до упаковывания в потребительскую тару не превышает одного месяца.

10 000 руб.	**ТУ 9163-117-37676459-2012 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Компот из абрикосов; компот из алычи; компот из айвы; компот из айвы и облепихи; компот из облепихи; компот из кизила и облепихи; компот из шиповника; компот из шиповника и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из шиповника и боярышника; компот из кизила и шиповника; компот из инжира; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из калины; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и калины; компот из фейхоа; компот из винограда; компот из вишни; компот из земляники(клубники); компот из крыжовника; компот из кизила; компот из яблок; компот из яблок и черноплодной рябины; компот из груш; компот из груш и черноплодной рябины; компот из персиков; компот из слив; компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из рябины обыкновенной; компот из чёрной смородины; компот из боярышника; компот из боярышника и черноплодной рябины.

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

Выпускаются фасованными в стеклянные бутылки и банки вместимостью до 3 дм3. Срок годности — не более 2-х лет со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9115-116-37676459-2014 КРУАССАНЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста с начинками и без, вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Из дрожжевого слоеного теста без начинки: круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные». **С начинкой:** круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **Из пресного слоеного теста без начинки:** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **Из пресного слоеного теста:** круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **С начинкой:** круассаны «Фруктовые» ; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой.

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных - 16 часов; упакованных — 72 часа.

9 000 руб.	**ТУ 9162-105-37676459-2013 СОУСЫ «ЮСА»**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соус «Юса» Краснодарский любительский; соус «Юса»; соус «Юса» острый; соус «Юса» с перцем; соус «Юса» шашлычный; соус «Юса» с овощами; соус «Юса» пряный; соус «Юса» с зеленью; соус «Юса» с зеленью и грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности соусов: при температуре от 0 ºС до 25 ºС, не более: стерилизованных в стеклянной таре — 2 лет; стерилизованных в металлической таре — 1 года; при температуре от 0 ºС до 5 ºС, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 мес., нестерилизованных (без консерванта) – 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9166-103-37676459-2015 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные из картофеля, картофельных полуфабрикатов с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в раститель-

ном масле, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена 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 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 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 паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом помидоров; чипсы картофельные со вкусом рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; 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.

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

Чипсы картофельные должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75% Рекомендуемые сроки годности чипсов картофельных: при температуре хранения от 0 до 5° С: не более 180 суток. при температуре хранения от 0 до 20° С: обжаренных в подсолнечном и арахисовом маслах не более 15 дней; обжаренных в хлопковом масле не более 30 дней; обжаренных в остальных видах масел не более 30 дней; обжаренных во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку не более 90 дней; для продукции, обжаренной во всех видах масел в негерметичной упаковке – не более 1 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции с использованием консервантов – не более 90 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.

9 000 руб.	**ТУ 9162-026-37676459-2013** **ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные оригинальные полуконсервы, или консервы, изготовленные из концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления плодового пюре, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевых кислот (далее по тексту – продукт, продукция), фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные и нестерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: Пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Летнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Домашнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Аппетитное»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Любительское»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Юса»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская экстра»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская люкс»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская премиум».

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

Рекомендуемый срок годности: при температуре хранения от 0 ºС до 25 ºС для: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; нестерилизованных: в полимерной таре – 6 месяцев; в остальной – не более 1 года. 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.

9 000 руб.	**ТУ 9214-101-37676459-2012** **БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Азу; гуляш; мясо жареное; мясо отварное; бефстроганов; антрекот; поджарка; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; печень жаренная с луком; печень по-деревенски; печень с грибами; свинина жаренная в тесте; бифштекс; котлеты; котлеты по-киевски; биточки; шницели; ромштекс; люля-кебаб; оладьи из печени; зразы из печени; зразы мясные; мясо цыплят жареное; котлеты из птицы; голубцы; перец; кабачки; баклажаны фаршированные; плов узбекский; плов восточный; плов с курицей; плов самаркандский; плов ферганский; плов с фрикадельками; плов с тыквой; плов с нутом; плов с фруктами. **Ассортимент гарниров:** гречка отварная; макаронные изделия отварные; рис отварной; картофельное пюре; картофель отварной; картофель жареный.

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

Фасуют блюда мясные без гарнира или с гарниром под вакуумом или без вакуума массой нетто одной порции от 0,3 до 0,6 кг. Рекомендуемые сроки годности блюд мясных: охлажденных, при температуре хранения от 0°С до 5°С: без консервантов – не более 48 часов; с консервантом – не более 120ч; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 30 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°С до 4°С не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток; замороженных при температуре: не выше 18°С – не более 6 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9165-039-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ**

БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Баклажаны, перец, кабачки, томаты, картофель, артишоки фаршированные: овощами; овощами и яйцами; рисом и грибами; капустой и грибами; капустой и рисом; рисом и овощами; овощами и зеленью; овощами и фасолью; сыром и овощами; гречневой кашей и грибами; фасолью, морковью и орехами; рисом, курагой и изюмом; рисом и курагой (кроме картофеля); рисом и изюмом (кроме картофеля); сельдереем, огурцом и луком; морковью, луком и зеленью; капустой и пастернаком; рисом, кукурузой и зеленью; цветной капустой и овощами; рисом и помидорами; шпинатом; креветками и маслинами; грибами и омарами; спаржей; лангустами и цветной капустой. **Голубцы:** с грибами и яйцом; вегетарианские; с овощами, зеленью и рисом; с соевым мясом; «ленивые» морские»; с гречневой кашей и шкварками»; постные овощные; «ленивые» овощные; с овощами, фасолью и луком; с рисом и овощами; с грибами и гречневой крупой; с грибами и омарами; лангустами и цветной капустой. **Котлеты, биточки:** постные; постные с грибами; овощные; капустные; морковные; свекольные; вегетарианские; картофельные с грибами; картофельные; из капусты с яблоками. **Зразы картофельные:** с грибами; с капустой; с сыром; с яйцами и грибами; с капустой и грибами; с яйцами и луком; с каперсами; с оливками; с маслинами; с кальмарами; со спаржей; с цветной капустой и овощами; с рисом и помидорами; с креветками и маслинами; с грибами и омарами; с лангустами и цветной капустой.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 ºС до плюс 5 ºС: весовая – не более 2 суток; герметично упакованная — не более 4 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: не более 8 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9214-024-37676459-2012** **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда изготавливают для предприятий общественного питания из мяса и птицы с различными гарнирами (однокомпонентными или много-компонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ: Мясо отварное; мясо запеченное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо«По-французски»; мясо с черносливом; мясо жареное мелким куском; говядина «Мадагаскар»; ростбиф из говядины; свинина «По-сибирски»; свинина в соевом соусе; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной ст курагой; рулетики мясные «Пряные»; мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; рулет куриный; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с курагой; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет «Нежный»; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с маслинами; филе куриное «Медовое»; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; цыплята жареные; цыплята отварные; бедро куриное жареное; медальоны из курицы; грудка куриная с зеленью; котлета натуральная из птицы; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная». **Ассортимент гарниров:** гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жаренные; котлеты картофельные жаренные; Катофель отварной молодой; рагу овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **Соусы**: «Французский луковый»; «Сливочные с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Деми Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный

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

Фасуют массой: 150-1000г. **Рекомендуемый срок годности** вторых блюд: при температуре от ОС до 5С: из мяса птицы – не более 48 часов; из мяса – не более 24 часов; из мяса и птицы с консервантом – не более 120 часов. При температуре минус 18оС – не более 3 месяцев; при температуре от 5оС до 10оС – не более 24 часов; при температуре от 100С до 20оС – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** соусов при температуре от 0оС до 5оС – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности второго блюда, но не более 48 часов.

10 000 руб.	**ТУ 9222-064-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сырники из творога; сырники из творога (полуфабрикат); сырники из творога с изюмом; сырники из творога с изюмом (полуфабрикат); сырники из творога с курагой; сырники из творога с курагой (полуфабрикат); сырники из творога с черносливом; сырники из творога с черносливом (полуфабрикат); сырники из творога с морковью; сырники из творога с морковью (полуфабрикат); сырники из творога с картофелем; сырники из творога с картофелем (полуфабрикат); запеканка творожная; запеканка творожная (полуфабрикат); запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с изюмом (полуфабрикат); запеканка творожная с курагой; запеканка творожная с курагой (полуфабрикат); запеканка из творога и моркови; запеканка из творога и моркови (полуфабрикат); пудинг из творога; пудинг из творога (полуфабрикат); пончики творожные; пончики творожные (полуфабрикат); пончики творожные с изюмом; пончики творожные с изюмом (полуфабрикат); пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные с кокосовой стружкой (полуфабрикат); кольца творожные с изюмом; кольца творожные с изюмом (полуфабрикат); палочки творожные; палочки творожные (полуфабрикат); вареники

ленивые из творога; вареники ленивые из творога (полуфабрикат); рогалики творожные; рогалики творожные (полуфабрикат); зразы из творога с изюмом; зразы из творога с изюмом (полуфабрикат); зразы из творога с курагой; зразы из творога с курагой (полуфабрикат); зразы из творога с черносливом; зразы из творога с черносливом (полуфабрикат); творожники с изюмом; творожники с изюмом (полуфабрикат); творожники с курагой; творожники с курагой (полуфабрикат); творожники с черносливом; творожники с черносливом (полуфабрикат); сочники с творогом; сочники с творогом (полуфабрикат); сочники с творогом и изюмом; сочники с творогом и изюмом (полуфабрикат).

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6ºС: полуфабрикатов – не более 72 часов; готовых запеканок, пудингов – не более 48 часов; остальной продукции – не более 24 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9119-051-37676459-2012 БУТЕРБРОДЫ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бутерброды, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из хлеба и булочных изделий, свежих и консервированных овощей, рыбных продуктов, мясных продуктов, морепродуктов, птицы и других продуктов, а также их полуфабрикаты (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлаждённом, замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению полностью или после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленым Биг; сэндвич с курицей Биг; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленым; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено-копченым; бутерброд с рулетом копчено-вареным; бутерброд с бужениной; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свининой; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свининой; бутерброд с печенью говяжьей; бутерброд с паштетом печеночным; бутерброд с кетой соленой; бутерброд с горбушей соленой; бутерброд с лососем соленым; бутерброд с семгой соленой; бутерброд с тешей осетровой холодного копчения; бутерброд с соленой рыбой и зеленью; бутерброд с икрой лососевой; бутерброд с икрой осетровой; бутерброд с маслом; бутерброд с сыром; бутерброд треугольный Пикник; бутерброд треугольный с ветчиной; бутерброд треугольный с крабовыми палочками; бутерброд треугольный с сыром и розовым соусом; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленым и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленым и розовым соусом; гамбургер с ветчиной, сыром и кетчупом; гамбургер с ветчиной, сыром и майонезом; гамбургер с ветчиной, сыром и розовым соусом; гамбургер с курицей и кетчупом; гамбургер с курицей и майонезом; гамбургер с курицей и розовым соусом; канапе с сыром и окороком; канапе с бужениной и окороком; канапе с паштетом печеночным; канапе с икрой лососевой и соленым осетром; канапе с икрой лососевой, семгой и лососем; канапе с икрой осетровой и лососем; канапе со шпротами и яйцом; канапе с сыром; сэндвич со шницелем мясным; сэндвич с бифштексом; сэндвич с колбасой полукопченой; сэндвич с колбасой сырокопченой; сэндвич с колбасой вареной; сэндвич с грудинкой; сэндвич с окороком варено-копченым; сэндвич с бужениной; сэндвич с ветчиной, сыром и розовым соусом; сэндвич с окороком и сыром; сэндвич с сарделькой и кетчупом; сэндвич с сарделькой и майонезом; сэндвич с сосиской и кетчупом; сэндвич с сосиской и майонезом; сэндвич с языком говяжьим; сэндвич с паштетом; сэндвич с курицей и майонезом; сэндвич с рулетом копчено-вареным; сэндвич с семгой соленой; сэндвич с копченой рыбой и зеленью; сэндвич с кетой копченой; сэндвич с икрой лососевой; сэндвич с креветками; сэндвич Пикантный; сэндвич с крабовыми палочками; сэндвич с сыром; сэндвич чиабатта с салями и майонезом; сэндвич чиабатта с салями и кетчупом; сэндвич чиабатта с салями и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бифштексом; сэндвич ржаной с бифштексом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный»; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный». сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с колбасой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом; сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с курицей и майонезом; сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с курицей и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой курицей; сэндвич ржаной с копченой курицей; сэндвич пшеничный с курицей; сэндвич ржаной с курицей; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым

соусом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом; сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом; сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом; сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бужениной и майонезом; сэндвич пшеничный с бужениной и розовым соусом; сэндвич ржаной с бужениной и майонезом; сэндвич ржаной с бужениной и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бужениной и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с бужениной и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с бужениной и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с бужениной и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом (2 вариант); сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом (2 вариант); сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом (2 вариант); хот-дог с сосиской и кетчупом; хот-дог с сосиской и майонезом; хот-дог с сосиской и розовым соусом; хот-дог с сосиской, майонезом и горчицей; хот-дог с сосиской гриль и кетчупом; хот-дог с сосиской гриль и майонезом; хот-дог с сосиской гриль и розовым соусом; хот-дог с сосиской гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой гриль и кетчупом; хот-дог с сарделькой гриль и майонезом; хот-дог с сарделькой гриль и розовым соусом; хот-дог с сарделькой гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой и кетчупом; хот-дог с сарделькой и майонезом; хот-дог с сарделькой и розовым соусом; хот-дог с сарделькой, майонезом и горчицей; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; набор для сэндвича со шницелем мясным; набор для сэндвича с бифштексом; набор для сэндвича с колбасой полукопченой; набор для сэндвича с колбасой сырокопченой; набор для сэндвича с колбасой вареной; набор для сэндвича с грудинкой; набор для сэндвича с окороком варено-копченым; набор для сэндвича с бужениной; набор для сэндвича с ветчиной, сыром и розовым соусом; набор для сэндвича с окороком и сыром; набор для сэндвича с сарделькой и кетчупом; набор для сэндвича с сарделькой и майонезом; набор для сэндвича с сосиской и кетчупом; набор для сэндвича с сосиской и майонезом; набор для сэндвича с языком говяжьим; набор для сэндвича с паштетом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; набор для сэндвича с рулетом копчено-вареным; набор для сэндвича с семгой соленой; набор для сэндвича с копченой рыбой и зеленью; набор для сэндвича с кетой копченой; набор для сэндвича с икрой лососевой; набор для сэндвича с креветками; набор для сэндвича Пикантный; набор для сэндвича с крабовыми палочками; набор для сэндвича с сыром; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной и рукколой; чиабатта ржаная с ветчиной и рукколой; чиабатта пшеничная с ветчиной и майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной и кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной и майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной и кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной; чиабатта ржаная с ветчиной; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта пшеничная с курицей и майонезом; чиабатта пшеничная с курицей и кетчупом; чиабатта пшеничная с курицей и розовым соусом; чиабатта ржаная с курицей и майонезом; чиабатта ржаная с курицей и кетчупом; чиабатта ржаная с курицей и розовым соусом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой; чиабатта пшеничная с курицей; чиабатта ржаная с курицей; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом (2 вариант); чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом (2 вариант); чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом (2 вариант); чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом; ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом; ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом; ролл из лаваша с карбонадом и майонезом; ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом; ролл из лаваша с бужениной и майонезом; ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом; ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с бужениной и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым

маслом (2 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом (2 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с варено-копченным окороком и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с бужениной и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с бужениной и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом (3 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом; ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом; ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом; ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом (2 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом (2 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом (3 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом (3 вариант); ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом (3 вариант).

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 16.10.2015 год.***Бургер; рулет закусочный.

Изменение № 3. ***Дата введения в действие – 17.12.2015 год.*** Круассан с ветчиной куриной и сыром; круассан с куриной грудкой и огурцом; сэндвич «Bon France» (Бон Франс); сэндвич «Bon France» (Бон Франс) (2 вариант); сэндвич «Вегетарианский»; сэндвич «Вегетарианский» (2 вариант); сэндвич «Пикантный»; сэндвич с ветчиной из индейки; сэндвич с куриной ветчиной; сэндвич с куриной ветчиной (2 вариант); сэндвич с куриной ветчиной (3 вариант); сэндвич с говяжьей ветчиной; сэндвич с говяжьей ветчиной (2 вариант); сэндвич с говяжьей ветчиной (3 вариант); сэндвич с куриной грудкой; сэндвич с куриной грудкой (2 вариант); сэндвич с курицей; сэндвич с семгой; сэндвич с сыром; сэндвич с сыром (2 вариант); сэндвич «Цезарь»; сэндвич «Цезарь» (2 вариант).

Изменение № 4. ***Дата введения в действие – 27.01.2016 год.*** Панини с бужениной; панини с салями; сендвич с ростбифом; сендвич с лососем; сендвич с курицей; сендвич с беконом и перепелиными яйцами; сендвич овощной.

Изменение № 5. ***Дата введения в действие – 30.05.2016 год.*** Лаваш с ветчиной и сыром; булка с ветчиной и сыром; лаваш с лососем и картофелем; булка с лососем и картофелем; лаваш с колбаской и картофелем; булка с колбаской и картофелем; лаваш с крабом и ананасом; булка с крабом и ананасом; лаваш с курицей тереяки; булка с курицей тереяки; лаваш с курицей и картофелем; булка с курицей и картофелем; лаваш с курицей в соусе тонкацу; булка с курицей в соусе тонкацу.

Изменение № 6. ***Дата введения в действие – 20.07.2016 год.*** Бутерброд №1 (ветчина, лук, кетчуп, майонез); бутерброд №2 (ветчина, майонез, болгарский перец); бутерброд №3 (ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №4 (ветчина, кетчуп); бутерброд №5 (двойная ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №6 (колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №7 (колбаса полукопченая, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №8 (двойная колбаса полукопченая, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №9 (колбаса полукопченая, кетчуп, сыр); бутерброд №10 (двойная колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №11 (сосиска гриль, майонез, огурец свежийкетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №12 (две сосиски гриль, майонез, огурец свежийкетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №13 (сайра консервированная, майонез, сыр, лук); бутерброд №14 (котлета, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №15 (две котлеты, майонез, сыр, чеснок).

Изменение № 7. ***Дата введения в действие – 20.07.2016 год.*** Хот-дог с корейской морковью; хот-дог с охотничьей колбаской; хот-дог с соленым огурчиком; хот-дог «Школьный»; хот-дог с грибами; чизбургер с ветчиной; корн-дог; бутерброд сердечко. **Изменение № 8.** ***Дата введения в действие – 11.10.2016 год.*** Хот-дог с сосиской; гамбургер с котлетой мясной. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.*** **Срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** температуре +2-6 ºС: не более 24 часов.

Срок годности горячей продукции при температуре +65-85 ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ºС: не более 72 часа. 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.

9 750 руб.	**ТУ 9165-003-37676459-2012** **САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по-корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат из моркови (2 вариант); салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной (2 вариант); салат из свежей капусты (3 вариант); салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки;

салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с морковью (2 вариант); салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов (2 вариант); салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы (2 вариант); салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат зеленый с горчицей (2 вариант); салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» из редьки для аппетита; салат «Кимчхи» ассорти. **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Набак-Кимчхи». **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной (4 вариант); салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови (3 вариант); салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свеже-соленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук» (2 вариант); салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли (2 вариант); салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из стручковой фасоли (2 вариант); салат из картофеля (2 вариант); салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты (2 вариант); салат из морской капусты (3 вариант); салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из шампиньонов (2 вариант); салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов (2 вариант); салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы (3 вариант); салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с морковью (2 вариант); салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из спаржи (2 вариант); салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашламы; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант); салат из фунчезы с огурцами; салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант); салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из цветной капусту (2 вариант); салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» (2 вариант); салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови (3 вариант); салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых

побегов арамина; салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник» (2 вариант); салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный из свиных почек»; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат «Куриный»; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови (4 вариант); салат хе из говядины; салат хве из говядины (2 вариант); салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хве из курицы (2 вариант); салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат хве из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат «Хе из сельди» (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хве из филе рыбы (2 вариант); салат хве из устриц; салат хве из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат с кальмарами (2 вариант); салат из кальмаров (3вариант); салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант); салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат с мидиями (2 вариант); салат из морского гребешка; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие 14.08.2015 год.*** **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 14.10.2015 год.*** **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. ***Дата введения в действие 20.10.2015 год.*** **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. ***Дата введения в действие 10.02.2016 год.*** **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Чука».

Изменение № 5. ***Дата введения в действие 16.06.2016 год.*** **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. ***Дата введения в действие 06.07.2016 год.*** **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. ***Дата введения в действие 15.08.2016 год.*** **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. ***Дата введения в действие 10.10.2016 год.*** **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 руб.	**ТУ 9161-058-37676459-2012 ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Закуски, салаты корейские из сырых овощей: из моркови; из капусты с морковью; из капусты белокочанной; из капусты белокочанной с огурцами; из капусты с паприкой; из капусты со свеклой; из белокочанной капусты; из краснокочанной капусты; из огурцов; из редьки. **Закуски, салаты корейские из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, грибов, плодов:** из моркови с шампиньонами; из моркови с древесными грибами; из моркови с грибами; из грибов; из белокочанной и морской капусты; из сладкого перца с маслинами; из редьки с фасолью. **Закуски, салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** пекинская капуста по-корейски Кимчи; белокочанная капуста по-корейски Кимчи; из маринованных овощей; из грибов; из имбиря. **Закуски, салаты корейские из жареных, вареных, овощей:** из бамбука; из бобов; из картофеля; из стручковой фасоли; из кукурузы; из баклажанов; из баклажанов с капустой; из фаршированных баклажанов; из морской капусты; из морской капусты с перцем; из морской капусты с перцем и морковью; из морской капусты с фунчезой; из морской капусты с клюквой; из морской капусты и картофеля; из морской капусты с соевым мясом; из морской капусты с грибами; из вешенки; из опят; из шампиньонов; из сушеных белых грибов; из сушеных древесных грибов; из сушеных опят; из папоротника; из папоротника с клюквой; из папоротника с грибами; из початков кукурузы; из ростков сои; из ростков маша; из свежих кабачков; из сушеных кабачков; из свеклы; из сельдерея с оливками; из соевого мяса; из соевого мяса с папоротником; из соевого мяса с морковью; из спаржи соевой; из тофу с кунжутом; из тофу с грибами; из фасоли; из фасоли с кукурузой; из ашламы; из фунчезы; из фунчезы с грибами; из фунчезы с огурцами; из фунчезы с морковью; из цветной капусты; из капусты цветной и кольраби; из брюссельской капусты; из капусты брокколи; из цветной капусты с помидорами; из цветов лилии; овощная; овощная с грибами; Аджика по-корейски; Огонек по-корейски. **Закуски, салаты корейские с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** из моркови с говядиной; хе из говядины; из говяжьих желудков; хе из курицы с шампиньонами; хе из курицы с папоротника; хе из куриных сердечек; из куриных желудков; хе из сердца; хе из языка; хе из свинины; хе из свиных ушек; хе из курицы; хе из семги; хе из форели; хе из горбуши; хе из сельди; хе из судака; хе из щуки; хе из терпуга; хе из судака с капустой; из моркови с сельдью; из кальмаров; из моркови с кальмарами; из капусты белокочанной с кальмарами; из морской капусты с кальмарами; из морской капусты с креветками; Морской коктейль; из осьминогов; из креветок; из кораллов; из мяса краба; из мидий; из морского гребешка.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9165-062-37676459-2012 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты незаправленные: салат Оливье; салат Цезарь; салат Аляска; салат Нежность; салат Нептун; салат Морской; салат картофельный; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат Муравейник; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Розовый с черносливом; салат Солнышко; салат Мини-

стерский; салат Премьер с сухариками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Красный восток; салат Столичный; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с курицей и сыром; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат с ветчиной; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат из кальмаров с яйцом; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Деликатесный с крабами; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки овощной. Салаты заправленные: салат Весенний; салат Цезарь; салат Зимний; салат Нежность; салат Коул-слоу; салат Оливье; салат Свежесть; салат Министерский; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха: салат Муравейник; салат Солнышко; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Премьер с сухариками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Нептун; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно-морковный; салат с языком и кукурузой; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие 20.02.2015 год.*** **Салаты незаправленные:** салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арарат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 25.03.2016 год.*** **Салаты незаправленные:** салат «Свекла с сыром Фета». **Салаты заправленные:** салат «Свекла с сыром Фета».

Изменение № 4. ***Дата введения в действие 05.12.2016 год.*** **Салаты незаправленные:** винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат «Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **Салаты заправленные:** винегрет; винегрет с сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат «Мужские грезы» (2 вариант); салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

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

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов;салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицирован-ной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. После вскрытия упаковки хранить при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 36 часов в пределах срока годности упакованной продукции. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

9 750 руб.	**ТУ 9214-056-37676459-2012** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица–гриль с лимоном; курица–гриль с черносливом; курица–гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с

сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Колобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами окорочок куриный фаршированный курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие –31.08.2015 год.*** Валентинки куриные с грибами; грудка куриная в панировке; грудки куриные фаршированные; котлеты «Енисей»; «кордон блю»; мясо по-Губернски; отбивная куриная с ананасом.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 16.10.2015 год.*** голень куриная на гриле; котлеты «Де-воляй» жареные; курица в обсыпке; окорочка куриные гриль (2 вариант); цыплята «Табака» жареные (2 вариант); наггетсы куриные жареные; шашлык куриный (2 вариант); шашлык из индейки жареный (2 вариант); шашлык «по-Княжески» жареный; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; куриные палочки (2 вариант); котлеты из индейки на пару; котлеты «по-Киевски» жареные (2 вариант); котлеты «Пожарские»; котлеты «Минские» с укропом; индейка с овощами; голень куриная в соусе из томатов; рулетик куриный с грибами жареный.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 48 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

9 000 руб.	**ТУ 10.85.13-573-37676459-2017** **САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» из редьки для аппетита; салат «Кимчхи» ассорти; салат «Закуска по-корейски из хрена»; салат «Дзадзыки»; салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Набак-Кимчхи»; **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови; салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свеже-соленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса

гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с грибами маринованными и луком; салат «Чука»; салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов; салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук»; салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из проращенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из картофеля; салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов; салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы; салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашламы; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат из фунчезы с огурцами; салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови; салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан; салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью; салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем; салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом; **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов по-корейски:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат с кальмарами; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из морской капусты с креветками; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из капусты с креветками; салат «Крабовый»; салат с мидиями; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской с

морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.85.11-575-37676459-2017** **САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабат ываемые из мяса и/или мясопродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из говядины и моркови; салат «Летний с морковью»; салат «Летний с капустой»; салат с курицей, капустой белокочанной и морковью; салат с курицей капусты белокочанной с огурцами; салат с свининой, капустой и свеклой; салат из курицы, капусты с паприкой; салат «Летний с цветной капустой»; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из курицы и картофеля; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты с курицей; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты с курицей; салат «Кимчхи» ассорти с курицей; салат «Дзадзыки» со свининой; салат «Кимчхи» из пекинской капусты с говядиной; салат «Кимчхи» кисло-сладкий с курицей; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из курицы, моркови с древесными грибами; салат из курицы моркови с шампиньонами; салат из говядины белокочанной и морской капусты; салат из курицы сладкого перца с маслинами; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат из белокочанной капусты «Кимчи» с курицей; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат с курицей, морковью и грибами; салат «Ассорти мясное» с морковью; салат с курицей, морковью и спаржей; салат со свининой, спаржей и грибами; салат ис курицей и маринованными овощами; салат из говядины и маринованных грибов по-корейски; салат из курицы, морской капусты с грибами; салат из огурцов кисло-сладких; салат из куриных сердечек и огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти мясное» по-корейски; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком и морковью; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с говядиной, грибами маринованными и луком; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Мясное ассорти» с баклажанами; салат «Мясное ассорти» с баклажанами с капустой; салат «Ассорти» с баклажанами; салат «Бамбук»; салат из курицы и бобов; салат из говядины и фасоли; салат из курицы, фасоли с кукурузой; салат «Мясная фасоль»; салат с курицей, фасолью в имбирном соусе; салат из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат из курицы и стручковой фасоли; салат из «Мясное ассорти» с картофелем; салат из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат из почек, картофеля с салатом; салат из почек, картофеля с чесноком; салат из курицы и кукурузы; салат из говядины и папоротника; салат из говядины, папоротника с клюквой; салат из говядины, папоротника с грибами; салат «Папоротник» с луком и грибами; салат «Папоротник» с луком; салат из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком салат из курицы, кабачков и лука; салат из курицы и кабачков; салат из говяжьей печени сельдерея с оливками; салат из курицы, сельдерея в душистом растительном масле; салат из курицы и спаржи соевой; салат из куриных сердечек и тофу; салат из курицы и тофу с грибами; салат из говядины и фунчезы; салат из курицы, фунчезы с морковью; салат из курицы, фунчезы с грибами; салат из говядины, фунчезы с огурцами; салат из брюссельской капусты; салат из курицы и капусты брокколи; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Вдохновение»; салат «Морковь по-корейски» с курицей; салат «Свекла по-корейски» с курицей и грецким орехом; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей

печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками». ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*** **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066). **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.58.12-574-37676459-2017** **САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы и морепродуктов с добавлением свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, птицы и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из креветок и моркови; салат из кальмаров и моркови; салат из креветок, капусты и паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат из кальмаров и огурцов; салат из кальмаров, огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний» с креветками; салат «Летний со свеклой»; салат с мясом краба и свеклой; салат из свеклы (2 вариант); салат из креветок, молодого перца красного с зеленым луком; салат из мидий, молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат из морского гребешка, сельдерея и моркови; салат «Ассорти морское» с морковью; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из кальмаров, моркови с древесными грибами; салат из кальмаров, моркови с шампиньонами; салат из мяса краба, белокочанной и морской капусты; салат из креветок, сладкого перца с маслинами; салат из креветок с фасолью; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с мясом краба, морковью и грибами; салат «Ассорти морское» со спаржей; салат с морковью и спаржей; салат со креветками, спаржей, морковью и грибами; салат из мидий и маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат из кальмаров и имбиря; салат из форели, морской капусты с грибами; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из креветок и огурцов кисло-сладких; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из креветок и баклажанов; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти морское» с баклажанами; салат «Бамбук» с креветками; салат из кальмара с фасолью; салат из креветок, фасоли с кукурузой; салат «Фасолька» с семгой; салат с кальмаров с фасолью в имбирном соусе; салат мясом краба, поджаренной фасоли с шампиньонами; салат из устриц, стручков фасоли с шампиньонами; салат из креветок, картофеля с перцем и имбирем; салат из краба, картофеля с чесноком; салат из кальмаров и кукурузы; салат из креветок и морской капусты; салат из креветок, морской капусты с перцем; салат из креветок, морской капусты с перцем и морковью; салат из креветок, морской капусты с фунчезой; салат из креветок, морской капусты с клюквой; салат из креветок, морской капусты с соевым мясом; салат из креветок, морской капусты с грибами; салат из крабов и шампиньонов; салат из креветок папоротника; салат из креветок, папоротника с клюквой; салат из кальмара и соевого мяса; салат из кальмара, соевого мяса с папоротником; салат с креветками и тофу; салат с креветками, тофу и овощами; салат с кальмаром, тофу с фасолью; салат с креветками, тофу с грибами; салат с креветками и фунчезой; салат с креветками, фунчезой с морковью; салат с креветками, фунчезой с грибами; салат из фунчезы с огурцами; салат «Гребешки из капусты»; салат с мидиями и капустой брокколи; салат «Огонек по-корейски»; салат из креветок, помидоров с овощами и грибами; салат из креветок, помидоров, жаренных с яйцами; салат из краба, помидоров, жаренных в растительном масле; салат из краба помидоров со сладким перцем; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением мяса и курицы по-корейски:** салат «Особый»; салат «Восточный»; салат хве из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат хе из сельди (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хве из филе рыбы (2 вариант); салат хве из устриц; салат хве из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат из моркови с кальмарами; салат из

капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат из морского гребешка; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой** продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066). **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.85.13-059-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)** **(взамен ТУ 9161-059-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти

фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; Винегрет овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж»; салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясо-рыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат

«Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексикан-

ский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 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.

9 000 руб.	**ТУ 9214-010-37676459-2012 САЛАТЫ С МЯСОПРОДУКТАМИ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, птицы и других продуктов (далее продукция).

Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Мясной» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет» (2 вариант); салат «Мозаика» (3 вариант); салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Мясной» (3 вариант); салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка (3 вариант); салат «Ассорти» из мяса; салат «Пикантный» (2 вариант); салат «Мясной» (2 вариант); салат «Оливье» (3 вариант); салат «Мясной» (3 вариант); салат «Венский» (2 вариант); салат «Каприз» (2 вариант); салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени; салат с языком и кукурузой; сала «Венский»; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат из языка (2 вариант); салат «Королевский»; салат «Королевский» (2 вариант); салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Зимушка»(2 вариант); салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Фасолинка»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия» (3 вариант); салат «Лагуна» (2 вариант); салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной (2 вариант); салат «Ералаш»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый» (2 вариант); салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Совершенство» (2 вариант); салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Коктейль» (2 вариант); салат «Соломка» (2 вариант); салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с

огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат-коктейль с ветчины и сыра (2 вариант); салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат «Оливье»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Фантазия»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь» (2 вариант); салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Золотой петушок» (2 вариант); салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Дамский каприз»; салат «Мечта» (3 вариант); салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Консул» (2 вариант); салат «Нежность» (2 вариант); салат «Восток» (2 вариант); салат «Столичный» (2 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Арарат» (2 вариант); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант); салат «Печень в малиновом соусе»; салат «Нежность» (2 вариант); салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Столичный» (3 вариант); салат «Гурман» (2 вариант); салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат «Оригинальный» (3 вариант); салат «Столичный» (4 вариант); салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат «Цезарь» (3 вариант); салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль из курицы и фруктов (2 вариант); салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина».

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

Транспортируют салаты всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов действующими на данном виде транспорта. **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: салаты с добавлением мяса, курицы, – не более 36 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2^{0}С до +6^{0}С: салатов и винегретов – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2^{0}С до +6^{0}С: салатов и винегретов – не более 5 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9266-009-37676459-2012 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция).
Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению.
Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз» (2 вариант); салат «Фантазия»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Рыбный» (2 вариант); салат «Ассорти» из рыбы; салат «Морской бриз» (3 вариант); салат «Мимоза»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Мимоза» (3 вариант); салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат «Рыбный» (3 вариант); салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; винегрет с сельдью (2 вариант); закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант); салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской» (3 вариант); салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Морской бриз»; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Новинка» (2 вариант); салат «Морской»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат «Мечта» (2 вариант); салат «Кальмаровый» (2 вариант); салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Оригинальный» (2 вариант); салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком); салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Крабовый» (2 вариант); салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Крабовый» (3 вариант); салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с

рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской» (4 вариант); салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Нептун» (2 вариант); салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками.

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

Транспортируют салаты всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов действующими на данном виде транспорта.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9161-008-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения сроков действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей (далее по тексту продукция), приготовленные из нарезанных свежих, или соленых, или маринованных, или квашеных, или консервированных, или отварных овощей или их смесей, с добавлением или без добавления грибов, сыра, фруктов, орехов, яиц, зелени, горчицы, сухариков, риса, соли, сахара, пряностей, специй, вкусовых добавок, консервантов, майонеза, растительного масла, уксуса, сметаны, йогурта, меда, пищевых кислот или жидкой части (смеси овощного сока с уксусом и растительным маслом). Салаты выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару. Предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Витаминный» (3 вариант); салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый» (2 вариант); салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редиса с маслом (2 варианта); салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Витаминный» (4 вариант); салат «Французский»; салат «Камзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидор со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы. **Салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат «Мозаика» (2 вариант); салат грибной с фасолью; салат «Осенний» (2 вариант); салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна» (2 вариант); салат «Витаминный» (5 вариант); салат «Греческий» (3 вариант); салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат «Витаминный» (6 вариант); салат «Витаминный» (7 вариант); салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом. **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской

капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем. **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий» (4 вариант); «Винегрет» овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Овощной» (2 вариант); винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж» (2 вариант); салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Свекольный» (2 вариант); салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний» (2 вариант); салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек» (2 вариант); салат «Закусочный» (2 вариант); салат «Весна» (3 вариант); салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика» (3 вариант); салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «Летний» (3 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной капусты (2 вариант); салат из белокочанной капусты (3 вариант); салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом (2 вариант); салат из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; винегрет овощной (3 вариант); салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехами; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

9 750 руб.	**ТУ 9266-250-37676459-2014** **САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»; салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»; салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»; салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»; салат из морской капусты с перцем «Пикантный»; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты с луком «Закусочный»; салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»; салат из морской капусты с клюквой «Полезный»; салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»; салат из морской капусты со свеклой «Волжский»; салат из морской капусты с яблоком (морковью) «Русский»; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с папоротником «Особенный»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с папоротником в соевом соусе «по-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 руб.	**ТУ 9161-005-37676459-2012** **САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще-грибные (далее по тексту — «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат-пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без

добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат-пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Лобио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по-борисовски; закуска «По-деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо-овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по-охотничьи; икра грибная.

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

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2-х лет; в жестяной таре – не более 3-х лет.

9 750 руб.	**ТУ 9165-003-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по-корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат из моркови (2 вариант); салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной (2 вариант); салат из свежей капусты (3 вариант); салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с морковью (2 вариант); салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов (2 вариант); салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы (2 вариант); салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат зеленый с горчицей (2 вариант); салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» из редьки для аппетита; салат «Кимчхи» ассорти. **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Набак-Кимчхи». **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной (4 вариант); салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови (3 вариант); салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свеже-соленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук» (2 вариант); салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли (2 вариант); салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из стручковой фасоли (2 вариант); салат из картофеля (2 вариант); салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты (2 вариант); салат из морской капусты (3 вариант); салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и

морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из шампиньонов (2 вариант); салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов (2 вариант); салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы (3 вариант); салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с морковью (2 вариант); салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из спаржи (2 вариант); салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашламы; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант); салат из фунчезы с огурцами; салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант); салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из цветной капусту (2 вариант); салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» (2 вариант); салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови (3 вариант); салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник» (2 вариант); салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный из свиных почек»; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат «Куриный»; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови (4 вариант); салат хе из говядины; салат хве из говядины (2 вариант); салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хве из курицы (2 вариант); салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат хве из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат «Хе из сельди» (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хве из филе рыбы (2 вариант); салат хве из устриц; салат хве из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат с кальмарами (2 вариант); салат из кальмаров (3вариант); салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант); салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат с мидиями (2 вариант); салат из морского гребешка; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 14.08.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. *Дата введения в действие 14.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. *Дата введения в действие 20.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 10.02.2016 год.* **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Чука».

Изменение № 5. *Дата введения в действие 16.06.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. *Дата введения в действие 06.07.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. *Дата введения в действие 15.08.2016 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. *Дата введения в действие 10.10.2016 год.* **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 руб.	**ТУ 9161-058-37676459-2012 ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Закуски, салаты корейские из сырых овощей: из моркови; из капусты с морковью; из капусты белокочанной; из капусты белокочанной с огурцами; из капусты с паприкой; из капусты со свеклой; из белокочанной капусты; из краснокочанной капусты; из огурцов; из редьки. **Закуски, салаты корейские из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, грибов, плодов:** из моркови с шампиньонами; из моркови с древесными грибами; из моркови с грибами; из грибов; из белокочанной и морской капусты; из сладкого перца с маслинами; из редьки с фасолью. **Закуски, салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** пекинская капуста по-корейски Кимчи; белокочанная капуста по-корейски Кимчи; из маринованных овощей; из грибов; из имбиря. **Закуски, салаты корейские из жареных, вареных, овощей:** из бамбука; из бобов; из картофеля; из стручковой фасоли; из кукурузы; из баклажанов; из баклажанов с капустой; из фаршированных баклажанов; из морской капусты; из морской капусты с перцем; из морской капусты с перцем и морковью; из морской капусты с фунчезой; из морской капусты с клюквой; из морской капусты и картофеля; из морской капусты с соевым мясом; из морской капусты с грибами; из вешенки; из опят; из шампиньонов; из сушеных белых грибов; из сушеных древесных грибов; из сушеных опят; из папоротника; из папоротника с клюквой; из папоротника с грибами; из початков кукурузы; из ростков сои; из ростков маша; из свежих кабачков; из сушеных кабачков; из свеклы; из сельдерея с оливками; из соевого мяса; из соевого мяса с папоротником; из соевого мяса с морковью; из спаржи соевой; из тофу с кунжутом; из тофу с грибами; из фасоли; из фасоли с кукурузой; из ашламы; из фунчезы; из фунчезы с грибами; из фунчезы с огурцами; из фунчезы с морковью; из цветной капусты; из капусты цветной и кольраби; из брюссельской капусты; из капусты брокколи; из цветной капусты с помидорами; из цветов лилии; овощная; овощная с грибами; Аджика по-корейски; Огонек по-корейски. **Закуски, салаты корейские с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** из моркови с говядиной; хе из говядины; из говяжьих желудков; хе из курицы с шампиньонами; хе из курицы с папоротника; хе из куриных

сердечек; из куриных желудков; хе из сердца; хе из языка; хе из свинины; хе из свиных ушек; хе из курицы; хе из семги; хе из форели; хе из горбуши; хе из сельди; хе из судака; хе из щуки; хе из терпуга; хе из судака с капустой; из моркови с сельдью; из кальмаров; из моркови с кальмарами; из капусты белокочанной с кальмарами; из морской капусты с кальмарами; из морской капусты с креветками; Морской коктейль; из осьминогов; из креветок; из кораллов; из мяса краба; из мидий; из морского гребешка.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9165-062-37676459-2012** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты незаправленные: салат Оливье; салат Цезарь; салат Аляска; салат Нежность; салат Нептун; салат Морской; салат картофельный; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат Муравейник; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Розовый с черносливом; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с сухариками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Красный восток; салат Столичный; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с курицей и сыром; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат с ветчиной; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат из кальмаров с яйцом; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Деликатесный с крабами; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки овощной. **Салаты заправленные:** салат Весенний; салат Цезарь; салат Зимний; салат Нежность; салат Коул-слоу; салат Оливье; салат Свежесть; салат Министерский; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха: салат Муравейник; салат Солнышко; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Премьер с сухариками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Нептун; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно-морковный; салат с языком и кукурузой; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 20.02.2015 год.* **Салаты незаправленные:** салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арарат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль».

Изменение № 2. *Дата введения в действие 25.03.2016 год.* **Салаты незаправленные:** салат «Свекла с сыром Фета». **Салаты заправленные:** салат «Свекла с сыром Фета».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 05.12.2016 год.* **Салаты незаправленные:** винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат «Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **Салаты заправленные:** винегрет; винегрет с

сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат «Мужские грезы» (2 вариант); салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

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

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицирован-ной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. После вскрытия упаковки хранить при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 36 часов в пределах срока годности упакованной продукции. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

11 000 руб.	**ТУ 10.51.52-580-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты кумысные (далее по тексту- продукт, продукция), произведенные из коровьего молока или смеси коровьего и кобыльего молока, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом; кумысный продукт обезжиренный с медом и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом; кумысный продукт низкожирный с медом и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом; кумысный продукт из цельного молока с медом и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный; кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять определение «пряный» наименованием пряностей и/или пряных растений.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2ºС. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 3 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.51.56-478-37676459-2017** **КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ** **(взамен ТУ 9222-478-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли молочные (далее – продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: мороженого, сиропов, топингов, шоколадной крошки, вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль молочный ванильный; коктейль молочный шоколадный; коктейль молочный клубничный; коктейль молочный банановый; коктейль молочный малиновый; коктейль молочный земляничный; коктейль молочный вишневый; коктейль молочный черничный; коктейль молочный фисташковый; коктейль молочный персиковый; коктейль молочный ананасовый; коктейль молочный кокосовый; коктейль молочный лимонный; коктейль молочный грушевый; коктейль молочный апельсиновый; коктейль молочный со вкусом киви; коктейль молочный со вкусом манго; коктейль молочный со вкусом белого шоколада; коктейль молочный со вкусом черной смородины; коктейль молочный со вкусом ежевики; коктейль молочный со вкусом дыни; коктейль молочный со вкусом грейпфрута; коктейль молочный со вкусом «Лесная ягода»; коктейль молочный со вкусом карамели; коктейль молочный со вкусом «Капучино»; коктейль молочный со вкусом «Клубника-банан»; коктейль молочный со вкусом «Банан-Ваниль»; коктейль молочный со вкусом «Вишня-черешня»; коктейль молочный со вкусом «Имбирный пряник»; коктейль молочный со вкусом «Бабл Гам»; коктейль молочный со вкусом «Тирамису»; коктейль молочный со вкусом «Лесной орех». **Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:** обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; с массовой долей жира от 0,5 до 6,0%. **Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива). Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 руб.	**ТУ 10.51.52-423-37676459-2017 ЙОГУРТЫ (взамен ТУ 9222-423-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт; йогурт классический; йогурт фруктовый; йогурт ягодный; йогурт фруктово-ягодный; йогурт с фруктовым вкусом; йогурт с ягодным вкусом; йогурт с фруктово-ягодным вкусом; йогурт злаковый; биойогурт; йогурт «Греческий»; йогурт «Греческий» фруктовый; йогурт «Греческий» ягодный; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» злаковый. **По содержанию жира йогурты классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 руб.	**ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)**

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:** МТмаргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТСмаргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТКмаргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММмаргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖПжидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных ***Термины и определения:*** **Маргарин**: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин**: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения. **Марка маргарина**: Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении. Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011 **Рекомендуемые сроки годности:** маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 20 суток; 5-10 ºС в течение 30 суток; 0-4 ºС в течение 45 суток, от 0 до минус 9 ºС в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 ºС в течение 20 суток; 0-4 ºС в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 30 дней, 5-10 ºС в течение 45 суток, 0-4 ºС в течение 60, от 0 до минус 10 ºС 75 дней.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

11 000 руб.	**ТУ 10.51.56-552-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно- творожные:- продукт растительно-творожный, масса растительно-творожная, паста растительно-творожная (далее по тексту продукт, продукция) производимые по технологии производства творога и творожных продуктов из смеси обезжиренного молока: восстановленного и/или рекомбинированного и/или нормализованного и заменителя молочного жира с использованием заквасочных микроорганизмов, молокосвертывающих ферментных препаратов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок (стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности) до сквашивания или в готовый продукт, с использованием или без использования консервантов с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. ***С вкусовыми компонентами***: ***Сладкие:*** продукт растительно-творожный сладкий с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно творожный сладкий с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная сладкая с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожный сладкая с изюмом и/или курагой и/или черносливом с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный сладкий с орехами с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная сладкий с орехами с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная сладкая с орехами с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный сладкий с шоколадным наполнителем с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная сладкий с шоколадным наполнителем с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная сладкая с шоколадным наполнителем с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный с фруктово-

ягодным наполнителем с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная с фруктово-ягодным наполнителем с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная с фруктово-ягодным наполнителем с массовой долей жира 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. ***Соленые:*** продукт растительно-творожный соленый с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный соленый с пряными травами с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная соленая с пряными травами с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная соленая с пряными травами с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный соленый с чесноком с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная соленая с чесноком с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная соленая с чесноком с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%;23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. Продукты растительно-творожные выпускаются упакованными в потребительскую упаковку и весовым. **Продукты растительно-творожные в потребительской упаковке выпускаются:** в виде батончиков в глазировке или без нее; в виде брикетов различных размеров; неформованной массой в коробочках или стаканчиках из полимерных и комбинированных материалов; неформованной массой в тубах из полимерных и комбинированных материалов.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять название вносимого (ых) компонента (ов).

Термины и определения «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. **заменитель молочного жира** – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Правила транспортирования и хранения. **Рекомендуемые сроки и условия хранения: для герметично упакованных в потребительскую тару продуктов при температуре:** от 0°С до 4°С – не более 30 суток; от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 15 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°С до плюс 8 °С – не более 30 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов, в том числе с компонентами при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 5 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с применением консервантов, в том числе с компонентами от плюс 2 до плюс 6 °С – 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.51.51-550-37676459-2016 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко сгущенное и концентрированное – сырье (далее продукт, продукция), произведенное из молока: цельного, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного или их смесей путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды Продукт предназначен для дальнейшей переработки.

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: молоко сгущенное–сырье, обезжиренное; молоко сгущенное–сырье, частично обезжиренное; молоко сгущенное–сырье, цельное; молоко концентрированное–сырье, обезжиренное; молоко концентрированное–сырье, частично обезжиренное; молоко концентрированное–сырье, цельное. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промыш-ленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейне-рами.
Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4,0±2°С.

Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С и относи-тельной влажности воздуха от 70% до 85%:
для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и усло-вия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по со-гласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факто-рами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 руб.	**ТУ 10.51.40-534-37676459-2016 СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действия 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры из козьего молока:*** Осенинский Традиционный; Андексер; Цигенкамамбер; Фета; Сулугуни Традиционный; Иборес; Джбейна; Аньехо; Бруност; Гейтот; Снёфриск; Сантарем; Банон; Брынза Традиционный; Валансэ; Манчего; Пастор; Пелардон; Пикодон; Пулиньи-сен-Пьер; Рокамадур; Сель-сюр-Шер; Сент-мор де Турэн; Танги; Шабишу-дю-пуату; Шавиньоль или кротен де шавиньоль; Шавру; **Артон; Банон;** Отюн; Кабеку; Кёр-де-Шевр; Кёр-Сандр; Калакбиту; Колошет; Коротен-де-Шавиньоль; Пулиньи-Сен-Пьер; Риготт-де-Кондрие; Рокамадур; Сен-Мор-де-Турен; Шевротен; Шабишу-дю-Пуату. ***Сыры из овечьего молока:*** Бургосский сыр; Идиасабаль; Мангего; Ронкаль; Саморано; Медоро; Пекорино романо; Рикотта романа; Халлуми; Джбейна; Азейтано; Пареница; Пажский сыр; Салойо; Оштьепок; Фета; Сулугуни Традиционный; Брен д'Амур; Броччио; Брынза Традиционный; Ларзак; Оссо-Ирати; Пастор; Рокфор; Эторки; Аму; Анно; Арри-Гасна; Блё-де-баск; Блё-де-Корс; Бребью; Брен-д амур; Мораше; Броччио; Брусс; Бутон-де-кюлот; Венако; Оссо-Ирати.

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

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.

10 000 руб.	**ТУ 9221-505-37676459-2016** **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло сливочное фасованное (далее – продукт, продукция) в потребительской упаковке различных видов и различного способа упаковывания. Масло сливочное фасованное выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначено для непосредственного употребления в пищу, для приготовления кулинарных изделий и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Для фасовки используется следующая продукция:** масло сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло подсырное с м.д.ж 80,0% масло сливочное с вкусовыми компонентами с м.д.ж 52,0% до 62,0% включительно; масло сладкое сливочное с вкусовыми компонентами с м.д.ж 52,0% до 62,0% включительно; масло соленое сливочное с вкусовыми компонентами с м.д.ж 52,0% до 62,0% включительно; **масло Традиционное** с м.д.ж. 82,5%: сладко-сливочное; кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; **масло Любительское** с м.д.ж. 80,0%: сладко-сливочное; кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; **масло Крестьянское** с м.д.ж. 72,5%: сладко-сливочное; кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; *Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название масла, присвоенные маслу его изготовителем.* **Рекомендуемый срок хранения** сливочного масла в потребительской таре при относительной влажности воздуха не более 90%: **при температуре 4±2°С** без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 10 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной потребительской таре из полимерных материалов не более 30 суток со дня фасования. под вакуумом не более 35 сут. со дня фасования; в модифицированной газовой среде не более 3 месяцев со дня фасования; **при температуре минус 6±3°С:** без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 30 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 60 суток со дня фасования. **при температуре минус 16±2°С**: без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 45 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 90 суток со дня фасования.

10 000 руб.	**ТУ 9222-509-37676459-2016** **КЕФИР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кефир (далее продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов и предназначенный для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Настоящие технические условия распространяются на продукт, обогащенный молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. **Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:** менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-8,9% жирности.**Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители. **Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом.

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

Рекомендуемые сроки годности кефира при температуре 4±2ºС не более 14 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9222-508-37676459-2016** **РЯЖЕНКА**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее продукт), изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием, предназначенную для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Настоящие технические условия распространяются на продукт, обогащенный молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. **Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:** менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-8,9% жирности. **Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители. **Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2ºС не более 10 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.

11 000 руб.	**ТУ 10.51.40-491-37676459-2016 ТВОРОГ МЯГКИЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт – творог (далее продукт, продукция), произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока в целях нормализации продукта Творог выпускается в охлажденном виде, предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется в торговых сетях и в предприятиях общественного питания. **Продукт различается молочным сырьем и массовой долей жира: в зависимости от молочного сырья изготавливают:** из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей **в зависимости от массовой доли жира подразделяются на:** творог обезжиренный с м.д.ж до 0,8%; творог низкожирный с м.д.ж от 1,0%; 1,5%; 2,0 %; 2,5 %; 3,5 %; 4,0 %; 5,0 %; творог средней жирности с м.д.ж от 7,0 %;9,0 %; 12,0% ;15,0 %; 18,0%; творог высокожирный с м.д.ж от 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0. Температура продукта при реализации с предприятий 4±2ºС. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** при температуре не выше 4±2ºС – не более 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2ºС и упакованного в герметичную или вакуумную упаковку – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18ºС – 150 суток с момента окончания технологического процесса; *Моментом окончания технологического процесса (но не более 4 часов после упаковывания) является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, соответствующей согласованным в установленном порядке срокам годности, регламентируемым предприятием- изготовителем.* 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.

10 000 руб.	**ТУ 9222-504-37676459-2016 ТВОРОГ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный кисломолочный продукт: творог (далее продукт, продукция) произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Творог выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей Продукт в зависимости от массовой доли жира творог выпускается в следующем ассортименте: Творог: творог с м.д.ж. 0,5%; творог с м.д.ж. 1,8%; творог с м.д.ж. 2,0%; творог с м.д.ж. 3,0%; творог с м.д.ж. 3,8%; творог с м.д.ж. 4,0%; творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%; творог с м.д.ж. 26,0%; творог с м.д.ж. 30,0%; творог с м.д.ж. 33,0%; творог с м.д.ж. 35,0%; Творог зерненый в сливках: творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога: -при температуре не выше 4±2оС – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18оС – 200 суток с момента окончания технологического процесса» при температуре не выше 4±2оС с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2оС 60 суток с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога: -при температуре не выше 4±2оС – 10 суток с момента окончания технологического про-

цесса; при температуре не выше 4±2оС с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2оС 60 суток с момента окончания технологического процесса; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

10 000 руб.	**ТУ 9222-494-37676459-2016 МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое ультрапастеризованное, произведенное из молока с добавлением молочных продуктов без добавления молочных продуктов и упакованное в потребительскую тару, предназначенного для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция выпускается в следующем ассортименте:** Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое ультрапастеризованное, произведенное из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов и упакованное в потребительскую тару, предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. **Продукт в зависимости от способа розлива подразделяют на:** ультрапастеризованный (с асептическим розливом); ультрапастеризованный (без асептического розлива). **Продукция выпускается в следующем ассортименте:** молоко цельное питьевое ультрапастеризованное; -молоко питьевое ультрапастеризованное. Молоко ультрапастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25ºС.

Рекомендуемые сроки годности продукции: молока ультрапастеризованного (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25°С 30 суток; молока ультрапастеризованного (без асептического розлива) при температуре плюс 4±2°С 20 суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 руб.	**ТУ 9221-486-37676459-2016 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее по тексту – масло/продукт), изготовляемое методом преобразования высокожирных сливок или методом сбивания сливок из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Сливочное масло сладкое:*** сливочное масло шоколадное массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %; сливочное масло медовое массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ меда 15,0 % и 20,0%; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ кофе 0,4 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ цикория 0,7 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ фруктов (груши, персика, апельсина и др.) или их смеси 2,0 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ ягод (облепихи, малины, шиповника, клюквы, брусники и др.) или их смеси 2,0 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 52,0 % и массовой долей сухих веществ фруктов и ягод (персика и малины, груши и земляники, малины и яблока и др.) или их смеси 2,0 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ кофе 0,4 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ цикория 0,7 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ фруктов (груши, персика, апельсина и др.) или их смеси 2,0 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ ягод (облепихи, малины, шиповника, клюквы, брусники и др.) или их смеси 2,0 %; сливочное масло «На десерт» массовой долей жира 57,0 % и массовой долей сухих веществ фруктов и ягод (персика и малины, груши и земляники, малины и яблока и др.) или их смеси 2,0 %; ***Сливочное масло соленое:*** сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ овощей (перца, томата, чеснока и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ зелени (укропа, петрушки, лука и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ смеси овощей и смеси зелени (томата, чеснока и укропа; перца, укропа и петрушки; чеснока, укропа и петрушки и др.) от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ овощей (перца, томата, чеснока и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ зелени (укропа, петрушки, лука и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «На закуску» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ смеси овощей и смеси зелени (томата, чеснока и укропа; перца, укропа и петрушки; чеснока, укропа и петрушки и др.) от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ море- и рыбопродуктов (икры, печени, лосося, кальмаров, крабов, креветок или их паштетами и др.) от 0,5 % до 8,0; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ мясопродуктов (ветчиной, копченостями, паштетами мясными, печеночными и другими готовыми к употреблению) от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ сыра от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 55,0 % и массовой долей сухих веществ грибов от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 55,0 % массовой долей сухих веществ смеси сыра и грибов от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ море- и рыбопродуктов (икры, печени, лосося, кальмаров, крабов, креветок или их паштетами и др.) от 0,5 % до 8,0; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей

сухих веществ мясопродуктов (ветчиной, копченостями, паштетами мясными, печеночными и другими готовыми к употреблению) от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ сыра от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ грибов от 0,5 % до 8,0 %; сливочное масло «Особое» массовой долей жира 62,0 % массовой долей сухих веществ смеси сыра и грибов от 0,5 % до 8,0 %.

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

Сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и виду упаковки:

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре		
	(3±2) °С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15	40	60
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15	40	60
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10	30	30
Брикеты, упакованные в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители	15	40	60

Сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0 %: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут.

15 000 руб.	**ТУ 9148-482-37676459-2016 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные (далее по тексту – продукт/продукция), изготовляемые методом преобразования высокожирной дисперсии из смеси молочного и растительного жиров в молочной плазме и методом сбивания смеси с использованием заменителей молочного жира (ЗМЖ), растительных жиров и масла. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, использования в кулинарии, общественном питании и в пищевых отраслях промышленности. Спреды вырабатываются солеными и несолеными с массовой долей жира – 80 %, 72,5 % и 55 %. **Срок годности:** 3 месяца при температуре хранения от + 5º С до — 3º С, 6 месяцев при температуре хранения от — 4º С до −11º С, 9 месяцев при температуре хранения от — 12º С до — 18º С.

10 000 руб.	**ТУ 9222-478-37676459-2016 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли молочные (далее – продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: мороженого, сиропов, топингов, шоколадной крошки, вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль молочный ванильный; коктейль молочный шоколадный; коктейль молочный клубничный; коктейль молочный банановый; коктейль молочный малиновый; коктейль молочный земляничный; коктейль молочный вишневый; коктейль молочный черничный; коктейль молочный фисташковый; коктейль молочный персиковый; коктейль молочный ананасовый; коктейль молочный кокосовый; коктейль молочный лимонный; коктейль молочный грушевый; коктейль молочный апельсиновый; коктейль молочный со вкусом киви; коктейль молочный со вкусом манго; коктейль молочный со вкусом белого шоколада; коктейль молочный со вкусом черной смородины; коктейль молочный со вкусом ежевики; коктейль молочный со вкусом дыни; коктейль молочный со вкусом грейпфрута; коктейль молочный со вкусом «Лесная ягода»; коктейль молочный со вкусом карамели; коктейль молочный со вкусом «Капучино»; коктейль молочный со вкусом «Клубника-банан»; коктейль молочный со вкусом «Банан-Ваниль»; коктейль молочный со вкусом «Вишня-черешня»; коктейль молочный со вкусом «Имбирный пряник»; коктейль молочный со вкусом «Бабл Гам» коктейль молочный со вкусом «Тирамису»; коктейль молочный со вкусом «Лесной орех».

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

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности стерилизованной продукции** при температуре плюс (2-25) °С не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех 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.

11 000 руб.	**ТУ 9226-469-37676459-2016 ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащий продукт творожный (далее продукт, продукция, творожный продукт, творожные продукты), произведенный в соответствии с технологией производства творога из молока и/или продуктов его переработки и немолочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Творожные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяются на: продукты творожные обезжиренные с м.д.ж до 1,8%;

продукты творожные низкожирные с м.д.ж от 2,0 %; 2,5 %; 3,5 %; 4,0 %; 5,0 %, 7,0 %; 9,0 %; продукты творожные средней жирности с м.д.ж от 9,0 %; 12,0% ;15,0 %; 18,0%; продукты творожные высокожирные с м.д.ж от 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0

%; 28,0 %; 30, 0%; 33,0 %; 35,0%. **от использования вкусовых компонентов подразделяются на:** продукты творожные без вкусовых компонентов; продукты творожные с вкусовыми компонентами. **Со следующими вкусовыми компонентами:** сахар- песок; сахарная пудра; заменители сахара; какао-продукты: какао-порошок, какао масло и его заменители; шоколад; шоколадная паста; карамельная паста; соль пищевая.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для замороженного творожного продукта (при минус 18°С) – не более 12 месяцев; для герметично упакованного в потребительскую тару: творожного продукта (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 15 суток; творожного продукта сладкого (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 15 суток; творожного продукта сладкого с применением консервантов (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 30 суток; творожного продукта соленого (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 15 суток; творожного продукта соленого с применением консервантов (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 30 суток; творожного продукта с какао и/или карамельными компонентами (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 10 суток; для не герметично упакованных творожных продуктов, в том числе с компонентами (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 5 суток; для не герметично упакованных творожных продуктов с применением консервантов, в том числе с компонентами (от плюс 2 до плюс 6 °С) – не более 15 суток; Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 руб.	**ТУ 9226-466-37676459-2016 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Дата введения в действия 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Сырные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Сырные продукты подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на:*** сырные продукты без компонентов; сырные продукты с вкусо-ароматическими компонентами; **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы. **Продукция различается способом производства, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:** ***сырные продукты мягкие свежие с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты мягкие зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые ***сырные продукты полутвердые свежие с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты полутвердые зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.***

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

Сырные продукты хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности для сырных продуктов приведены в таблице

Сырный продукт	**В сутках**	
	Срок годности	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
мягкий свежий	20	15
мягкий зрелый	30	20
мягкий копченый	—	20
полутвердый свежий	—	10
полутвердый зрелый	—	40
полутвердый копченый		40
«Моцарелла» (все виды свежего продукта)	10	5
«Моцарелла» (все виды зрелого продукта)	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9226-467-37676459-2016 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты рассольные (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов, созревающий и или хранящийся в рассоле. Сырные продукты рассольные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Сырные продукты рассольные подразделяются:** в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на сырные продукты: в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. **в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания; **в зависимости от дополнительной обработки на:** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; **в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на:** без компонентов; с вкусо-ароматическими компонентами; **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: сырные продукты рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе 10%, 40%, 45%: пряные; острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%: пряные; острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45% копченые: пряные; острые; сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 10%, 30%, 40%, 45% с вкусовыми компонентами. сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 10%, 30%, 40%, 45% с вкусовыми компонентами копченые. сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в рассоле сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Рекомендуемый срок хранения рассольных сырных продуктов при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: в рассоле (маринаде) 120 суток; в полимерной упаковке – 60 суток. Транспортирование и хранение рассольных сырных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Рассольные сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Рассольные сырные продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9225-446-37676459-2016 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие, полутвердые, твердые и рассольные (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Мягкие:*** «Белая степь»; «Белый Дон»; «Абатэ-нэро»; «Моцарелла»; «Романьолло»; «Рикотта»; «Маскарпоне»; «Кремообразная качотта»; «Качотта мягкая»; ***Полутвердые и твердые:*** «Качотта твердая»; «Качотта твердая» пикантная, «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами; «Донская качотта»; «Моцарелла для пиццы»; «Качиокавалло»; «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «Грана Дон»; «Прессованный» «ВолгаДон».

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Рекомендуемые сроки годности для мягких сыров приведены в таблице 9. Таблица

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Белый Дон»;	—	15
«Белая степь»;	—	15
«Абатэ-неро» целый разрезанный		20 7
«Моцарелла»;	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40
«Романьолло»;	—	10
«Рикотта» свежий соленый выдержанный;	—	5 150 (5 месяцев)

«Маскарпоне»;	—	3
-Кремобразная качотта;	—	7
«Качотта мягкая» целый разрезанный;	—	20 7

7.9.2 Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения**
«Качотта твердая»; «Качотта твердая» пикантная, «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами; «Донская качотта»; «Прессованный»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6,0-12,0	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	4,0 – 6,0	40 суток
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3,0 до плюс 4,0	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	0 – 6,0	40 суток
«Качиокавалло»; «Грана Дон»; «ВолгаДон». «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8,0-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4,0-6,0	120 дней
«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8,0-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг – от 4-х до 5 лет

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

11 000 руб.	**ТУ 9222-427-37676459-2016 МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое обогащенное молоко (далее – продукт, продукция), изготавливаемое из коровьего сырого молока и (или) молочных продуктов, обогащенное отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пребиотическими веществами (пребиотиками), полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пищевыми волокнами. Молоко обогащенное готово к непосредственному употреблению в пищу и выпускается в охлажденном виде упакованным в потребительскую тару и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. **В зависимости от режима термической обработки молоко обогащенное подразделяется на:** пастеризованное; стерилизованное; ультрапастеризованное. **Продукт в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготовляют обогащенным:** молочным белком; витаминами и их комплексами (премиксами); пребиотиками; пищевыми волокнами; микро- и/или макроэлементами; полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК); фосфолипидами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре 4±2°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С. ***Рекомендуемые сроки годности:*** для молока пастеризованного – не более 10 суток; для стерилизованных молочных продуктов в стеклянных бутылках – не более 6 месяцев; в полипропиленовых бутылках – не более 3 месяца; ***для ультрапастеризованных продуктов:*** в пакетах из комбинированного материала с фольгой при температуре 2-25ºС не более 6 месяцев; при температуре 2-6ºС не более 8 месяцев. в пакетах из пятислойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25ºС не более 3 месецев; в пакетах из трехслойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25ºС не более -10 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 руб.	**ТУ 9222-424-37676459-2016 СОУСЫ ЙОГУРТОВЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт – соус йогуртовый (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, по технологии приготовления йогурта, с добавлением пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус йогуртовый; соус йогуртовый по-гречески; соус йогуртовый по -восточному; соус йогуртовый по-татарски; соус йогуртовый по- русски; соус йогуртовый по- индийски соус йогуртовый с чесноком и травами; соус йогуртовый с паприкой и травами; соус йогуртовый с грибами; соус йогуртовый пряно-острый; соус йогуртовый с зеленью; соус йогуртовый «Трио»; соус йогуртовый «Цезарь»; соус йогуртовый «Деликатесный»: с икрой лососевых рыб; с грецким орехом, зеленью и чесноком; с кедровым орехом, базиликом и черным перцем; с оливками; с маслинами; с оливками и маслинами; с фисташками. **По содержанию жира соусы йогуртовые классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 руб.	**ТУ 9222-426-37676459-2016** **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты «Закваска»,с повышенным содержанием специально подобранных, нетоксичных и непатогенных микроорганизмов и/или ассоциаций организмов,с добавлением или без добавления бифидобактерий и/или пищевкусовых компонентов(далее – продукт(ы), продукция), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. **Кисломолочный продукт различается сырьем, видом заквасочных культур, массовой долей жира, способом производства и выпускается в следующем ассортименте:** «Закваска» кефирная; «Закваска» ацидофильная; «Закваска» простоквашная; «Закваска» сметанная; «Закваска» кисломолочная; «Закваска пробиотическая» кефирная; «Закваска пробиотическая» ацидофильная; «Закваска пробиотическая» простоквашная; «Закваска пробиотическая» сметанная; «Закваска витаминная» кисломолочная; «Закваска витаминная» кефирная; «Закваска витаминная» ацидофильная; «Закваска витаминная» простоквашная; «Закваска витаминная» сметанная; «Закваска» кисломолочная со злаковым наполнителем; «Закваска» кефирная со злаковым наполнителем; «Закваска» ацидофильная со злаковым наполнителем; «Закваска» простоквашная со злаковым наполнителем; «Закваска» сметанная со злаковым наполнителем; «Закваска» кисломолочная со злаковым наполнителем; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; **По содержанию жира кисломолочные продукты классифицируются на:** низкожирные массовой долей жира 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %. -жирные массовой долей жира 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %. высокожирные массовой долей жира 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5%. **В зависимости от молочного сырья закваски могут быть:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный» и «злаковый» на название плода, ягоды, злака или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слово витаминный на обозначение витамина. дополнять наименованием заквасочных микроорганизмов: сметанная, кефирная.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток, После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре 4±2ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 руб.	**ТУ 9222-425-37676459-2016** **БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами и пребиотиками отдельно или в комплексе (далее – продукт, продукция), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. **Продукция различается сырьем, способом производства и выпускается в следующем ассортименте:** кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами; кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий; кефирный пребиотик; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая; варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий; продукт кисломолочный низкожирный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами «Бифилайт»; **По содержанию жира кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами, могут классифицироваться:** на жирные – с массовой долей жира от 0,5 до 8,9(включительно) %; на обезжиренные – с массовой долей жира до 0,5 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции приставками био-, например, биокефир или биоряженка.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 руб.	**ТУ 9222-423-37676459-2016 ЙОГУРТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт; йогурт классический; йогурт фруктовый; йогурт ягодный; йогурт фруктово-ягодный; йогурт с фруктовым вкусом; йогурт с ягодным вкусом; йогурт с фруктово-ягодным вкусом; йогурт злаковый; биойогурт; йогурт «Греческий»; йогурт «Греческий» фруктовый; йогурт «Греческий» ягодный; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» злаковый. **По содержанию жира йогурты классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 руб.	**ТУ 9222-428-37676459-2016 СЛИВКИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки, произведенные из молока и (или) молочных продуктов, подвергнутые термической обработке, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного потребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: в зависимости от тепловой обработки продукция подразделяется на: пастеризованные; ультрапастеризованные с асептическим розливом; ультрапастеризованные без асептического розлива; стерилизованные. **В зависимости от содержания жира подразделяются на:** питьевые м.д.ж.10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; «Кондитерские» м.д.ж. 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; « Для взбивания» м.д.ж. 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; «Для кофе»м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки высокожирные м.д.ж.35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. в зависимости от использованных немолочных компонентов: с сахаром; со вкусоароматической добавкой «Айриш-крим»; со вкусоароматической добавкой «Кофе»; со вкусоароматической добавкой «Капучино»; со вкусоароматической добавкой «Ваниль»; со вкусоароматической добавкой «Шоколад»; со вкусоароматической добавкой «Клубника»; со вкусоароматической добавкой «Вишня»; со вкусоароматической добавкой «Малина»; со вкусоароматической добавкой «Клюква»; со вкусоароматической добавкой «Лесные ягоды»; со вкусоароматической добавкой «Персик».

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

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 35 суток; для ультрапастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-10ºС – не более 150 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 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.

11 000 руб.	**ТУ 9222-422-37676459-2016 СПАС (КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт спас (далее – продукт, продукция) изготовленный из кисломолочных продуктов, произведенных с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской и/или ацидофильной палочки, злаков и/или круп, муки, яиц, воды,

вкусоароматических добавок и соли, с последующей термообработкой. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукт готов полностью к употреблению в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: с массовой долей жира до 0,5% (обезжиренный) спас с пшеницей; спас с пшеничной крупой; спас с перловой крупой; спас с ячневой крупой; спас с рисом; спас с овсяной крупой: спас с гречневой крупой; спас с пшеном; спас ассорти; **с массовой долей жира 1,5%** спас с пшеницей; спас с пшеничной крупой; спас с перловой крупой; спас с ячневой крупой; спас с рисом; спас с овсяной крупой: спас с гречневой крупой; спас с пшеном; спас ассорти; **с массовой долей жира 2,0%** спас с пшеницей; спас с пшеничной крупой; спас с перловой крупой; спас с ячневой крупой; спас с рисом; спас с овсяной крупой: спас с гречневой крупой; спас с пшеном; спас ассорти; **с массовой долей жира 4,0%** спас с пшеницей; спас с пшеничной крупой; спас с перловой крупой; спас с ячневой крупой; спас с рисом; спас с овсяной крупой: спас с гречневой крупой; спас с пшеном; спас ассорти.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения минус 2 +4ºС и относительной влажности воздуха не более 85% не более 15 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9222-389-37676459-2015 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты - айран, тан (далее продукт или продукция), произведенные путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки) и дрожжей насыщенные или ненасыщенные двуокисью углерода с добавлением воды, поваренной соли, солевого раствора, вкусоароматических добавок или без их добавления. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: айран с массовой долей жира: менее 0,5% (обезжиренный); от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0%; от 4,0% до 8,9% включительно; 1,5% с базиликом; 1,5% с укропом.

Тан с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,5% с имбирем.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 2-18ºС и относительной влажности воздуха не более 85%: для айрана и тана 90 суток для айрана и тана с солью 180 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9225-377-37676459-2015 СЫРЫ МЯГКИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Камамбер по–русски»; «Камамбер де фамиль»; «Любимый»; «Деликат»; «Останкино»; «Клиновый»; «Клиновый соленый»; «по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» копченый»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» пряно-копченый»; «Десертный белый»; «Бауский»; «Нарочь»; «Фермерский»; «Майкопский»; «Чайный»; «Чайный» сладкий; «Чайный» с орехами; «Чайный» с грибами; «Чайный» острый; «Чайный» пряный; «Геленджикский»; «Сливочный»; «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый; «Домашний».

Изменение № 1. «Камамбер де зави»; «Камамбер де зави» из козьего молока; «Камамбер де зави» пряно-острый; «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из козьего молока пряный; «Фермерский» из козьего молока с луком.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 10.02.2016 г.*** «Туманное утро»; «Голубой деликатес»; «Клецка»; «Лютик» «Старый сон»; «Пестрые облака»; «Грезы гурмана»; «Вонючий дьявол»; «Сумасшедшая луна»; «Густой туман». Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице. Таблица

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Камамбер де фамиль»;	—	50
«Любимый»;	—	7
«Деликат»;	—	2
«Останкино»;	—	5
«Клиновый»;	—	1,5
«Клиновый соленый»;	—	3
«по-Адыгейски»;	33	10
«по-Адыгейски копченый»;	50	30
«Десертный белый»;	—	7
«Бауский»;	—	10
«Нарочь»	—	5
«Фермерский»;	30	1,5
«Майкопский»;	—	3
«Чайный»;	10	5

«Чайный» с вкусовыми компонентами;	10	5
«Геленджикский»;	—	2
«Сливочный»	15	7
«Сливочный» сладкий;	15	7
«Сливочный» пряно-острый	15	7
«Домашний».	15	7

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Температура мягких сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 7.2. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 1584.

10 000 руб.	**ТУ 9226-367-37676459-2015** **ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

Дата введения в действие 2015 год Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с сахаром (далее продукция), вырабатываемые из молока и молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция может выпускаться в сгущенном и вареном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для реализации в оптовой, розничных торговых сетях, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» жирностью 10%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» жирностью 8,5%; продукты молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» жирностью 5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» нежирный; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром и какао жирностью 9,5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром и кофе жирностью 9,2%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром ароматизированный «Сгущенка» (карамель, айриш-крим, орех, корица, малина, клубника) с жирностью 8,5%; продукт молокосодержащий сгущенный вареный «Сгущенка» (с массовой долей жира 8,5%, влажностью 15%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный «Сгущенка» (с массовой долей жира 8,6%, влажностью 16%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный ароматизированный «Сгущенка» (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица (с массовой долей жира 8,5%, влажностью 15%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный ароматизированный «Сгущенка» (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица (с массовой долей жира 8,5%, влажностью 16%); продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный жирностью 10%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный жирностью 8,5%; продукты молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный жирностью 5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный нежирный; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром и какао стерилизованный жирностью 9,5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром и кофе стерилизованный жирностью 9,2%.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции (молокосодержащий продукт сгущенный с сахаром) с момента изготовления при температуре не выше 20°С и относительной влажности не выше 85%: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 8 месяцев. Сроки годности продукции (молокосодержащий продукт сгущенный с сахаром вареный) с момента изготовления при температуре не выше 20°С и относительной влажности не выше 85%: в герметичной таре – не более 6 месяцев; в негерметичной таре – не более 4 месяцев. Допускается хранение продукции на предприятиях-изготовителях при температуре не ниже 0 и не выше 20°С и относительной влажности воздуха не выше 85% не более месяца со дня выработки. 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9223-365-37676459-2015** **СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мороженого сухие (далее продукт, продукция), полученные путем смешивания сухих и не молочных компонентов. Продукция готова к употреблению после дополнительной обработки. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. Продукция различается используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте: смесь для мороженого молочного; смесь для мороженого молочно-шоколадного; смесь для мороженого молочного-кофейного; смесь для мороженого молочного мороженого с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для молочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для мороженого сливочного мороженого смесь для мороженого сливочно-шоколадного; смесь для мороженого сливочно-кофейного; смесь для мороженого сливочного с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для сливочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для пломбира; смесь для пломбира шоколадного; смесь для пломбира кофейного; смесь для пломбира фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для пломбира с оригинальным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего; смесь для мороженого молокосодержащего шоколадного; смесь для мороженого молокосодержащего кофейного; смесь для мороженого молокосодержащего с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего с оригинальным вкусом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды, или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название компонента или на фантазийное название производителя вкусового компонента.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0 до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% - 6 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 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.

10 000 руб.	**ТУ 9228-366-37676459-2015 МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: растительного жира, вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ:Молочное мороженое; Молочное крем-брюле; Молочно-шоколадное; Молочное «Традиционное»; Молочно-ореховое; Молочное с плодами и ягодами; Молочное с цикорием; Молочное с оригинальной начинкой; Сливочное мороженое; Сливочное крем-брюле; Сливочно-кофейное; Сливочное «Традиционное»; Сливочно-ореховое; Сливочное с плодами и ягодами; Сливочное с оригинальной начинкой; Мороженое пломбир; Пломбир крем-брюле; Пломбир шоколадный; Пломбир-кофейный; Пломбир «Традиционный»; Пломбир ореховый; Пломбир с плодами и ягодами; Пломбир с оригинальной начинкой; Мороженое плодово-ягодное; Молочно-растительное мороженое; Сливочно-растительное; Торт-мороженое; Пирожное-мороженое; Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное; дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки. Транспортирование мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С. Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт. Сроки годности мороженого указаны в таблице.

Таблица. Сроки годности мороженого

Мороженное	**Срок хранения, месяцы, при температуре, °С**		
	Не выше -30	**-24±2**	**-20±2**
Молочное весовое: без наполнителя с наполнителем Молочное фасованное: без наполнителя с наполнителем в глазури Сливочное весовое: без наполнителя с наполнителем Сливочное фасованное: без наполнителя с наполнителем в глазури Пломбир весовой: без наполнителя с наполнителем Пломбир фасованный: без наполнителя с наполнителем в глазури Плодово-ягодное	2,0 1,5 3,0 2,5 2,5 3,5 3,5 4,0 3,5 3,0 4,0 4,0 4,5 4,5 3,0 3,0	1,5 1,0 2,5 2,0 2,0 3,0 3,0 3,5 3,0 2,5 3,5 3,5 4,0 4,0 2,5 2,5	1,0 1,0 1,5 1,0 1,0 2,0 1,5 2,0 1,5 2,0 3,0 2,0 2,0 2,0 2,0 1,5

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18 °С 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.

10 000 руб.	**ТУ 9222-351-37676459-2015 ПРОДУКТЫ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое, сливки питьевые, сметану, творог (далее продукты или продукция), произведенных из молока с добавлением молочных продуктов без добавления молочных продуктов с использованием или без использования заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) 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: молоко цельное питьевое пастеризованное с м.д.ж.; менее 0,5%; 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%. молоко цельное питьевое стерилизованное с м.д.ж. менее 0,5%; 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%. молоко цельное питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. менее 0,5%; 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%. молоко топленое с м.д.ж. 4%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное; сливки питьевые пастеризованные с м.д.ж. 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%;

35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%. сливки питьевые стерилизованные с м.д.ж. 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%;. сливки питьевые ультрапастеризованные с м.д.ж. 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%. сметана с м.д.ж. 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%. творог с м.д.ж. менее 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15%; 18%; 19%; 20%; 23%. творог обезжиренный. Молоко пастеризованное, топленое и ультрапастеризованное, сливки питьевые пастеризованные и ультрапастеризованные, творог и сметану хранят при температуре (4±2)ºС. Молоко питьевое, сливки питьевые стерилизованные и ультрапастеризованные хранят при температуре 2-25ºС.

Рекомендуемые сроки годности: для молока пастеризованного – не более 10 суток; для молока топленого, упакованного в «Пюр-Пак» (тара из коробочного картона с полиэтиленовым покрытием) – 5 суток; в упаковке ПЭТ- 14 суток; для стерилизованных молочных продуктов в стеклянных бутылках – 6 месяцев; в полипропиленовых бутылках – 3 мес; для ультрапастеризованных продуктов в пакетах из комбинированного материала с фольгой 4-6 мес -при температуре 2-25ºС, 6-8 мес.-при температуре 2-6ºС; в пакетах из пятислойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25ºС-3 мес; в пакетах из трехслойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25ºС-10 суток. для сливок питьевых пастеризованных – 3 суток; для сметаны упакованной в потребительскую тару с негерметичной укупоркой и в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для сметаны свежевыработанной, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой, в зависимости от микробиологических показателей – не более 14 суток; для сметаны с дигидрокверцетином, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток; для творога в негерметичной упаковке – не более 3 суток; для творога в вакуумной упаковке или в защитной газовой среде – не более 30 суток; для замороженного творога при температуре хранения не выше минус 18ºС – 5 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 9225-329-37676459-2015 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры фасованные твердые, полутвердые, мягкие, рассольные (далее — сыры) с благородной плесенью или без нее, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Сыры должны храниться на предприятии-изготовителе (упаковщике) или предприятии торговли уложенными в ящики в помещениях с температурой воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажностью воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Наименование	**Форма сыра**	**Масса сыра, г**	**Способ упаковывания**	**Срокгодности**
Сыры полутвердые: Голландский брусковый и круглый, Костромской, Ярославский, Степной, Эстонский, Угличский, Российский, Российский молодой, Чеддер, Пошехонский, Голландский «ИТ», Костромской «ИТ», Пошехонский «ИТ», упакованные в пакеты «Амивак»	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70
	Брусок или сектор	От 500 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Фасованные сыры	Брусок, сектор, ломтики или в тертом виде	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума или комбинированным способом	25
Фасованные сыры, изготавливаемые с плесенью	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту.

10 000 руб.	**ТУ 9222-363-37676459-2015 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сливки высокожирные с массовой долей жира не ниже 60%, полученных путем сепарирования молока с последующим сепарированием полученных сливок и /или молочных продуктов (далее продукт, продукция). Продукт предназначен для дальнейшей переработки в пищевой и косметической промышленностях.

Рекомендуемые сроки годности 180 суток при температуре минус 16±2ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 90%.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9859-342-37676459-2015 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на молоко кобылье, (далее по тексту молоко или продукция), подвергнутое после получения (дойки) первичной обработке, включающей очистку молока от механической примеси и охлаждение и предназначенное для реализации в тару потребителя через предприятия общественного питания и/или розничные торговые сети и для промышленной переработки

АССОРТИМЕНТ: молоко кобылье сырое.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2°С — не более 12 часов

10 000 руб.	**ТУ 9222-338-37676459-2015** **ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты, произведенные из термически обработанного молока (с добавлением или без добавления молочных продуктов) или молочных продуктов путем сквашивания с использованием термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки и упакованные в потребительскую тару на слой начинки: ряженка послойная; варенец послойный. (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ряженка послойная фруктовая; ряженка послойная ягодная; ряженка послойная фруктово-ягодная; ряженка послойная фруктово-овощная; ряженка послойная с фруктовым вкусом; ряженка послойная с ягодным вкусом; ряженка послойная фруктово-ягодным вкусом; ряженка послойная злаковая; ряженка послойная фруктово-злаковая; ряженка послойная ягодно-злаковая; ряженка послойная ореховая; ряженка послойная орехово-злаковая; ряженка послойная с оригинальной начинкой; варенец послойный фруктовый; варенец послойный ягодный; варенец послойный фруктово-ягодный; варенец послойный фруктово-овощной: варенец послойный с фруктовым вкусом; варенец послойный с ягодным вкусом; варенец послойный с фруктово-ягодным вкусом; варенец послойный злаковый; варенец послойный фруктово-злаковый; варенец послойный ягодно-злаковый; варенец послойный ореховый; варенец послойный орехово-злаковый; варенец послойный с оригинальной начинкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «орехово-злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки.

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности кумыса и кумысных продуктов при температуре 4±2°С: не более 10 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9222-322-37676459-2015** **КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты кумыс и кумысные продукты (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «кумыс» кисломолочный продукт, произведенный из цельного кобыльего молока, восстановленного кобыльего молока или восстановленной смеси «для кумыса» путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; **«кумысный продукт» из коровьего молока** произведенный в соответствии с технологией производства кумыса из обезжиренного, нормализованного или восстановленного коровьего молока путем смешанного брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей. Для улучшения вкуса и питательной ценности в готовый продукт может добавляться витамин С **«кумысный продукт»** произведен из смеси кобыльего молока и коровьего молочного сырья в соотношении 1:1, в соответствии с технологией производства кумыса, путем смешанного молочнокислого и дрожжевого брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей или путем смешивания кумыса и кумысного продукта из коровьего молока в соотношении 1:1. По содержанию жира кумысные продукты могут классифицироваться: на жирный – с массовой долей жира от 0,8 до 1,5 %; на обезжиренный – с массовой долей жира до 0,8 %.

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

Рекомендуемые сроки годности кумыса и кумысных продуктов не более 5 суток (120 ч) при температуре 4±2°С.

10 000 руб.	**ТУ 9223-330-37676459-2015** **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. СУХИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочные продукты сухие (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку. Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренное молоко сухое; молоко сухое частично обезжиренное; цельное молоко сухое; сливки- сухие. Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

10 000 руб.	**ТУ 9225-297-37676459-2014** **СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыр рассольный «Рулет оригинальный» (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из пастеризованного молока, поваренной соли, бактериальной закваски и/или бактериальных концентратов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция, творога с применением консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный с чесноком и творогом в пряных травах»; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85% **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС без применения вакуума и ли модифицированной газовой среды – 25 суток, с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 45 суток. **Рекомендуемый срок хранения продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

15 000 руб.	**ТУ 9225-271-37676459-2015 СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ**

Дата введения в действия 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на сыры сычужные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из коровьего молока, поваренной пищевой соли, бактериальных препаратов (заквасок), молокосвертывающего ферментного препарата, хлористого кальция, упакованные в потребительскую тару. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сыры сычужные твердые: с массовой долей жира в сухом веществе 50 %: Сыр по-советски; Сыр по-швейцарски; Сыр по-алтайски; Сыр Чеддерный; **с массовой долей жира в сухом веществе 45 %:** Сыр по-швейцарски блочный; **Сыры сычужные полутвердые: с массовой долей жира в сухом веществе 50 %:** Сыр по-голландски круглый; Сыр по-российски; **с массовой долей жира в сухом веществе 45 %:** Сыр по-голландски брусковый; Сыр Костромичи; Сыр по-ярославски; Сыр по-степному; Сыр Углич; Сыр по-эстонски; Сыр по-буковински; Сыр по-сусанински; Сыр по-латвийски; **с массовой долей жира в сухом веществе 55 %:** Сыр по-пикантному; **с массовой долей жира в сухом веществе 20 %:** Сыр по-прибалтийски; **с массовой долей жира в сухом веществе 30 %:** Сыр по-литовски.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 22.09.2015 год. Сыры сычужные твердые: ***с массовой долей жира в сухом веществе 45%:*** сыр Эмменталлер; сыр Эмменталь; сыр Маасдам. **сыр Эдам** ***с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%;*** **сыр Гауда** ***с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50%.*** **Сыры сычужные полутвердые:** ***с массовой долей жира в сухом веществе 50%:*** сыр Сливочный; сыр Сливочный с добавлением: пряно-ароматических смесей; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); грибов, или смесей вышеперечисленных добавок. сыр «Топленое молоко»; сыр «Мраморный»; ***с массовой долей жира в сухом веществе 45%*** сыр Моцарелла для пиццы; сыр Качиокавалло; сыр Качиокавалло выдержанный; сыр Качиокавалло пряный; сыр Качиокавалло выдержанный пряны.

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90% или при температуре от 0 до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 4ºС до плюс 4ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от 0ºС до плюс 8ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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 рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9222-284-37676459-2014 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие — 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из пастеризованного молока, поваренной соли, бактериальной закваски и/или бактериальных концентратов,

молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция, с применением консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукт вырабатывается в следующем ассортименте:*** сыр «Грузинский особый»; сыр «Сулугуни особый»; сыр «Слоистый особый»; сыр «Столовый свежий особый»; сыр «Столовый зрелый особый»; сыр «Имеретинский особый»; сыр «Карачаевский особый»; сыр «Брынза особый»; сыр «Кобийский особый»; сыр «Осетинский особый»; сыр «Чанах»; сыр «Чечил»; сыр копченый «Сулугуни особый»; сыр копченый «Чечил»; сыр «Чечил с зеленью»; сыр «Чечил с пряностями».

Изменение № 1. Сыр «Моцарелла» свежий; сыр «Моцарелла» зрелый; сыр копченый «Моцарелла»

Изменение № 2. Сыр Спагетти; сыр Спагетти копченый; сыр Косичка; сыр Косичка копченый; сыр Соломка; сыр Соломка копченая; сыр «Охотничий» копченый; сыр «Охотничий» балыковый.

Изменение № 3. Сыр «Палочки» с м.д.ж в сухом веществе 10 %; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 10 % копченый; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 45% копченый.

Изменение № 4. Сыр «Греческая Фета»; сыр «Греческая Фета» из козьего молока; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке.

Изменение № 5. Сыр-рулет с мятой; сыр-рулет с болгарским перцем; сыр-рулет с орехами; сыр-рулет с красной аджикой; сыр-рулет с чесноком и пряными травами; сыр-рулет с паприкой; сыр-рулет со вкусом копченого лосося; сыр-рулет пряно-острый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет с паприкой, копченый; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет пряно-острый, копченый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет с мятой» копченый; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет с орехами, копченый; сыр-рулет с красной аджикой, копченый.

Изготовитель имеет право дополнять наименования продукта своими фирменными и придуманными названиями.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 10ºС. Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85%. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9222-258-37676459-2014** **МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко цельное питьевое козье (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из козьего молока. Продукт выпускается пастеризованным или стерилизованным. Продукт расфасован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0%-6,0% пастеризованное; молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0% — 6,0% стерилизованное. **Сроки годности пастеризованного продукта** при температуре от плюс 20С до плюс 60С со даты изготовления, не более 36 часов.

Срок годности стерилизованного продукта при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС с даты изготовления, не более 10 суток. Продукт стерилизованный может хранится при температуре от плюс 2 ºС до плюс 25 ºС.

10 000 руб.	**ТУ 9225-253-37676459-2014** **СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЛАВЛЕНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плавленые сырные продукты пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением продуктов полученных из молока, или немолочного жира и/или белка, пищевых добавок, поваренной соли, специй, консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Ардатовский» (м.д.ж. 60%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Нижегородский» м.д.ж. 56%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Московский» (м.д.ж. 30%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Волжский» (м.д.ж. 65%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Атлет» (м.д.ж. 60 %); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Олимпийский» (м.д.ж. 36 %).

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 6ºС. Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85 % Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 ºС до плюс 6 ºС – 90 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9222-249-37676459-2014** **ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты творожные «Десерт творожный» (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из продуктов переработки молока и немолочных компонентов (фруктово-ягодных наполнителей, стабилизаторов, сахара или его заменителей, пищевых добавок и др.). Продукт расфасован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: десерт творожный«Клубника»; десерт творожный«Вишня»; десерт творожный«Банан»; десерт творожный«Черника»; десерт творожный«Брусника»; десерт творожный«Абрикос»; десерт творожный«Персик»; десерт творожный«Черная смородина»; десерт творожный«Киви»; десерт творожный«Малина»; десерт творожный«Лесные ягоды»; десерт творожный«Мультифрукт тропические фрукты»; десерт творожный со злаками»; десерт творожный ванильный»; десерт творожный с овощным наполнителем.

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

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки годности продукта со дня изготовления, не более: при температуре от плюс 2°С до плюс 4 °С не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

15 000 руб.	**ТУ 9225-199-37676459-2015 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления- сыр плавленный (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании в и промышленной переработке. **Сыры плавленые подразделяют:** в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на ломтевые и пастообразные. В зависимости от дополнительной обработки на подвергнутые дополнительной обработки и не подвергнутые дополнительной обработке; в зависимости от используемых немолочных компонентов на сыры с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами и без компонентов и ароматизаторов. Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют: на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые (для ломтевых).

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: Российский; Чеддер; Голландский; Костромской; Латвийский; Городской; Городской в блоках; Балтийский; Осень; с копчеными мясопродуктами; острый с перцем, со специями; с томатным соусом; Нептун; сыр к пиву; Балтийский с крилем; **Сыры плавленые колбасные:** колбасный копчёный; колбасный копчёный с перцем; колбасный копчёный с тмином; сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом; **Сыры плавленые пастообразные:** Невский сливочный; Янтарь**;** Коралл; Дружба; Волна; Лето; Рокфор; Кисломолочный; с петрушкой; Луковичка; Перчинка; с луком; Мягкий; Московский; **Сыры плавленые сладкие:** Омичка; Шоколадный; Кофейный; Фруктовый; с орехами; Медовый; Мятный; Сказка **Сыры плавленые консервные:** стерилизованный; пастеризованный; пастеризованный с ветчиной; сыр плавленый в порошке; С**ыры плавленые к обеду:** сыр с грибами для супа; сыр для овощных блюд; сыр для макаронных блюд; сыр белый с грибами; сыр с луком для супа.

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

Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% Сухой плавленый сыр хранят в хорошо вентилируемом помещении при температуре от минус 4ºС до 20 ºС и относительной влажности воздуха не более 85%/

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице

Наименование сыра плавленого	Срок хранения при температуре:	
	от минус 3ºС до 0 ºС	От 0ºС до 4ºС
	суток	суток
Сыры плавленые ломтевые:		
Российский;	90	75
Чеддер;		
Голландский;		
Костромской;		
Латвийский;		
Городской;	75	60
Городской в блоках;	30	20
Балтийский;	34	30
Осень;		
с копчеными мясопродуктами;	30	20
острый с перцем, со специями;	90	75
с томатным соусом;	30	20
Нептун;	30	20
сыр к пиву;		
Балтийский с крилем в фольге;	35	30
Балтийский с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20
Сыры плавленые колбасные:		
колбасный копчёный;		

колбасный копчёный с перцем;	75	60
колбасный копчёный с тмином;		
сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом;		
Сыры плавленые пастообразные:		
Невский сливочный;	45	30
Янтарь в фольге;	45	30
в полимерной таре	30	20
в тубах	45	30
Коралл: в полимерной таре	20	15
в тубах	20	15
Дружба;	45 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
Волна;		
Лето;		
Рокфор;		
Кисломолочный;		
с петрушкой;	30	20
Луковичка;		
Перчинка;		
с луком;	10	
Мягкий;	60	45
Московский;	45	30
Сыры плавленые сладкие:		
Омичка;	35 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
Шоколадный;		
Кофейный;		
Фруктовый;		
с орехами;		
Медовый;а		
Мятный;		
Сказка		
Сыры плавленые консервные:		
стерилизованный;	360	
пастеризованный;	160	
пастеризованный с ветчиной;	30	
сыр плавленый в порошке, упакованный:	1 год	
в жестяных банки	8 месяцев	
в полимерных пакетах, в комбинированной таре	4 месяца	
в , полиэтилен –целофан или в фанерноштампованные бочки с сешками вкладышами из полиэтилена		
Сыры плавленые к обеду:		
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30

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.

10 000 руб.	**ТУ 9222-387-37676459-2013** **ЙОГУРТЫ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: молочный классический с кукурузой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с кукурузой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с кукурузой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и овсяными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с кукурузой и овсяными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и паприкой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно- сливочный с кукурузой и паприкой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с паприкой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с паприкой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с паприкой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с паприкой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с фасолью (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с фасо-

лью (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с фасолью и паприкой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с фасолью и паприкой с массовой долей жира 6,0%; молочный классический с кедровыми орехами (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно-сливочный с кедровыми орехами (с массовой долей жира 6,0%).

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

Сроки годности: Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при t0 +2-6 0С – не более 10 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат.

10 000 руб.	**ТУ 9228-424-2014 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мороженое мягкое молочное; мороженое мягкое молочное шоколадное; мороженое мягкое молочное ванильное; мороженое мягкое молочное со вкусом клубники (вишни, крем-брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика-маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки); мороженое мягкое сливочное; мороженое мягкое сливочное шоколадное; мороженое мягкое сливочное ванильное; мороженое мягкое сливочное со вкусом клубники (вишни, крем-брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика-маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименования продукции своими фантазийными или торговыми названиями.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре 2-6^{0}С – не более 2 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

8 000 руб.	**ТУ 9222-076-37676459-2012 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напиток кисломолочный кефирный, изготовленный из сухого молока без наполнителей. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: напиток кисломолочный кефирный 1 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 2,5 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 3,2 % жирности.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9222-064-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вареники ленивые из творога п/ф; вареники ленивые из творога; ватрушка Венгерская п/ф; ватрушка Венгерская; запеканка из творога п/ф; запеканка из творога; запеканка морковная с творогом п/ф; запеканка морковная с творогом; запеканка творожная с изюмом п/ф; запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с курагой п/ф; запеканка творожная с курагой; зразы из творога с изюмом п/ф; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой п/ф; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом п/ф; зразы из творога с черносливом; кольца творожные с изюмом п/ф; кольца творожные с изюмом; пончики творожные п/ф; пончики творожные с изюмом п/ф; пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой п/ф; пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные; пудинг из творога п/ф; пудинг из творога; сочник из песочного теста п/ф; сочник из песочного теста; сочник с изюминкой п/ф; сочник с изюминкой; сырники из творога п/ф; сырники из творога с изюмом п/ф; сырники из творога с картофелем п/ф; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с курагой п/ф; сырники из творога с морковью п/ф; сырники из творога с морковью; сырники из творога с черносливом п/ф; сырники из творога; творожники по-киевски с изюмом п/ф; творожники по-киевски с изюмом; творожники по-киевски с курагой п/ф; творожники по-киевски с курагой; творожники по-киевски с черносливом п/ф; творожники по-киевски с черносливом; творожные батончики п/ф; творожные батончики; творожный рогалик с начинкой п/ф; творожный рогалик с начинкой.

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

Сроки годности горячих изделий с момента изготовления при температуре +65-95ºС – не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденных изделий с момента изготовления при температуре +2-6ºС: полуфабрикаты – не более 72 часов; готовая продукция: запеканки, пудинги — не более 48 часов, остальные — не более 24 часов. **Сроки годности** замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС – не более 3 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

12 000 руб.	**ТУ 9222-001-37676459-2013 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 г. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются Сырки и массы творожные с наполнителями (далее по тексу – продукт творожный) вырабатываемые из творога, изготовленного из пастеризованного молока, с добавлением или без добавления сливочного масла, сахара-песка, вкусовых и ароматических веществ, начинки или без нее, формования творожного прутка (для сырков), с последующим упаковыванием продукта в тару из полимерных материалов и охлаждением или замораживанием.

АССОРТИМЕНТ: Сырки и творожные массы сладкие: сырки и творожные массы сладкие (нежирные); сырки и творожные массы сладкие с орехом (ми) (с массовой долей жира 2,0%); сырки и творожные массы сладкие (с массовой долей

жира 4,5%); сырки и творожные массы, сладкие с орехом (ми) (с массовой долей жира 5,0%) сырки и творожные массы сладкие (с массовой долей жира 9,0%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 15,0%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 18%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 20%); **со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные (курага, изюм, чернослив, финики); джемы; ваниль; наполнители фруктово-ягодные (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира); какао; орехи (смесь орехов); **Сырки и творожные массы соленые:** сырки и творожные массы соленые (м.д. ж 4,5%) сырки и творожные массы соленые (м.д.ж 9,0%); сырки и творожные массы соленые (м.д.ж 15,0%); **со следующими наполнителями:** с укропом; с зеленым луком; с паприкой; с добавкой «Огурец-укроп»; с добавкой «Ананас– кари»; с добавкой «Грибы»; с томатом и тмином; с томатом и перцем; с корицей; с тмином укропом и перцем. **Продукты изготавливают:** охлажденными; замороженными, **с использованием:** термизированного творога; не термизированного творога. Изменение № 1 *Дата введения в действие – 09.10.2015 г* **сырки и творожные массы сладкие:** творожок сладкий с м.д.ж 5%; творожок сладкий с м.д.ж 7%; творожок сладкий с м.д.ж 9%. творожок сладкий с м.д.ж 5% с наполнителем; творожок сладкий с м.д.ж 7% с наполнителем; творожок сладкий с м.д.ж 9% с наполнителем. рулет творожный с м.д.ж 5%; рулет творожный с м.д.ж 7%; рулет творожный с м.д.ж 9. **со следующими наполнителями:** конфитюры плодово-ягодные; пюре плодово-ягодные; желе плодово-ягодные; соломка Апельсин (глазурь); соломка Киви (глазурь); соломка Клубника (глазурь); соломка шоколадная «Микс» шоколад; сливки взбитые растительные; сливки, сгущенные с сахаром сгущённое молоко с сахаром; какао со сгущенным молоком; кофе со сгущенным молоком; вареное сгущенное молоко. **Сырки и творожные массы соленые:** корот с м.д.ж. 4,5%; корот с м.д.ж 7%; корот с м.д.ж 9%; корот с зеленью с м.д.ж. 4,5%; корот с зеленью с м.д.ж. 7% корот с зеленью с м.д.ж 9% **со следующими наполнителями:** черный перец; белый перец; с зеленью; Продукт творожный упакован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт творожный предназначен для реализации населению в торговой сети и сети общественного питания.

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

Срок годности сырков и творожной массы в потребительской таре: при температуре t (4±2)°С не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18 °С – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Повторная заморозка не допускается. После размораживания хранить при температуре(4±2)°С не более пяти суток.

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

14 000 руб.	**ТУ 10.51.40-466-37676459-2017 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ (взамен 9229-466-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Сырные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сырные продукты подразделяют: ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:*** сырные продукты без компонентов; сырные продукты с вкусо- ароматическими компонентами; **В качестве вкусо- ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: ***сырные продукты мягкие свежие с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты мягкие зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые; ***сырные продукты полутвердые свежие с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты полутвердые зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые; ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.*** Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12. **Предприятие-изготовитель имеет право:** ***дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** **Термины и определения молокосодержащий продукт:** пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50% от жировой

фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20%. **Сырный продукт:** молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра. **Копченый сырный продукт**: сырный продукт, подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. **свежий (без созревания).** Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 6 до плюс 12 ºС. Сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сырные продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Сырные продукты хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности для сырных продуктов приведены в таблице.

Таблица

Сырный продукт	**В сутках**	
	Срок годности	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
мягкий свежий	20	15
мягкий зрелый	30	20
мягкий копченый	—	20
полутвердый свежий	—	10
полутвердый зрелый	—	40
полутвердый копченый		40
«Моцарелла» (все виды свежего продукта)	10	5
«Моцарелла» (все виды зрелого продукта)	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

18 000 руб.	**ТУ 10.51.40-534-37676459-2016** **СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действия 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры из козьего молока:*** Осенинский Традиционный; Андексер; Цигенкамамбер; Фета; Сулугуни Традиционный; Иборес; Джбейна; Аньехо; Бруност; Гейтот; Снёфриск; Сантарем; Банон; Брынза Традиционный; Валансэ; Манчего; Пастор; Пелардон; Пикодон; Пулиньи-сен-Пьер; Рокамадур; Сель-сюр-Шер; Сент-мор де Турэн; Танги; Шабишу-дю-пуату; Шавиньоль или кротен де шавиньоль; Шавру; **Артон; Банон;** Отюн; Кабеку; Кёр-де-Шевр; Кёр-Сандр; Калакбиту; Колошет; Коротен-де-Шавиньоль; Пулиньи-Сен-Пьер; Риготт-де-Кондрие; Рокамадур; Сен-Мор-де-Турен; Шевротен; Шабишу-дю-Пуату. ***Сыры из овечьего молока:*** Бургосский сыр; Идиасабаль; Мангего; Ронкаль; Саморано; Медоро; Пекорино романо; Рикотта романа; Халлуми; Джбейна; Азейтано; Пареница; Пажский сыр; Салойо; Оштьепок; Фета; Сулугуни Традиционный; Брен д'Амур; Броччио; Брынза Традиционный; Ларзак; Оссо-Ирати; Пастор; Рокфор; Эторки; Аму; Анно; Арри-Гасна; Блё-де-баск; Блё-де-Корс; Бребью; Брен-д амур; Мораше; Броччио; Брусс; Бутон-де-кюлот; Венако; Оссо-Ирати.

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

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 9226-466-37676459-2016** **СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Дата введения в действия 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Сырные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Сырные продукты подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от***

дополнительной обработки на: копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на:*** сырные продукты без компонентов; сырные продукты с вкусо-ароматическими компонентами; **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы. **Продукция различается способом производства, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:** ***сырные продукты мягкие свежие с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты мягкие зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые ***сырные продукты полутвердые свежие с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты полутвердые зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%***; ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%***; ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.***

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

Сырные продукты хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности для сырных продуктов приведены в таблице

Сырный продукт	**В сутках**	
	Срок годности	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
мягкий свежий	20	15
мягкий зрелый	30	20
мягкий копченый	—	20
полутвердый свежий	—	10
полутвердый зрелый	—	40
полутвердый копченый		40
«Моцарелла» (все виды свежего продукта)	10	5
«Моцарелла» (все виды зрелого продукта)	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9226-467-37676459-2016** **СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты рассольные (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов, созревающий и или хранящийся в рассоле. Сырные продукты рассольные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Сырные продукты рассольные подразделяются:** в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на сырные продукты: в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. **в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания; **в зависимости от дополнительной обработки на:** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; **в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на:** без компонентов; с вкусо-ароматическими компонентами; **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: сырные продукты рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе 10%, 40%, 45%: пряные; острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%: пряные; острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45% копченые: пряные; острые; сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 10%, 30%, 40%, 45% с вкусовыми компонентами. сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 10%, 30%, 40%, 45% с вкусовыми компонентами копченые. сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в рассоле сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50% копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» с массовой долей жира в сухом веществе 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» с массовой

долей жира в сухом веществе 50% в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла пряно-острая» копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Рекомендуемый срок хранения рассольных сырных продуктов при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: в рассоле (маринаде) 120 суток; в полимерной упаковке – 60 суток. Транспортирование и хранение рассольных сырных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Рассольные сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Рассольные сырные продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9225-446-37676459-2016 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие, полутвердые, твердые и рассольные (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Мягкие:*** «Белая степь»; «Белый Дон»; «Абатэ-нэро»; «Моцарелла»; «Романьолло»; «Рикотта»; «Маскарпоне»; «Кремообразная качотта»; «Качотта мягкая»; ***Полутвердые и твердые:*** «Качотта твердая»; «Качотта твердая» пикантная, «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами; «Донская качотта»; «Моцарелла для пиццы»; «Качиокавалло»; «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «Грана Дон»; «Прессованный» «ВолгаДон».

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Рекомендуемые сроки годности для мягких сыров приведены в таблице 9. Таблица

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Белый Дон»;	—	15
«Белая степь»;	—	15
«Абатэ-неро» целый разрезанный		20 7
«Моцарелла»;	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40
«Романьолло»;	—	10
«Рикотта» свежий соленый выдержанный;	—	5 150 (5 месяцев)
«Маскарпоне»;	—	3
-Кремообразная качотта;	—	7
«Качотта мягкая» целый разрезанный;	—	20 7

7.9.2 Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения**
«Качотта твердая»; «Качотта твердая» пикантная, «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами; «Донская качотта»; «Прессованный»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6,0-12,0	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	4,0 – 6,0	40 суток
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3,0 до плюс 4,0	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	0 – 6,0	40 суток
«Качиокавалло»; «Грана Дон»; «ВолгаДон». «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8,0-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4,0-6,0	120 дней

«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8,0-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг – от 4-х до 5 лет

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9225-377-37676459-2015 СЫРЫ МЯГКИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Камамбер по–русски»; «Камамбер де фамиль»; «Любимый»; «Деликат»; «Останкино»; «Клиновый»; «Клиновый соленый»; «по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» копченый»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» пряно-копченый»; «Десертный белый»; «Бауский»; «Нарочь»; «Фермерский»; «Майкопский»; «Чайный»; «Чайный» сладкий; «Чайный» с орехами; «Чайный» с грибами; «Чайный» острый; «Чайный» пряный; «Геленджикский»; «Сливочный»; «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый; «Домашний».

Изменение № 1. «Камамбер де зави»; «Камамбер де зави» из козьего молока; «Камамбер де зави» пряно-острый; «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из козьего молока пряный; «Фермерский» из козьего молока с луком.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 10.02.2016 г.*** «Туманное утро»; «Голубой деликатес»; «Клецка»; «Лютик» «Старый сон»; «Пестрые облака»; «Грезы гурмана»; «Вонючий дьявол»; «Сумасшедшая луна»; «Густой туман». Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице. Таблица

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Камамбер де фамиль»;	—	50
«Любимый»;	—	7
«Деликат»;	—	2
«Останкино»;	—	5
«Клиновый»;	—	1,5
«Клиновый соленый»;	—	3
«по-Адыгейски»;	33	10
«по-Адыгейски копченый»;	50	30
«Десертный белый»;	—	7
«Бауский»;	—	10
«Нарочь»	—	5
«Фермерский»;	30	1,5
«Майкопский»;	—	3
«Чайный»;	10	5
«Чайный» с вкусовыми компонентами;	10	5
«Геленджикский»;	—	2
«Сливочный»	15	7
«Сливочный» сладкий;	15	7
«Сливочный» пряно-острый	15	7
«Домашний».	15	7

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Температура мягких сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 7.2. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 1584.

10 000 руб.	**ТУ 9225-329-37676459-2015 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры фасованные твердые, полутвердые, мягкие, рассольные (далее — сыры) с благородной плесенью или без нее, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Сыры должны храниться на предприятии-изготовителе (упаковщике) или предприятии торговли уложенными в ящики в помещениях с температурой воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажностью воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Наименование	**Форма сыра**	**Масса сыра, г**	**Способ упаковывания**	**Срокгодности**
Сыры полутвердые: Голландский брусковый и круглый, Костромской, Яро-	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70

славский, Степной, Эстонский, Угличский, Российский, Российский молодой, Чеддер, Пошехонский, Голландский «ИТ», Костромской «ИТ», Пошехонский «ИТ», упакованные в пакеты «Амивак»	Брусок или сектор	От 500 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Фасованные сыры	Брусок, сектор, ломтики или в тертом виде	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума или комбинированным способом	25
Фасованные сыры, изготавливаемые с плесенью	Брусок, сектор или ломтики	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту.

10 000 руб.	**ТУ 9225-297-37676459-2014 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыр рассольный «Рулет оригинальный» (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из пастеризованного молока, поваренной соли, бактериальной закваски и/или бактериальных концентратов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция, творога с применением консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный с чесноком и творогом в пряных травах»; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85% **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС без применения вакуума и ли модифицированной газовой среды – 25 суток, с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 45 суток. **Рекомендуемый срок хранения продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

15 000 руб.	**ТУ 9225-271-37676459-2015 СЫРЫ СЫЧУЖНЫЕ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ**

Дата введения в действия 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на сыры сычужные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из коровьего молока, поваренной пищевой соли, бактериальных препаратов (заквасок), молокосвертывающего ферментного препарата, хлористого кальция, упакованные в потребительскую тару. Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сыры сычужные твердые: с массовой долей жира в сухом веществе 50 %: Сыр по-советски; Сыр по-швейцарски; Сыр по-алтайски; Сыр Чеддерный; **с массовой долей жира в сухом веществе 45 %:** Сыр по-швейцарски блочный; **Сыры сычужные полутвердые: с массовой долей жира в сухом веществе 50 %:** Сыр по-голландски круглый; Сыр по-российски; **с массовой долей жира в сухом веществе 45 %:** Сыр по-голландски брусковый; Сыр Костромичи; Сыр по-ярославски; Сыр по-степному; Сыр Углич; Сыр по-эстонски; Сыр по-буковински; Сыр по-сусанински; Сыр по-латвийски; **с массовой долей жира в сухом веществе 55 %:** Сыр по-пикантному; **с массовой долей жира в сухом веществе 20 %:** Сыр по-прибалтийски; **с массовой долей жира в сухом веществе 30 %:** Сыр по-литовски.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 22.09.2015 год. Сыры сычужные твердые: ***с массовой долей жира в сухом веществе 45%:*** сыр Эмменталлер; сыр Эмменталь; сыр Маасдам. **сыр Эдам** ***с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%;*** **сыр Гауда** ***с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50%.*** **Сыры сычужные полутвердые:** ***с массовой долей жира в сухом веществе 50%:*** сыр Сливочный; сыр Сливочный с добавлением: пряно-ароматических смесей; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); грибов, или смесей вышеперечисленных добавок. сыр «Топленое молоко»; сыр «Мраморный»; ***с массовой долей жира в сухом веществе 45%*** сыр Моцарелла для пиццы; сыр Качиокавалло; сыр Качиокавалло выдержанный; сыр Качиокавалло пряный; сыр Качиокавалло выдержанный пряны.

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в тару, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м,

причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90% или при температуре от 0 до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 4ºС до плюс 4ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от 0ºС до плюс 8ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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 рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 000 руб.	**ТУ 9222-284-37676459-2014 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие — 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из пастеризованного молока, поваренной соли, бактериальной закваски и/или бактериальных концентратов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция, с применением консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукт вырабатывается в следующем ассортименте:*** сыр «Грузинский особый»; сыр «Сулугуни особый»; сыр «Слоистый особый»; сыр «Столовый свежий особый»; сыр «Столовый зрелый особый»; сыр «Имеретинский особый»; сыр «Карачаевский особый»; сыр «Брынза особый»; сыр «Кобийский особый»; сыр «Осетинский особый»; сыр «Чанах»; сыр «Чечил»; сыр копченый «Сулугуни особый»; сыр копченый «Чечил»; сыр «Чечил с зеленью»; сыр «Чечил с пряностями».

Изменение № 1. Сыр «Моцарелла» свежий; сыр «Моцарелла» зрелый; сыр копченый «Моцарелла»

Изменение № 2. Сыр Спагетти; сыр Спагетти копченый; сыр Косичка; сыр Косичка копченый; сыр Соломка; сыр Соломка копченая; сыр «Охотничий» копченый; сыр «Охотничий» балыковый.

Изменение № 3. Сыр «Палочки» с м.д.ж в сухом веществе 10 %; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 10 % копченый; сыр «Палочки» м.д.ж в сухом веществе 45% копченый.

Изменение № 4. Сыр «Греческая Фета»; сыр «Греческая Фета» из козьего молока; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке.

Изменение № 5. Сыр-рулет с мятой; сыр-рулет с болгарским перцем; сыр-рулет с орехами; сыр-рулет с красной аджикой; сыр-рулет с чесноком и пряными травами; сыр-рулет с паприкой; сыр-рулет со вкусом копченого лосося; сыр-рулет пряно-острый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет с паприкой, копченый; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет пряно-острый, копченый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет с мятой» копченый; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет с орехами, копченый; сыр-рулет с красной аджикой, копченый.

Изготовитель имеет право дополнять наименования продукта своими фирменными и придуманными названиями.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 10ºС. Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85%. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9225-253-37676459-2014 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЛАВЛЕНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ**

Дата введения в действие — 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плавленые сырные продукты пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением продуктов полученных из молока, или немолочного жира и/или белка, пищевых добавок, поваренной соли, специй, консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Ардатовский» (м.д.ж. 60%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Нижегородский» м.д.ж. 56%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Московский» (м.д.ж. 30%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Волжский» (м.д.ж. 65%); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Атлет» (м.д.ж. 60 %); сырный продукт плавленый пастообразный «Творожный сыр «Олимпийский» (м.д.ж. 36 %).

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 6ºС. Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85 %. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 ºС до плюс 6 ºС – 90 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

15 000 руб.	ТУ 9225-199-37676459-2015 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления- сыр плавленный (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании в и промышленной переработке. **Сыры плавленые подразделяют:** в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на ломтевые и пастообразные. В зависимости от дополнительной обработки на подвергнутые дополнительной обработки и не подвергнутые дополнительной обработке; в зависимости от используемых немолочных компонентов на сыры с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами и без компонентов и ароматизаторов. Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют: на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые (для ломтевых).

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: Российский; Чеддер; Голландский; Костромской; Латвийский; Городской; Городской в блоках; Балтийский; Осень; с копчеными мясопродуктами; острый с перцем, со специями; с томатным соусом; Нептун; сыр к пиву; Балтийский с крилем; **Сыры плавленые колбасные:** колбасный копчёный; колбасный копчёный с перцем; колбасный копчёный с тмином; сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом; **Сыры плавленые пастообразные:** Невский сливочный; Янтарь**;** Коралл; Дружба; Волна; Лето; Рокфор; Кисломолочный; с петрушкой; Луковичка; Перчинка; с луком; Мягкий; Московский; **Сыры плавленые сладкие:** Омичка; Шоколадный; Кофейный; Фруктовый; с орехами; Медовый; Мятный; Сказка **Сыры плавленые консервные:** стерилизованный; пастеризованный; пастеризованный с ветчиной; сыр плавленый в порошке; С**ыры плавленые к обеду:** сыр с грибами для супа; сыр для овощных блюд; сыр для макаронных блюд; сыр белый с грибами; сыр с луком для супа.

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

Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% Сухой плавленый сыр хранят в хорошо вентилируемом помещении при температуре от минус 4ºС до 20 ºС и относительной влажности воздуха не более 85%/

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице

Наименование сыра плавленого	Срок хранения при температуре:	
	от минус 3ºС до 0 ºС	От 0ºС до 4ºС
	суток	суток
Сыры плавленые ломтевые:		
Российский;	90	75
Чеддер;		
Голландский;		
Костромской;		
Латвийский;		
Городской;	75	60
Городской в блоках;	30	20
Балтийский;	34	30
Осень;		
с копчеными мясопродуктами;	30	20
острый с перцем, со специями;	90	75
с томатным соусом;	30	20
Нептун;	30	20
сыр к пиву;		
Балтийский с крилем в фольге;	35	30
Балтийский с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20
Сыры плавленые колбасные:		
колбасный копчёный;	75	60
колбасный копчёный с перцем;		
колбасный копчёный с тмином;		
сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом;		
Сыры плавленые пастообразные:		
Невский сливочный;	45	30
Янтарь в фольге**;**	45	30
в полимерной таре	30	20
в тубах	45	30
Коралл: в полимерной таре	20	15
в тубах	20	15
Дружба;	45 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
Волна;		
Лето;		
Рокфор;		

Кисломолочный;		
с петрушкой;	30	20
Луковичка;		
Перчинка;		
с луком;	10	
Мягкий;	60	45
Московский;	45	30
Сыры плавленые сладкие:		
Омичка;	35 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
Шоколадный;		
Кофейный;		
Фруктовый;		
с орехами;		
Медовый;а		
Мятный;		
Сказка		
Сыры плавленые консервные:		
стерилизованный;	360	
пастеризованный;	160	
пастеризованный с ветчиной;	30	
сыр плавленый в порошке, упакованный: в жестяных банки	1 год	
в полимерных пакетах, в комбинированной таре	8 месяцев	
в , полиэтилен –целофан или в фанерноштампованные бочки с сешками вкладышами из полиэтилена	4 месяца	
Сыры плавленые к обеду:		
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30

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.

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

12 000 руб.	**ТУ 9165-262-37676459-2016 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке с добавлением или без добавления овощей, круп, бобовых, макаронных, мясных и рыбных изделий. Пищевая продукция для детского питания полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: заправочные супы: ***Борщи:*** борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ со свежей капустой и картофелем; борщ с квашеной капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью и картофелем; борщ зеленый; борщ летний (с ботвой свеклы); борщ вегетарианский; борщ вегетарианский протертый; борщ вегетарианский с черносливом; борщ с мясом; ***Щи:*** щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи зеленые из щавеля; щи зеленые из щавеля и шпината; щи из щавеля; щи из квашеной капусты; щи из квашеной капусты с картофелем; щи по-уральски с хлопьями овсяными; щи по-уральски с пшеном; щи по-уральски с перловой крупой; щи по-уральски с крупой рисовой; ***Рассольники:*** рассольник; рассольник домашний; рассольник ленинградский с перловой крупой; рассольник ленинградский с пшеничной крупой; рассольник ленинградский с рисовой крупой; рассольник ленинградский с овсяной крупой; рассольник московский; рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный); ***Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными, мясными и рыбными изделиями:*** суп картофельный; суп картофельный вегетарианский; суп картофельный протертый (с гренками); суп картофельный с фасолью; суп картофельный с горохом; суп картофельный с чечевицей; суп картофельный с крупой перловой; суп картофельный с крупой овсяной; суп картофельный с крупой пшеничной; суп картофельный с крупой рисовой; суп картофельный с крупой пшенной; суп картофельный с хлопьями овсяными; суп картофельный с крупой манной; суп картофельный макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с клецками манными; суп картофельный с клецками мучными; суп картофельный с пельменями; суп из овощей; суп фасолевый; суп-лапша домашняя; суп с рыбными консервами; суп с крупой рисовой; суп с крупой перловой; суп с крупой манной; суп с крупой овсяной; суп с крупой ячневой; суп с крупой

пшеничной; суп с крупой пшенной; суп с крупой рисовой и томатом; суп с крупой перловой и томатом; суп с крупой пшённой и томатом; суп с крупой овсяной и томатом; суп с крупой пшеничной и томатом; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой манной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой рисовой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой перловой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой овсяной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой пшеничной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с макаронными изделиями; уха с крупой перловой; ***Супы-пюре:*** суп-пюре из картофеля; суп-пюре из моркови; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре из кабачков; суп-пюре овощной; суп-пюре перловый; суп-пюре из курицы; суп-пюре из индейки; суп-пюре из мяса; суп-крем овощной; **Супы молочные:** суп молочный овсяный протертый; суп молочный рисовый протертый; суп молочный слизистый с овсяной крупой; суп молочный слизистый с рисовой крупой; суп молочный манный; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой рисовой; суп молочный с крупой манной; суп молочный с крупой кукурузной; суп молочный с хлопьями овсяными; суп молочный с крупой ячневой; суп молочный с крупой гречневой; суп молочный с крупой перловой; суп молочный с крупой пшенной; суп молочный с тыквой и крупой манной; суп молочный с тыквой и пшеном; суп молочный с дыней; суп молочный с капустой цветной; суп молочный с капустой белокочанной; суп молочный с клецками; **Супы прозрачные:** бульон мясной прозрачный; бульон из кур; бульон из индеек; бульон мясной с гренками; бульон куриный с гренками; бульон мясной с лапшой домашней; бульон куриный с лапшой домашней; бульон мясной с клецками манными; бульон мясной с клецками мучными; бульон куриный с клецками манными; бульон куриный с клецками мучными; бульон с протертым мясом; бульон с мясными фрикадельками; бульон с рыбными фрикадельками; бульон мясной с кнелями. **Гренки для супов** гренки из пшеничного хлеба; гренки с сыром.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. Рекомендуемые сроки годности готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. 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.

12 000 руб.	**ТУ 9214-289-37676459-2016** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные блюда из мяса (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей в возрасте от одного года и старше. Пищевая продукция для детского питания выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Кулинарные блюда из мяса для детского питания различаются сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, обжаренные, тушеные и паровые). Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет.

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей, преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста Группа: мясные продукты биточки из говядины рубленые с маслом; биточки из свинины рубленые с маслом; биточки из телятины рубленые с маслом; биточки из говядины рубленые с соусом сметанным; биточки из свинины рубленые с соусом сметанным; биточки из телятины рубленые с соусом сметанным; запеканка из печени с рисом и маслом; котлеты из говядины рубленые с маслом; котлеты из свинины рубленые с маслом; котлеты из телятины рубленые с маслом; котлеты из говядины рубленые с соусом сметанным; котлеты из свинины рубленые с соусом сметанным; котлеты из телятины рубленые с соусом сметанным; котлеты с яблоками и маслом; мясо отварное с маслом; мясо отварное с соусом сметанным; мясной хлебец; пудинг из говядины; суфле из отварного мяса с рисом; суфле мясное из говядины с тыквой; шницели из говядины рубленые с маслом; шницели из свинины рубленые с маслом; шницели из телятины рубленые с маслом; шницели из говядины рубленые с соусом сметанным; шницели из свинины рубленые с соусом сметанным; шницели из телятины рубленые с соусом сметанным. **Группа: мясосодержащие продукты** баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; бефстроганов из отварного мяса с соусом сметанным; биточки паровые с соусом молочным; биточки паровые с соусом сметанным голубцы с мясом и рисом и соусом сметанным; голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом и луком; гуляш из отварного мяса; жаркое по-домашнему; запеканки из печени с рисом и соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом и маслом; запеканка картофельная с печенью и маслом; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным с томатом; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом; котлеты

с яблоками и соусом сметанным; макаронник с мясом; макаронник с печенью; мясо тушеное с овощами в соусе; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; пельмени мясные отварные; рулет с макаронами и соусом сметанным; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом и луком; рулет с луком, яйцом и соусом сметанным; рулет с луком, яйцом и соусом молочным; сосиски отварные; сардельки отварные; тефтели из печени с рисом; тефтели мясные из полуфабриката промышленного производства; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с томатом; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; фрикадельки мясные в соусе сметанном с томатом; фрикадельки мясные в соусе сметанном с луком; **Продукция для детей школьного и подросткового возраста Группа: мясные продукты** антрекот; баранина обжаренная; бефстроганов; бифштекс рубленый; говядина обжаренная; мясо шпигованное говядина; мясо шпигованное свинина; мясо шпигованное баранина; мясо обжаренное шпигованное; оладьи из печени говяжьей; оладьи из печени свиной; печень говяжья, обжаренная с маслом; печень свиная, обжаренная с маслом; поджарка из говядины; поджарка из свинины; ромштекс; мясо свинины обжаренное; мясо телятины обжаренное; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из говядины; язык отварной говяжий с соусом сметанным; язык отварной говяжий с соусом молочным; язык отварной свиной с соусом сметанным; язык отварной свиной с соусом сметанным с томатом. **Группа: мясосодержащие продукты** бефстроганов из отварной говядины; биточки из говядины, запеченные под сметанным соусом; биточки из свинины, запеченные под сметанным соусом; говядина, тушенная в сметане; гуляш из отварной говядины; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы свиные рубленые с соусом сметанным; зразы свиные рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы из говядины, фаршированные рисом с маслом; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом молочным; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным с луком; колбаса обжаренная с соусом с томатом и луком; котлеты «Домашние» с маслом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с томатом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с луком; котлеты «Московские» с маслом; котлеты «Московские» с соусом сметанным; котлеты «Московские» с соусом сметанным с томатом; котлеты «Московские» с соусом сметанным с луком; мясо духовое баранина; мясо духовое говядина; мясо духовое свинина; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с луком; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень говяжья по-строгановски; печень свиная по-строгановски; рагу из свинины; сардельки обжаренные с соусом сметанным; сардельки обжаренные с соусом сметанным с луком; сардельки обжаренные с соусом с томатом и луком; сердце в соусе; сосиски обжаренные с соусом сметанным; сосиски обжаренные с соусом сметанным с луком; сосиски обжаренные с соусом с томатом и луком.

Примечание*–В соответствии с МР 2.3.1.2432: Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет. В соответствии с ГОСТ 32921: **Группа мясные (мяссодержащие) продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре Группы: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности готовой** продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. 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.

12 000 руб.	**ТУ 9214-290-37676459-2016** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ** **(взамен ТУ 9214-290-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мясо тушки кур отварное; мясо цыпленка отварное; мясо индейки отварное; мясо тушки кур тушеное; мясо цыпленка тушеное; мясо индейки тушеное; мясо курицы в соусе с овощами тушеное; мясо в соусе с овощами тушеное; мясо индейки в соусе с овощами тушеное; мясо цыплят с морковью и репой тушеные; плов из мяса курицы; плов из мяса цыпленка; плов из мяса индейки; котлеты из мяса кур рубленые; котлеты из мяса цыпленка рубленые; котлеты из мяса индейки рубленые; котлеты из мяса кур рубленые, запеченные в молочном соусе; котлеты из мяса цыпленка рубленые, запеченные в молочном соусе; фрикадельки из мяса курицы; фрикадельки из мяса цыпленка; фрикадельки из мяса индейки; зразы из мяса кур с омлетом и овощами; зразы из мяса цыпленка с омлетом и овощами; суфле из мяса кур; суфле из мяса кур с рисом; кнели из мяса кур с рисом; биточки из мяса кур рубленые, паровые; биточки из мяса цыпленка рубленые, паровые; биточки из мяса индейки рубленые, паровые.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции в горячем виде с момента изготовления при температуре от плюс 65°С и более – не более 3 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 12 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохран-

ность, 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.

12 000 руб.	ТУ 9165-291-37676459-2016 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вторые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов. Продукция выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Вторые обеденные блюда для детского питания различается сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, обжаренные, тушеные и паровые). Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. **Продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста.**

АССОРТИМЕНТ: Блюда из овощей ***отварные овощи:*** капуста отварная белокочанная с маслом; капуста отварная цветная с маслом; капуста отварная белокочанная с соусом молочным; капуста отварная цветная с соусом молочным; капуста отварная белокочанная с соусом сметанным; капуста отварная цветная с соусом сметанным; тыква отварная ***овощи припущенные и тушеные:*** морковь с зеленым горошком в молочном соусе; каша из тыквы; тыква, припущенная с яблоками и изюмом; капуста тушеная; свекла, тушенная в сметане; свекла, тушенная в соусе сметанном; свекла, тушенная с яблоками; морковь, тушенная с рисом и черносливом; рагу из овощей с тыквой и маслом; рагу из овощей с тыквой, соусом сметанным и маслом; рагу из овощей с тыквой, соусом томатным и маслом; рагу из овощей с кабачками и маслом; рагу из овощей с кабачками, соусом сметанным и маслом; рагу из овощей с кабачками, соусом томатным и маслом; ***овощи запеченные:*** котлеты морковные; котлеты морковные с соусом молочным; котлеты морковные с соусом сметанным; крокеты из моркови с изюмом; крокеты детские запеченные с томатом; крокеты детские запеченные со шпинатом; котлеты свекольные с соусом молочным; котлеты свекольные с соусом сметанным; котлеты капустные с маслом; котлеты капустные с соусом сметанным; котлеты капустные с соусом молочным; котлеты капустно-морковные; котлеты из кабачков, творога с маслом; котлеты из кабачков, творога с соусом молочным; котлеты из кабачков, творога с соусом сметанным; котлеты из овощей с маслом; котлеты из овощей с соусом молочным; котлеты из овощей с соусом сметанным; шницель из овощей, запеченный в молочном соусе; шницель из капусты с маслом; шницель из капусты с соусом молочным; шницель из капусты с соусом сметанным; запеканка капустная с маслом; запеканка капустная с соусом сметанным; запеканка капустная с соусом сметанным с томатом; запеканка капустная с соусом молочным; запеканка капустная с мясом; запеканка картофельная с печенью; запеканка морковная с маслом; запеканка морковная с соусом молочным; запеканка морковная с соусом сметанным; запеканка морковная с творогом и маслом; запеканка морковная с творогом и соусом молочным; запеканка морковная с творогом и соусом сметанным; запеканка овощная с маслом; запеканка овощная с соусом молочным; запеканка овощная с соусом сметанным; запеканка из тыквы с соусом молочным; запеканка из тыквы с соусом сметанным; тыквенно-яблочная запеканка с соусом сметанным; пудинг из моркови с маслом; пудинг из моркови с соусом молочным; пудинг из моркови с соусом сметанным; суфле из моркови с творогом; капуста цветная, запеченная в молочном соусе; капуста белокочанная, запеченная в молочном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в молочном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в сметанном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в сметанном с томатом соусе; свекла, фаршированная овощами под соусом молочным; свекла, фаршированная овощами под соусом сметанным; свекла, фаршированная овощами под соусом сметанным с томатом; картофельные оладьи с сыром под соусом молочным; картофельные оладьи с сыром под соусом сметанным; картофельные оладьи со свежей капустой с маслом; картофельные оладьи со свежей капустой с соусом сметанным; картофельные оладьи со свежей капустой с соусом молочным **Блюда из круп** ***каши рассыпчатые:*** каша гречневая рассыпчатая с маслом; каша пшенная рассыпчатая с маслом; каша рисовая рассыпчатая с маслом; каша перловая рассыпчатая с маслом; каша ячневая рассыпчатая с маслом; каша пшеничная рассыпчатая с маслом; каша гречневая рассыпчатая с сахаром; каша пшенная рассыпчатая с сахаром; каша рисовая рассыпчатая с сахаром; каша перловая рассыпчатая с сахаром; каша ячневая рассыпчатая с сахаром; каша пшеничная рассыпчатая с сахаром; каша гречневая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша пшенная рассыпчатая с маслом и сахаром; каша рисовая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша перловая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша ячневая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша пшеничная рассыпчатая с маслом и сахаром; каша гречневая рассыпчатая с овощами; каша пшенная рассыпчатая с овощами; каша рисовая рассыпчатая с овощами; каша перловая рассыпчатая с овощами; каша ячневая рассыпчатая с овощами; каша пшеничная рассыпчатая с овощами; каша рассыпчатая пшенная с фруктами ***вязкие каши:*** каша гречневая с маслом; каша пшенная с маслом; каша рисовая с маслом; каша перловая с маслом; каша ячневая с маслом; каша овсяная с маслом; каша манная с маслом; каша пшеничная с маслом; каша гречневая с сахаром; каша пшенная с сахаром; каша рисовая с сахаром; каша перловая с сахаром; каша ячневая с сахаром; каша овсяная с сахаром; каша манная с сахаром; каша пшеничная с сахаром; каша гречневая с сахаром и маслом; каша пшенная с сахаром и маслом; каша рисовая с сахаром и маслом; каша перловая с сахаром и маслом; каша ячневая с сахаром и маслом; каша овсяная с сахаром и маслом; каша манная с сахаром и маслом; пшеничная с сахаром и маслом; каша пшенная с тыквой; каша пшеничная с тыквой; каша рисовая с тыквой; каша овсяная с морковью; каша пшеничная с морковью; каша пшенная с морковью; каша манная с малиной; каша манная с клубникой; каша манная с черной смородиной; каша манная с красной смородиной; каша рисовая с малиной; каша рисовая с клубникой; каша рисовая с красной смородиной; каша рисовая с черной смородиной; каша «Смесь злаков» с черносливом (из смеси не менее двух видов круп); ***жидкие каши:*** каша пшенная с маслом; каша рисовая с маслом; каша овсяная с маслом; каша манная с маслом; каша пшеничная с маслом; каша пшенная с сахаром; каша рисовая с сахаром; каша овсяная с сахаром; каша манная с сахаром; каша пшеничная с сахаром; каша пшенная с сахаром и маслом; каша рисовая с сахаром и маслом; каша овсяная с сахаром и маслом; каша манная с сахаром и маслом; каша пшеничная с сахаром и маслом ***крупеники, запеканки, пудинги:*** крупеник из крупы гречневой с маслом; крупеник из крупы пшеничной с маслом; крупеник из крупы гречневой с йогуртом; крупеник из крупы пшеничной с йогуртом; крупеник из крупы гречневой с соусом молочным; крупеник из крупы пшеничной с соусом молочным; крупеник из смеси круп с маслом сливочным; запеканка рисовая с маслом; запеканка манная с маслом; запеканка пшенная с маслом; запеканка пшеничная с маслом; запеканка рисовая с соусом абрикосовым; запеканка манная с соусом абрикосовым; запеканка пшенная с соусом абрикосовым; запеканка пшеничная с соусом абрикосовым; запеканка рисовая с соусом клюквенным; запеканка манная с соусом клюквенным; запеканка пшенная с соусом клюквенным; запеканка пшеничная с соусом клюквенным; запеканка рисовая с творогом и маслом; запеканка рисовая с творогом и соусом клюквенным; запеканка манная со свежими

яблоками с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими яблоками с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими яблоками с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп); запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими яблоками; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими грушами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими абрикосами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими сливами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) с тыквой ***запеканки и пудинги из крупяной муки:*** запеканка из гречневой муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой и рисовой муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой и овсяной муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой муки с творогом и молочным соусом; запеканка из гречневой и рисовой муки и творогом с молочным соусом; запеканка из гречневой и овсяной муки и творогом с молочным соусом; пудинг рисовый с соусом абрикосовым; пудинг манный с соусом абрикосовым; пудинг пшенный с соусом абрикосовым; пудинг рисовый с соусом клюквенным; пудинг манный с соусом клюквенным; пудинг пшенный с соусом клюквенным; пудинг из смеси круп (не менее двух видов круп) с соусом фруктовым; пудинг из гречневой муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой и овсяной муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой и рисовой муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой муки с творогом и молочным соусом; пудинг из гречневой и овсяной муки с творогом и молочным соусом; пудинг из гречневой и рисовой муки с творогом и молочным соусом ***котлеты, биточки, каши:*** биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки перловые; биточки ячневые; биточки манные с соусом абрикосовым; биточки манные с соусом клюквенным; биточки рисовые с соусом абрикосовым; биточки рисовые с соусом клюквенным; биточки из смеси круп (не менее двух видов крупы); биточки из смеси круп (не менее двух видов крупы) с морковью; каша перловая с рыбой; каша овсяная с рыбой; каша пшенная с рыбой; каша из смеси круп (не менее двух видов крупы) с рыбой; кулеш перловый с мясом; кулеш овсяный с мясом; кулеш пшенный с мясом; кулеш из смеси круп (не менее двух видов крупы) с мясом; котлеты пшенные; котлеты пшеничные; котлеты перловые; котлеты ячневые; котлеты манные с соусом абрикосовым; котлеты манные с соусом клюквенным; котлеты рисовые с соусом абрикосовым; котлеты рисовые с соусом клюквенным; котлеты из смеси круп (не менее двух видов крупы); котлеты из смеси круп (не менее двух видов крупы) с морковью; **блюда из макаронных изделий:** макаронные изделия отварные; макаронные изделия отварные с маслом; макароны отварные с сыром; макароны, запеченные с сыром; макароны, запеченные с яйцом; макаронник; запеканка из макарон с яблоками; запеканка из макарон с творогом; лапшевник с творогом **блюда из яиц** ***блюда из вареных яиц:*** яйца вареные; яйца, запеченные в сметанном соусе ***омлеты:*** омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с морковью; омлет с картофелем; омлет с зеленым горошком; омлет с овощами; омлет с рисом; омлет с яблоками; омлет паровой натуральный; омлет паровой с мясом; омлет с морковью паровой; омлет белковый паровой; омлет белковый с помидорами; драчена **Продукция для детей школьного и подросткового возраста Блюда из овощей** ***отварные овощи:*** горох овощной отварной с маслом; горох овощной отварной с соусом молочным; фасоль овощная отварная с маслом; фасоль овощная отварная с соусом молочным; кукуруза отварная в початках с маслом; кукуруза отварная с маслом; кукуруза отварная с соусом молочным; кукуруза отварная с соусом сметанным; пюре из моркови с соусом молочным; пюре из моркови с соусом сметанным; пюре из свеклы с соусом молочным; пюре из свеклы с соусом сметанным; пюре из тыквы с соусом сметанным ***обжаренные овощи:*** котлеты картофельные с творогом и маслом; котлеты картофельные с творогом и соусом сметанным; котлеты морковные с маслом; котлеты морковные с соусом молочным; котлеты морковные с соусом сметанным; котлеты морковные с творогом и маслом; котлеты морковные с творогом и соусом сметанным; котлеты морковные с творогом и соусом молочным; котлеты свекольные с соусом молочным; котлеты свекольные с соусом сметанным; котлеты капустные с маслом; котлеты капустные с соусом молочным; котлеты капустные с соусом сметанным; шницель из капусты с маслом; шницель из капусты с соусом молочным; шницель из капусты с соусом сметанным; капуста белокочанная жареная; капуста брюссельская жареная; капуста цветная жареная капуста кольраби жареная; оладьи из тыквы; оладьи из кабачков; драники с маслом; драники с соусом сметанным **Блюда из круп** ***пловы:*** плов с изюмом; плов с фруктами; плов сладкий **блюда из бобовых:** фасоль отварная; горох отварной; чечевица отварная; чина отварная; нут отварной; пюре из фасоли с маслом; пюре из гороха с маслом; пюре из чечевицы с маслом; пюре из чины с маслом; пюре из нута с маслом; пюре из фасоли и картофеля; пюре из гороха и картофеля; пюре из чечевицы и картофеля; пюре из чины и картофеля; пюре из нута и картофеля; запеканка из фасоли и картофеля; запеканка из гороха и картофеля; запеканка из чечевицы и картофеля; запеканка из чины и картофеля; запеканка из нута и картофеля.

****Примечание*** **– В соответствии с МР 2.3.1.2432:** Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности** готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. 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.

9 750 руб.	**ТУ 10.86.10-200-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из говядины. Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые Подвид — бескостные, крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; котлетное мясо свиное. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из говядины. Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из конины. Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из свинины. Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из баранины. Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из говядины. Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из конины Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из свинины. Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из баранины. Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непанированные). Категория А:** фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фрикадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — неформованные. Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский. **Категория Б:** фарш свиной. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непаиированные). Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных — не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 48 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°С с момента изготовления не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства.

10 000 руб.	**ТУ 9163-374-37676459-2015** **СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овоще-фруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Неосветленные:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый;

из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **С мякотью:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; **Смешанные соки:** яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех и более видов соков); **Соки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; бананово-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный. **Соки овощные и овоще-фруктовые:** сок морковный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовй с мякотью; сок морковно-яблочно-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

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

Рекомендуемые сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива — 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» — 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» — 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.

10 000 руб.	**ТУ 9119-293-37676459-2014** **БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бутерброды с маслом; бутерброды с джемом; бутерброды с повидлом; бутерброды с сыром; бутерброды с икрой кетовой; бутерброды закрытые с отварной говядиной (или бараниной, или, свининой); бутерброды закрытые с корейкой; бутерброды с заливной рыбой (севрюга); бутерброды с отварным языком говяжий (или бараний, или свиной); бутерброды с отварной говядиной (или свининой, или бараниной, или телятиной).

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

Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9116-292-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сдоба обыкновенная; булочка ванильная; булочка с орехами; булочка домашняя; булочка дорожная; булочка «Октябренок»; булочка школьная; булочка «Веснушка»; булочка российская; булочка обогащенная; булочка «Розовая»; булочка «Алтайская»; булочка «Осенняя»; булочка молочная; булочка «К завтраку»; булочка «Янтарная»; булочка «Деревенская»; булочка «Творожная»; булочка «Украинская»; булочка «К чаю»; булочка «Харьковчанка».

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

Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9266-288-37676459-2014** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рыба отварная; рыба фаршированная; рыба, припущенная с овощами; рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; рыба, тушеная с овощами; котлеты рыбные с капустой и морковью запеченные; котлеты или биточки рыбные запеченные; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные паровые; шницель рыбный натуральный; биточки рыбные с овощами запеченные; биточки из кальмаров и рыбы; тефтели рыбные паровые; тефтели рыбные тушеные; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные отварные; фрикадельки рыбные запеченные с молочным соусом; зразы рыбные с яйцами; рулет из рыбы; рыба, запеченная с овощами; суфле из рыбы; пудинг рыбный запеченный; пудинг рыбный паровой; кнели рыбные; рыба, запеченная в омлете; рыба, запеченная с картофелем; рыба, запечена в молочном соусе; рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная с морковью; рыба запеченная.

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

Сроки годности устанавливает изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9222-287-37676459-2014** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИ МЕНТ: Вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога; пудинг из творога с яблоками; пудинг из творога с изюмом.

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

Сроки годности устанавливает изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9162-285-37676459-2014** **СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соус белый основной; соус томатный; соус томатный с овощами; соус молочный (для запекания овощей, мяса рыбы); соус молочный сладкий; соус молочный густой (для фарширования); соус сметанный; соус сметанный с томатом; соус сметанный с луком; соус сметанный с томатом и луком. **Соусы холодные:** соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус черносмородиновый; соус клюквенный; соус яблочный. **Соусы с использованием крупяной муки:** соус белый основной; соус белый с яйцом; соус молочный для запекания; соус молочный жидкий; соус сметанный.

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

Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9165-264-37676459-2014** **КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рассыпчатые каши: каша рассыпчатая; каша рассыпчатая с овощами; каша рассыпчатая пшеничная с фруктами. **Вязкие каши:** каша вязкая; каша вязкая с тыквой; каша вязкая с тыквой; каша вязкая из смеси круп с тыквой; каша вязкая с морковью; каша вязкая с морковью; каша вязкая из смеси круп с морковью; каша вязкая с соком; каша вязкая с изюмом; каша из смеси круп с изюмом; каша вязкая из круп с черносливом; каша манная с изюмом и яблоками; каша из смеси круп с яблоками; каша с ягодами; каша вязкая с тыквой (из крупяной муки); каша вязкая с морковью (из крупяной муки); каша с печенью (из крупяной муки). **Жидкие каши:** каша жидкая.

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

Сроки годности устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 руб.	**ТУ 9161-263-37676459-2014** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Салат из горошка зеленого консервированного; Салат из репчатого лука; Салат из кукурузы (консервированной); Салат из свежих огурцов; Салат из свежих помидоров с луком; Салат из свежих помидоров и огурцов; Салат летний; Салат из свежих овощей с яблоками; Салат овощной с яблоками; Салат из соленых огурцов с луком; Салат из белокочанной капусты; Салат из белокочанной и морской капусты; Салат из картофеля с солеными огурцами; Салат из картофеля с огурцами; Салат из картофеля с огурцами; Салат из картофеля с помидорами; Салат из картофеля с зеленом горошком; Салат из редиса с яблоками и огурцами; Салат из кабачков; Салат из свеклы с черносливом; Салат из свеклы с яблоками и огурцами; Салат из яблок с черносливом; Салат из свеклы с сыром; Салат из свеклы с курагой и изюмом; Салат из свеклы; Салат из свеклы с зеленым горошком: Салат из свеклы с яблоками; Салат из свеклы с огурцами солеными; Салат овощной с яблоками и свеклой; Салат из моркови с яблоками или черносливом; Салат из моркови с яблоками и курагой; Салат из моркови и яблок; Салат из моркови; Салат из моркови с курагой; Салат фруктовый с сиропом; Салат из моркови. яблок с финиками или черносливом; Салат из картофеля с морской капустой и свеклой; Салат из овощей с морской капустой; Салат из белокочанной и морской капусты; Салат из белокочанной капусты с кальмарами. Винегрет овощной; Винегрет с морской капустой или кальмарами.

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

Сроки годности устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9214-077-37676459-2013** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее полуфабрикаты). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из говядины. **Категория А:** вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Группа** – мясные полуфабрикаты; **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из конины. **Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из свинины. **Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части. **Категория В:** котлетное мясо свиное. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из баранины. **Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые **Подвид** – бескостные, порционные из говядины. **Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые.

Подвид – бескостные, порционные из конины. **Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из свинины. **Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа** - мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из баранины
Категория А: эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа** - мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из говядины. **Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из конины. **Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из свинины. **Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из баранины. **Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – рубленые. **Подвид** – формованные. **Категория Б:** фрикадельки из говядины; фрикадельки мясные. **Категория В:** котлеты, биточки, шницели; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; биточки по-белорусски; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – рубленые. **Подвид** – неформованные. **Категория Б:** фарш бараний. **Категория В:** фарш говяжий; фарш конский; фарш свиной.

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. **Сроки годности замороженных полуфабрикатов** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных – не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов**, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов**, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°С с момента изготовления не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов**, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, **может устанавливать изготовитель** при наличии необходимых условий производства.

9 000 руб.	**ТУ 9212-080-37676459-2013** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, свиных, бараньих для детского питания (далее полуфабрикаты) выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Печень говяжья (свиная, баранья) по-строгановски; печень говяжья (свиная, баранья) для тушения; печень говяжья (свиная, баранья) для запекания; сердце говяжье (свиное, баранье) для тушения; язык говяжий (свиной, бараний).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженных** полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; весовых и негерметично упакованных – не более 20 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. **Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки** годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.

10 000 руб.	**ТУ 9214-081-37676459-2013** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы (кусковые и рубленые) для детского питания (далее полуфабрикаты).

Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

Полуфабрикаты кусковые: бедро кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); голень кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); филе кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); мясо кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) бескостное; мясо кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) для супа. **Полуфабрикаты рубленые:** фарш из цыпленка-бройлера; фарш из индейки; фарш из мяса птицы; котлеты, биточки из цыпленка-бройлера; котлеты, биточки из индейки; котлеты, биточки из мяса птицы; голубцы ленивые из цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели из цыпленка-бройлера; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; фрикадельки из цыпленка-бройлера; фрикадельки из индейки; фрикадельки из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; негерметично упакованных и весовых – не более 30 суток. **Сроки**

годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 2ºС до 6ºС: кусковых полуфабрикатов – не более 48 часов; фаршей – не более 12 часов; остальных рубленых полуфабрикатов – не более 18 часов. **Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки** годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.

10 000 руб.	**ТУ 9261-082-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из рыбы для детского питания (далее полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: филе горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака) с кожей; филе горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака) без кожи; филе-кусок горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; негерметично упакованных и весовых – не более 30 суток. **Сроки годности охлажденных** полуфабрикатов при температуре от минус 2ºС до 0ºС не более 24 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных герметично упакованных, в том числе с применением вакуума, полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 48 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

9 000 руб.	**ТУ 10.39.17-432-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ (взамен 9162-432-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

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».

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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.18-106-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ЛЕЧО (взамен ТУ 9161-106-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – лечо (далее продукт или продукция), изготовленное из сладкого перца с добавлением или без добавления моркови, лука, томатного соуса, яблочного пюре, кабачков, баклажанов,

животного жира, грибов, фасоли, чеснока, специй, пищевых кислот, зелени, фасованное в стеклянные банки, герметически укупоренное и стерилизованное. Лечо предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо «Любительское»; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо с морковью; лечо с фасолью; лечо «По-болгарски; лечо «Оригинальное»; лечо «По-венгерски»; лечо с баклажанами; лечо с кабачками; лечо с болгарским перцем; лечо с цветной капустой; лечо с рисом «Токана»; лечо «Домашнее»; лечо «Грузинское»; лечо с тыквой; лечо «По-итальянски»; лечо «Объедение»; лечо с чесноком; лечо медовое; лечо из томатов с баклажанами; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо «По-казацки»; лечо «Традиционное».

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 лечо: в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.25-572-37676459-2017 ФРУКТЫ СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действия 2017 год. Без ограничения срока действия.

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 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; виноград моченый; клюква моченая; крыжовник моченый; малина моченая; морошка моченая; рябина обыкновенная моченая; смородина красная моченая; смородина черная моченая; сливы моченые; физалис моченый; чернослив моченый; черешня моченая; черника моченая; яблоки моченые; «Ассорти».

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

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 1^0С до плюс 4 ^{0}С – 36 месяцев; ***Фасованной в полимерные ведра, пакеты:*** моченая продукция: при температуре от минус 1°С до плюс 4°С- не более 4 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.17-571-37676459-2017 ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действия 2017 год. Без ограничения срока действия.

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, 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; опята в собственном соку; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; 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.

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

Рекомендуемы сроки годности для продукции: ***Фасованной в стеклянные банки:*** отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. ***Фасованной в стеклянные банки без консервантов:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; ***Фасованной в стеклянные банки с консервантами:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести 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 2-8ºС – 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.18-569-37676459-2017** **ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные с добавлением 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, 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: 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.

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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.17-570-37676459-2017** **ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ, СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашеные, соленые, моченые, малосольные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей 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: овощи квашеные: 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 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 квашеная с брусникой; капуста квашеная с тмином; капуста квашенная 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 маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа маринованная «По-корейски»; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный. **овощи солёные:** ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.- огурцы соленые с болгарским перцем; кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. мини-морковь соленая; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; 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 (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) 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 (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) 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; фасоль стручками соленая; 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. **овощи моченые:** перец стручковый моченый. **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; помидоры (томаты) малосольные.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха не более 85% без прямого попадания солнечных лучей: ***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 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток; от минус 2°С до плюс 6°С – не более 45 суток; при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 75 суток; капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** ***Фасованные в стеклянные банки:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 30 суток. ***Фасованные в полимерную тару:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – 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.

9 000 руб.	**ТУ 10.39.18-568-37676459-2017 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

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 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: овощи квашеные: 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 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 квашеная с брусникой; капуста квашеная с тмином; капуста квашенная 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 маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа маринованная «По-корейски»; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный. **Овощи маринованные:** аджика; ассорти овощное маринованное (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны маринованные; баклажан в маринаде с маслом «Закуска

по-южному»; баклажаны маринованные «По-корейски»; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; имбирь маринованный; имбирь маринованный розовый; кабачки маринованные; кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке; капуста брокколи маринованная; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски» капуста «По-грузински»; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная рубленая с острым перцем; 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 маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста цветная, брокколи и перец болгарский соленые; капуста цветная, брокколи в томатной заливке; 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-корейки»; капуста с морковью маринованная «По-корейски»; капуста маринованная «Провансаль»; кукуруза маринованная; лечо; лечо «По-болгарски»; листья виноградные маринованные; лук маринованный; маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; морковь маринованная «По-корейски»; овощи «По-французски»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; 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; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щей»; тыква маринованная; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью; цуккини маринованные; черемша маринованная; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; чеснок маринованный. **Рекомендуемые сроки годности** при относительной влажности воздуха не более 85% без прямого попадания солнечных лучей: ***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 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток; от минус 2°С до плюс 6°С – не более 45 суток; овощей маринованных при температуре -2-+5ºС с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; моркови маринованной «Пикантная», моркови маринованной «Пикантная» со спаржей; спаржи маринованной «По-корейски»: при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 75 суток; при температуре 0-+5ºС без консерванта (-ов) – 10 суток. при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 1 месяц. капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 месяцев. маслины и оливки маринованные при температуре 0-4ºС не более 120 суток. ***Фасованные в вакуумную упаковку:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 90 суток. ***Фасованные в упаковку Дой Пак:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 60 суток.

10 000 руб.	**ТУ 10.84.12-104-37676459-2017 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ (взамен ТУ 9169-104-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на горчицу пищевую готовую, изготовленную из горчичного порошка, с добавлением сахара, соли, растительного масла, уксусной кислоты, пряностей, консервантов, фасованную в потребительскую тару и герметически укупоренную. 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: горчица «Любимая»; горчица «Старорусская»; горчица «Пикантная»; горчица «Особая»; горчица «Столовая»; горчица «Столовая с имбирем»; горчица «Домашняя ароматная»; горчица «Русская с хреном»; горчица «Пряная»; горчица «Русская с чесноком»; горчица «По-русски»; горчица «По-домашнему»; горчица «По-английски»; горчица «Медовая»; горчица «По-французски»; горчица «Классическая»; горчица «Заморская»; горчица «По-датски со сливками»; горчица «Бутербродная»; горчица «Деликатесная»; горчица «Российская»; горчица «Баварская»; горчица «Дижонская»; горчица «Зернистая».

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

Горчицу пищевую готовую хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемые сроки годности горчицы пищевой готовой: с добавлением консервантов:** при температуре от 0 до 5 °С не более 120 суток; при температуре от 5 °С до 10 °С не более 90 суток; без добавления консервантов: при температуре от 0 до 5°С не более 90 суток; при температуре от 5°С до 10°С не более 60 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.84.11-564-37676459-2017 УКСУС**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 9 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед укупоркой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности.Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%;уксус столовый 9%;уксус яблочный 5%;уксус яблочный 6% ароматизированный;уксус виноградный 9% ароматизированный;уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом;уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы;уксус столовый 6% ароматизированный с чесноком;уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом;уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями;уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром;уксус столовый 6% ароматизированный с чили;уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой;уксус столовый 6% ароматизированный с укропом;уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой;уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили;уксус столовый 6% ароматизированный с розмарином;уксус столовый 6% ароматизированный с мятой;уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон;уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев;уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем;уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном;уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами вишни;уксус столовый 6% ароматизированный с хреном;уксус столовый 6% ароматизированный с мелиссой;уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой;уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой;уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина;уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина;уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника;уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы;уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом;уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы;уксус столовый 9% ароматизированный с чесноком;уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом;уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями;уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром;уксус столовый 9% ароматизированный с чили;уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой;уксус столовый 9% ароматизированный с укропом;уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой;уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили;уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином;уксус столовый 9% ароматизированный с мятой;уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон;уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев;уксус столовый 9% ароматизированный с имбирем;уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном;уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни;уксус столовый 9% ароматизированный с хреном;уксус столовый 9% ароматизированный с мелиссой;уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой;уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой;уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина;уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина;уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника;уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы. **Транспортирование и хранение**Уксусы должны храниться в упакованном виде в чистых проветриваемых помещениях и должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей.При хранении уксуса на складах температура хранения должна быть от минус 3°С до плюс 35°С, при относительной влажности воздуха не более 80 %.Температура замерзания (4-9) %-ного уксуса минус (1-3) °С. Замерзание и последующее размораживание уксуса на его качество не влияют.

Рекомендуемый срок годности при указанных условиях – не более двух лет.Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 руб.	**ТУ 10.84.12-123-37676459-2017 ХРЕН СТОЛОВЫЙ (взамен 9169-123-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты и готовые изделия 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. 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: полуфабрикат хрена; хрен столовый; хрен столовый со сливками; хрен столовый с морковью; хрен столовый со свекольным соком; хрен столовый со свеклой; хрен столовый с майонезом; хрен столовый с брусникой и яблоками; хрен столовый с клюквой и яблоками; хрен столовый «По-монастырски»; хрен столовый с редькой и брусникой; хрен столовый с редькой и клюквой; хрен столовый «Деревенский»; хрен столовый «Русский»; хрен столовый «Бабушкин»; хрен столовый с редькой; хрен столовый с лимоном; хрен столовый с лимонным соком; хрен столовый с клюквой; хрен столовый с брусникой; хрен столовый с яблоком; хрен столовый острый; хрен столовый со сладким перцем; приправа из хрена; хрен столовый остро-пикантный; хрен столовый «Домашний»; хрен столовый с имбирем; хрен столовый по-грузински; хрен столовый с чесноком и травами; хрен столовый пикантный; хрен столовый «Васаби».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции 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 10 ºС до 20 ºС – не более 6 месяцев; в полимерные упаковки при температуре от 0 ºС до 15 ºС – не более 6 месяцев; полуфабрикат в полимерные упаковки при температуре от 0 ºС до 4 ºС – не более 3 месяцев. без добавления консервантов: в летний период (май – сентябрь) – не более 15 суток; осенне-зимний период (октябрь – апрель) – не более 30 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.39.22-507-37676459-2016 ПАСТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

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». 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 6 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 3 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. 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.

9 000 руб.	**ТУ 9166-521-37676459-2016 КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяется на производство картофеля «фри», изготовленного из свежего очищенного картофеля, 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.

АССОРТИМЕНТ: картофель «фри»; картофель «фри» со вкусом перца «Чили»; картофель «фри» со вкусом сыра; картофель «фри» со вкусом укропа; картофель «фри» со вкусом чеснока; картофель «фри» со вкусом корицы; картофель «фри» со вкусом лука; картофель «фри» со вкусом грибов; картофель «фри» со вкусом хрена; картофель «фри» со вкусом бекона; картофель «фри» со вкусом томата; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом 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 кетчупа; картофель «фри» со вкусом салями; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом паприки; картофель «фри» со вкусом пиццы; картофель «фри» со вкусом рыбы; картофель «фри» со вкусом селедки и лука; картофель «фри» со вкусом шашлыка; картофель «фри» со вкусом маринованных огурчиков.

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

Рекомендуемые сроки годности картофеля «фри»: при температуре хранения от 0 до 5° С-180 суток при температуре хранения от 0 до 20° 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. 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.

8 500 руб.	ТУ 9167-518-37676459-2016 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ,ОТВАРНЫЕ, СОЛЕНЫЕ И КРЕПКОГО ПОСОЛА

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей; грибы соленые и грибы крепкого посола, приготовленные из свежих грибов одним из способов посола (холодным, горячим или сухим); грибы отварные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе.

АССОРТИМЕНТ: Грибы соленые и крепкого посола: грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы отварные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны.

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

Рекомендуемые сроки годности со дня изготовления: маринованных грибов при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; соленых грибов и грибов крепкого посола при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°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.

11 000 руб.	ТУ 9163-506-37676459-2016 ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые 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. Фруктовые пюре, 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. Консервы могут быть изготовлены с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от минус 0 ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: стерилизованных в стеклянной таре -24мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес.; стерилизованные с витамином С не более 12 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.

10 000 руб.	ТУ 9162-002-37676459-2016 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (взамен ТУ 9162-002-37676459-2012)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на производство овощного пюре из свежих или быстрозамороженных овощей с добавлением или без добавления фруктов, молока и сливок, лимонной кислоты, соли и консервантов. Пюре являются полуфабрикатами и предназначены для использования в производстве соковой продукции и в различных отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Пюре консервированное асептическим способом: 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 консервированное асептическим способом, 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 нестерилизованное (пюре-полуфабрикаты овощные):** 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.

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемые сроки годности стерилизованного пюре, в течение которых пюре сохраняет свое качество при температуре от 0 °С до плюс 20 °С: в стеклянной и металлической таре 12 мес.; в полимерной таре 6 мес. Рекомендуемые сроки годности пюре, не стерилизованного пюре при температуре от 0 ^{0}С до плюс 25 ^{0}С: консервированного кислотой – 6 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.

10 000 руб.	**ТУ 9187-488-37676459-2016 КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмалопродукты набухающие, получаемые из зерна, или крупы, или муки зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Крахмалопродукты набухающие предназначены для предприятий общественного питания, реализации в торговой сети и для использования при производстве пищевой продукции (хлебопекарной, пищеконцентратной, кондитерской, мясной и др. промышленности).

АССОРТИМЕНТ: мука набухающая: кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая; **текстурат:** кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая.

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

Крахмалопродукты набухающие должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла. **Рекомендуемый срок годности** крахмалопродуктов набухающих – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9163-484-37676459-2016 КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы фруктовые маринады, изготовленные из свежих или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов одного или нескольких видов, залитых пищевыми органическими кислотами, раствором сахара, и (или) сахаров, и (или) подсластителей, пряностей или их экстрактов (далее маринады). **Маринады изготавливают следующих видов:** однокомпонентные – из одного вида фруктов; многокомпонентные (ассорти) – из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях. В зависимости от массовой доли органических кислот фруктовые маринады подразделяют на слабокислые и кислые.

АССОРТИМЕНТ однокомпонентных консервов из: абрикосов; айвы; алычи; бананов; барбариса; брусники; винограда; вишни; голубики; груш; гуавы; ежевики; жимолости; земляники (клубники); инжира; ирги; калины; киви; кизила; клюквы; крыжовника; лайма; лимонов; малины; морошки; облепихи; персиков; рябины красной; рябины черноплодной (аронии); слив; смородины красной (белой, желтой); смородины черной; терна; ткемали; фейхоа; хурмы; черешни; черемухи; черники; шелковицы; яблок. **Рекомендуемые сроки годности**, в течение которых маринад сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75% от 0ºС до 25ºС: в стеклянной упаковке – не более 18 мес; в металлической упаковке – не более 12 мес; в упаковке из полимерных комбинированных материалов – не более 12 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-399-37676459-2016 ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы протертые или дробленые фрукты, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов, с добавлением сахара, фасованные в герметичную тару и стерилизованные. **Консервы изготавливают нескольких видов:** протертые (пюреобразные); дробленые **Ассортимент *однокомпонентных консервов* из:** абрикосов; айвы; алычи; бананов; барбариса; брусники; винограда; вишни; голубики; груш; гуавы; ежевики; жимолости; земляники (клубники); инжира; ирги; калины; киви; кизила; клюквы; крыжовника; лайма; лимонов; мандаринов; малины; морошки; облепихи; персиков; рябины; рябины черноплодной (аронии); слив; смородины красной (белой, желтой); смородины черной; терна; ткемали; фейхоа; хурмы; черешни; черемухи; черники; шелковицы; яблок. *Многокомпонентные консервы* не менее двух видов фруктов в различной комбинации.

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

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.

11 000 руб.	**ТУ 9119-465-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

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 дынно-тыквенным 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; 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»; 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; 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».

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

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

11 000 руб.	**ТУ 9161-433-37676459-2016** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из свежих или предварительно подготовленных целых или нарезанных овощей или их смесей путем консервирования, маринования, соления, квашения, залитых заливкой с добавлением или без добавления органических кислот, добавок и пищевкусовых компонентов, фасованных в герметичную тару и подвергнутых стерилизации. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овощи консервированные: «Ассорти овощное консервированное» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны консервированные; горошек; кабачки консервированные; кабачки консервированные с имбирем; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная консервированная с имбирем; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная консервированная с имбирем; капуста цветная консервированная; капуста цветная консервированная с имбирем; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская консервированная с имбирем; кукуруза; огурцы консервированные; огурцы консервированные с паприкой; огурцы консервированные с имбирем; огурцы консервированные с кабачками; огурцы консервированные с кабачками и имбирем; огурцы консервированные с листом черной смородины; огурцы консервированные с листом вишни; огурцы консервированные «Стрелецкие»; огурцы консервированные старорусские; огурцы консервированные с кориандром; огурцы консервированные с крыжовником; огурцы консервированные с белой смородиной; огурцы консервированные по-деревенски; патиссоны консервированные; патиссоны консервированные с имбирем; перец сладкий консервированный; перец горький консервированный; листья виноградные консервированные; томаты консервированные; томаты консервированные с паприкой; томаты консервированные с листом черной смородины; томаты консервированные «Пикантные»; томаты консервированные старорусские; томаты консервированные с кориандром; томаты консервированные с бархатцами; томаты консервированные «Огонек»; томаты консервированные «Стрелецкие»; тыква консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая консервированная с имбирем; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; спаржа; морковь консервированная; морковь консервированная с имбирем; морковь гарнирная консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; петрушка консервированная; щавель консервированный; лук репчатый; чеснок. **Овощи маринованные:** «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); кабачки; капуста брюссельская; капуста брюссельская с имбирем; капуста белокочанная; капуста белокочанная с имбирем; капуста белокочанная с клюквой; капуста белокочанная с яблоками; капуста белокочанная с клюквой и яблоками; капуста белокочанная со свеклой; капуста белокочанная с морковью; капуста краснокочанная; капуста краснокочанная с имбирем; капуста цветная; капуста цветная с имбирем; патиссоны; патиссоны с имбирем; томаты; тыква; свекла; свекла с имбирем; свекла с тмином; свекла с хреном; сельдерей корневой; лук репчатый; чеснок (дольками или целый); чеснок со свеклой; фасоль (стручковая); фасоль (бобы); щавель; перец сладкий с медом; перец сладкий; перец горький; портулак; баклажаны; баклажаны со сладким перцем; кабачки; кабачки с имбирем; морковь; морковь с имбирем; огурцы с имбирем; огурчики маринованные «Десертные»; огурчики маринованные «Деликатесные»; огурчики маринованные «Оригинальные»; огурчики маринованные «Остренькие»; огурчики маринованные «Пикантные»; огурчики маринованные «По-болгарски»; огурчики маринованные «Пряные»;

листья виноградные. **Овощи маринованные слабокислые:** маринованные томаты; маринованные огурцы; огурцы нарезанные с луком; ассорти из томатов и огурцов. **Овощи соленые:** огурцы; огурцы с болгарским перцем; огурцы чесночные; огурцы со сладким перцем; огурцы с паприкой; огурцы с хреном; огурцы с имбирем; огурцы с брусникой; огурцы с клюквой; огурцы острые; огурцы со сладким перцем и базиликом; огурцы со смородиной; огурцы с горчицей; огурцы с пряностями; томаты; томаты чесночные; томаты со сладким перцем; томаты с паприкой; томаты с хреном; томаты с имбирем; томаты с брусникой; томаты с клюквой; томаты острые; томаты со сладким перцем и базиликом; томаты со смородиной; томаты с горчицей; томаты с пряностями; томаты с луком; томаты с острым перцем; фасоль стручковая; чеснок; перец сладкий; перец горький стручковый; папоротник (орляк); виноградные листья; чеснок; «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации). **Овощи квашеные:** капуста; капуста с морковью; капуста с яблоками и морковью; капуста с брусникой и морковью; капуста с клюквой и морковью; капуста с клюквой, яблоками, брусникой и морковью; капуста с тмином; капуста с тмином и морковью; капуста со сладким перцем; капуста со сладким перцем и морковью; капуста с лавровым листом и морковью; капуста с морковью и пастернаком; капуста цельнокочанная; огурцы; томаты; чеснок; стрелки чеснока.

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

Консервы рекомендуется хранить в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности для консервов** в полимерной таре – не более 3 мес.
Рекомендуемый срок годности для консервов в полимерной таре с добавлением консерванта – не более 6 мес.

11 000 руб.	**ТУ 9111-438-37676459-2016 САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сахар и различные его виды, получаемые путем изменения степени измельчения, формы и других органолептических и физико-химических показателей исходного сырья с добавлением или без добавления антислеживающих агентов, вкусо-ароматических веществ, экстрактов растений и других ингредиентов (далее по тексту — продукт/продукция).
Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, для производства продуктов для детского питания, в фармацевтической промышленности и для других целей.

АССОРТИМЕНТ: Сахарная пудра; Сахарная пудра с ванилью; Сахарная пудра с корицей; Сахарная пудра с добавлением антислеживающих агентов; Сахар-рафинад прессованный колотый насыпью в мешках, пачках, коробках; Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках и коробках; Сахар-рафинад прессованный в мелкой фасовке; Рафинированный сахар-песок насыпью в мешках и пакетах; Рафинированный сахар-песок в мелкой фасовке; Сахароза для шампанского; Рафинадная пудра насыпью в мешках и пакетах. Желтый сахар; Сахар помадный сухой; Сахар желирующий; Сахар с добавками кусковой (прессованный): с пустырником; с одуванчиком; с боярышником; с брусникой; с женьшенем; с корицей; с жимолостью; с черной смородиной; с лимоном; с мятой; с шиповником; клюквеный; вишневый; имбирный; с актинидией; рябиновый; малиновый; ежевичный; элеутерококковый; лимонниковый; голубичный; черноплоднорябиновый; калиновый; «Натур фитоклассик» с экстрактами трав. Сахар жидкий.

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

Упакованный белый сахар укладывают в штабели высотой до: 24 рядов кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 50 кг; пять рядов (если иное не указано) кристаллический сахар в мягких контейнерах; 4 м кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 25 кг и ящики из гофрированного картона; 1,8 м кусковой крепкий сахар и сахарная пудра, упакованные в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 40 кг; 2 м кусковой быстрорастворимый сахар, упакованный в картонные ящики из гофрированного картона или групповую упаковку. Штабели составляют из однородного по наименованию, категории, источнику происхождения и качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющего одинаковую массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Каждый уложенный штабель должен иметь штабельный ярлык, в котором указывают: наименование сахара, его категорию, источник происхождения, вид тары, число мест, дату изготовления, массу нетто единицы упаковки, обозначение настоящих технических условий. В штабельных ярлыках на базах оптовых и розничных торговых организаций указывают наименование сахара, его категорию, источник происхождения, наименование поставщика, номер вагона, номер накладной, число мест, массу нетто единицы упаковки, вид тары, дату прибытия, номер документа о качестве и безопасности и основные показатели качества. Упакованный белый сахар должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. В силосах белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25 °С и не ниже 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 60% и не ниже 40%. Требования к условиям длительного хранения белого сахара согласно ГОСТ 26907. При хранении белого сахара необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и силосах. Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности белого сахара: кристаллического четыре года от даты изготовления; кускового два года от даты изготовления; сахарной пудры полтора года от даты изготовления. Жидкий сахар хранят при температуре не выше 40 °С и не ниже минус 10 °С. Срок годности жидкого сахара – не более 3 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Рекомендуемые сроки годности сахара желирующего, помадного, сахара с добавками – не более 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9164-213-37676459-2015 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

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 реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); манго сушеное (дольки, лист, полоса); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); персик сушеный (дольки, половинки); бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); яблоко сушеное (дольки, кубики); виноград сушеный (с косточкой, без косточки); гуава сушеная (дольки, лист); киви сушеные (кольца, дольки); вишня сушеная (без косточки); клубника сушеная (пластинки, кубики); дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); кокос сушеный (кубики, стружка); чернослив (с косточкой, без косточки); инжир сушеный (целый); абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); финики сушеные (с косточкой, без косточки); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); имбирь засахаренный (кубики, язычки); ананасы сушеные ароматизированные (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни); канталуп (тайская дыня) сушеный; папайя сушеная ароматизированная (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); нектарин сушеный; маракуя сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; клюква сушеная; брусника сушеная; черника сушеная; джекфрут сушеный; карамбола сушеная (старфрут); смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; бразильская фруктово-ореховая смесь; 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»; 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».

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

Срок годности продукции при температуре от 5 до 2 ^{0}С и относительной влажности 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 – не более 10 месяцев. для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев. **Срок годности продукции, упакованной с вакуумированием или с газонаполнением** при температуре от 5 до 20^{0}С и относительной влажности не более 75%: для чернослива и смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для смесей фруктов и орехов – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов — не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9161-168-37676459-2016 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру консервированную, изготовленную из свежих овощей с добавлением или без добавления плодов или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления 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.

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 или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными 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. **Рекомендуемый срок годности** икры со дня изготовления: в стеклянной таре – не более 3 года; в металлической таре – не более 2 года. **Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 года.

10 000 руб.	**ТУ 9196-443-37676459-2016 СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные.

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

Срок годности сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; остальные сухие завтраки – мюсли – не более 9 месяцев. **Срок годности сухих завтраков – мюсли при использовании зерновых хлопьев:** со сроком годности не менее 9 месяцев – не более 7 месяцев; со сроком годности не менее 12 месяцев – не более 10 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9168-411-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые пюре (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или замороженных фруктов, подготовленных путем измельчения и/или протирания съедобных частей цельных или очищенных от кожуры, без последующего отделения сока или мякоти, консервированные химическими консервантами, фасованные в транспортную упаковку. Фруктовые пюре, консервированные химическими консервантами, являются полуфабрикатами и предназначены для использования в различных отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; 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 клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре малиновое; пюре из манго; пюре мандариновое; пюре из морошки; 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 хурмы; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника; пюре яблочное; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от минус 1 до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: консервированных сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты) — не более 6 месяцев; консервированные диоксидом серы — не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9169-410-37676459-2015 ВЫЖИМКИ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервированные сернистым ангидридом выжимки (далее продукт или продукция), образующиеся при отжиме сока из свежих фруктов, герметично упакованные и предназначенные для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: выжимки абрикосовые; выжимки айвовые; выжимки вишневые; выжимки грушевые; выжимки сливовые; выжимки из черешни; выжимки яблочные.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения -15 до +10ºС: для продукции, упакованной в герметичную тару – не более 12 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.

10 000 руб.	**ТУ 9165-395-37676459-2015 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные быстрозамороженные и охлажденные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих или замороженных овощей и предназначенные для реализации в сети общественного питания и в розничной торговой сети. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: фасоль стручковая с морковью; кукуруза с морковью; картофель с луком; картофель с грибами; картофель с овощами; картофель с грибами и овощами; баклажаны с помидорами и чесноком; шампиньоны с овощами; грибы с овощами; шампиньоны с овощами; кабачок с овощами; бигус; капуста белокочанная с овощами; перец болгарский с овощами; перец болгарский с кабачком; баклажаны с кабачками; цветная капуста с овощами; баклажаны с овощами; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); фасоль с овощами; рис с овощами; рис с овощами и грибами; рататуй; лечо; паприкаш; щи из свежей капусты; щи «Дворянские с грибами»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами по-старорусски; борщ «Весенний»; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; суп домашний; супчик «Вегетарианский»; паприкаш «Румынский»; фарш из грибов и капусты для пирогов; фарш капустный для пирогов; салат «Новониколаевский»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощное ассорти; овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; смесь овощная с моховиками; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; 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 по-деревенски; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная с белыми грибами; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Соте»; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; картофельная поджарка с мохови-

ками и луком; картофельная поджарка с белыми грибами и луком; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; 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 капустные; шницели капустные; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели картофельные; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; картофельные крокеты с грибами; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; 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; зразы картофельные с луком.

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

Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: фасованная без вакуума – не более 12 месяцев; фасованная с применением вакуума не более 18 месяцев; для котлет, биточков, шницелей, крокет, зраз не более 5 месяцев. Срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6^{0}С: фасованная без вакуума: смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 24 часов. фасованная с применением вакуума: смеси не более 3 суток. Срок годности охлажденной весовой продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6^{0}С: не более 24 часов. Срок годности замороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18^{0}С: не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 руб.	**ТУ 9739-396-37676459-2015 ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ ОТКРЫТОГО И ЗАКРЫТОГО ГРУНТА СВЕЖИЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощные культуры свежие, зелень и салаты листовые, выращенные в открытом или закрытом грунте, мытые, упакованные в потребительскую тару (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре и в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: свекла свежая; морковь свежая; лук репчатый свежий; лук репка белый; капуста белокочанная свежая; капуста краснокочанная свежая; капуста цветная; капуста брокколи; капуста пекинская; огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноподные); огурцы корнишоны свежие; петрушка (зелень) свежая; тыква очищенная; томаты свежие грунтовые; томаты свежие тепличные; фасоль стручковая; кабачки свежие; перец сладкий свежий; капуста брюссельская; капуста савойская; капуста кольраби; редис; ревень; черемша; чеснок свежий; лук-порей; кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); укроп (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; петрушка (корень); сельдерей(корень); баклажаны свежие; горошек зеленый (в стручках, зерно); спаржа свежая; щавель свежий; шпинат свежий; патиссоны свежие; лук зеленый свежий (обрезной, необрезной); анис; портулак; , иссо¬п; кервель; котовник; витекс священный; любисток; хрен (корень); хрен (зелень); орегано (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; чабрец (зелень) свежий; тимьян (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; майоран (зелень) свежий; кинза (зелень) свежая; тархун (зелень) свежий; эстрагон (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята (зелень) свежая; мелисса (зелень) свежая; салат Руккола свежий; свекольная трава мангольд; салат листовой свежий; овощное ассорти (огурец, томат, перец); овощное ассорти (огурец, томат); Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов овощей или зелени.

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

Срок годности весовой продукции: при температуре 0÷1°С, влажности 90-95 % — не более 5 суток; при температуре не выше 18±3 °С, влажности 90-95 % — не более 2 суток. **Срок годности фасованной продукции:** при температуре 0÷1°С, влажности 90-95 % — не более 10 суток; при температуре не выше 18±3 °С, влажности 90-95 % — не более 3 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9163-358-37676459-2015 ПОВИДЛО «АРОМА»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром с использованием ароматических и красящих веществ, добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

АССОРТИМЕНТ: Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом: абрикоса; апельсина; ананаса; банана; брусники; вишни; груши; земляники (клубники); клюквы; лимона; -малины; мандарина; персика; сливы; цитрусов; черной смородины; черники; яблока; других ароматов фруктов и ягод.

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

Сроки годности повидла «Арома» в зависимости от температуры хранения и вида тары: при температуре от 0 до 25°С, 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. 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.

10 000 руб.	ТУ 9164-373-37676459-2015 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из фруктов и овощей, цельные и (или) нарезанные ягоды или их смеси – 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.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из дайкона; чипсы из кабачков чипсы из картофеля; чипсы из корня сельдерея; чипсы из моркови; чипсы из пастернака; чипсы из патиссонов; чипсы из редиса; чипсы из редьки; чипсы из репы; чипсы из свеклы; чипсы из таро или колоказии; чипсы из томатов красных; чипсы из томатов зеленых; чипсы из топинамбура; чипсы из тыквы; чипсы из чеснока; чипсы «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации) чипсы из абрикосов; чипсы из айвы; чипсы из алычи; чипсы из ананасов; чипсы из апельсинов; чипсы из бананов; чипсы из вишни; чипсы из груш; чипсы из ежевики; чипсы из карамболы; чипсы из кокосовой мякоти; чипсы из клубники; чипсы из клюквы; чипсы из крыжовника; чипсы из киви; чипсы из лайма; чипсы из лимона; чипсы из малины; чипсы из манго; чипсы из персиков; чипсы из слив; чипсы из смородины чипсы из черешни; чипсы из черники; чипсы из хурмы; чипсы из яблок; чипсы «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации).

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

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.

10 000 руб.	ТУ 9165-369-37676459-2015 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

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. 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 кусами (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 копченый; 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, око-

рока 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 или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света. 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 +2-6 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.

9 000 руб.	**ТУ 9163-352-37676459-2015** **ЦУКАТЫ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ: Цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из персика в темном шоколаде; цукаты из персика в белом шоколаде; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из имбиря в темном шоколаде; цукаты из имбиря в белом шоколаде; цукаты из имбиря в сахарной пудре; цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из груши в темном шоколаде; цукаты из груши в белом шоколаде; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из арбузных корок в темном шоколаде; цукаты из арбузных корок в белом шоколаде; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из дынных корок в темном шоколаде; цукаты из дынных корок в белом шоколаде; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из дыни в темном шоколаде; цукаты из дыни в белом шоколаде; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из тыквы в темном шоколаде; цукаты из тыквы в белом шоколаде; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из айвы в темном шоколаде; цукаты из айвы в белом шоколаде; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из яблок в темном шоколаде; цукаты из яблок в белом шоколаде; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре; цукаты из кабачков в темном шоколаде; цукаты из кабачков в белом шоколаде; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из сливы в темном шоколаде; цукаты из сливы в белом шоколаде; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из моркови в темном шоколаде; цукаты из моркови в белом шоколаде; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из свеклы в темном шоколаде; цукаты из свеклы в белом шоколаде; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из

лимонных корок в темном шоколаде; цукаты из лимонных корок в белом шоколаде; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из мандаринов в темном шоколаде; цукаты из мандаринов в белом шоколаде; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из клубники в темном шоколаде; цукаты из клубники в белом шоколаде; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из черной смородины в темном шоколаде; цукаты из черной смородины в белом шоколаде; цукаты из черной смородины в сахарной пудре; цукаты из черной смородины в сахаре; цукаты из красной рябины в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из черешни в темном шоколаде; цукаты из черешни в белом шоколаде; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из вишни в темном шоколаде; цукаты из вишни в белом шоколаде; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из зеленых помидор в темном шоколаде; цукаты из зеленых помидор в белом шоколаде; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в темном шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в белом шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в темном шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в белом шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из ревеня в темном шоколаде; цукаты из ревеня в белом шоколаде; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из ананаса в темном шоколаде; цукаты из ананаса в белом шоколаде; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из хурмы в темном шоколаде; цукаты из хурмы в белом шоколаде; цукаты из хурмы в сахарной пудре; цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из киви в темном шоколаде; цукаты из киви в белом шоколаде; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из фейхоа в темном шоколаде; цукаты из фейхоа в белом шоколаде; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из папайи в темном шоколаде; цукаты из папайи в белом шоколаде; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в темном шоколаде; цукаты из патиссонов в белом шоколаде; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из манго в темном шоколаде; цукаты из манго в белом шоколаде; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из кумквата в темном шоколаде; цукаты из кумквата в белом шоколаде; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из гуавы в темном шоколаде; цукаты из гуавы в белом шоколаде; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из облепихи в темном шоколаде; цукаты из облепихи в белом шоколаде; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из инжира в темном шоколаде; цукаты из инжира в белом шоколаде; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из жимолости в темном шоколаде; цукаты из жимолости в белом шоколаде; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из хеномелеса в темном шоколаде; цукаты из хеномелеса в белом шоколаде; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из мушмулы в темном шоколаде; цукаты из мушмулы в белом шоколаде; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из карамболы в темном шоколаде; цукаты из карамболы в белом шоколаде; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из кизила в темном шоколаде; цукаты из кизила в белом шоколаде; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из абрикоса в темном шоколаде; цукаты из абрикоса в белом шоколаде; цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из нектарина в темном шоколаде; цукаты из нектарина в белом шоколаде; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре.

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

10 000 руб.	**ТУ 9163-251-37676459-2014** **ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на джемы и варенье, изготовленные из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов и овощей, лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные. Джемы и варенье предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, в качестве полуфабриката для предприятий пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ***Варенье:*** малиновое; клубничное; из ежемалины; из крыжовника; из черной смородины; вишневое; из малины и крыжовника; из клюквы и яблока; из абрикоса с миндалем; абрикосовое; «Райские яблочки»; облепиховое; земляничное; кизиловое; сливовое; персиковое; яблочное; грушевое; алычевое; виноградное; из лепестков роз; из черноплодной рябины; из жимолости; из голубики; из брусники; из вишни и клубники; из красной смородины и малины; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; из крыжовника с апельсиновыми корочками

Джемы фруктовые: черничный; из красной смородины; облепиховый; яблочный; абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; вишневый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; физалисовый; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый;

***Джемы овощные*:** дынный, тыквенный.

В зависимости от рецептуры варенье и джемы могут быть изготовлены с наименованием «Домашнее(ий)» – с массовой долей сухих веществ не менее 55%. Массовая доля фруктовой [овощной] части для варенья «Домашнее» – не менее 45%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.

Сроки годности джемов и варенья со дня изготовления, не более:

при температуре от 0 °С до плюс 25 °С: 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.; при температуре от плюс 2 °С до плюс 8 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм^3 – 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции при условии хранения: в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 0°С до плюс 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованных (с консервантом) – 24 мес.; нестерилизованных (без консерванта) – 12 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9164-213-37676459–2014** **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); манго сушеное (дольки, лист, полоса); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); персик сушеный (дольки, половинки); бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); яблоко сушеное (дольки, кубики); виноград сушеный (с косточкой, без косточки); гуава сушеная (дольки, лист); киви сушеные (кольца, дольки); вишня сушеная (без косточки); клубника сушеная (пластинки, кубики); дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); кокос сушеный (кубики, стружка); чернослив (с косточкой, без косточки); инжир сушеный (целый); абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); финики сушеные (с косточкой, без косточки); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); макадамия (орех) сушеный; имбирь засахаренный (кубики, язычки); ананасы сушеные ароматизированные (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни); канталуп (тайская дыня) сушеный; папайя сушеная ароматизированная (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); нектарин сушеный; маракуя сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; клюква сушеная; джекфрут сушеный; карамбола сушеная (старфрут); цукаты из апельсиновых корок; цукаты из лимонных корок; цукаты из ананаса (кубик, полоса, кольцо, лист); цукаты из ананаса ароматизированного (кубик, полоса, кольцо, лист); цукаты из папайи (кубик, полоса, лист); цукаты из папайи ароматизированные (кубик, полоса, лист); цукаты из манго (дольки, лист, полоса); цукаты из груши (дольки, половинки, полоса); цукаты из персика (дольки, половинки); цукаты из яблока (дольки, кубики); цукаты из райского яблочка (дольки, кубики); цукаты из гуавы (дольки, лист); цукаты из киви (кольца, дольки); цукаты из кумквата (кубики, кольцо); цукаты из канталупа (кубики, дольки, полосы); цукаты из дыни (кубики, дольки, полосы); цукаты из маракуи; цукаты из авокадо; цукаты из нектарина; цукаты из карамболы (старфрута); цукаты из джекфрута; цукаты из черешни; цукаты из вишни; цукаты из физалиса; цукаты из томата; смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; бразильская фруктово-ореховая смесь; смесь сухофруктов Путешествие; смесь сухофруктов Ананас и папайя; смесь сухофруктов Южная; смесь сухофруктов Туземская; смесь сухофруктов Богатырская; компотная смесь Азиатская; компотная смесь Бухара; компотная смесь Летняя; компотная смесь Цитрусвая; компотная смесь Апельсиновая; компотная смесь Клубничная; компотная смесь Здоровье; компотная смесь Витаминная; смесь фруктово-ореховая Южная; смесь фруктово-ореховая Чайная; смесь фруктово-ореховая Тропическая; смесь фруктово-ореховая Фитнес; фруктово-ореховая смесь Тропическая; 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 Эконом.

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

Срок годности продукции при температуре от 5 до 20^{0}С и относительной влажности 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 – не более 10 месяцев. Для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев. Срок годности продукции, упакованной с вакуумированием или с газонаполнением при температуре от 5 до 20^{0}С и относительной влажности не более 75%: для чернослива и смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для смесей фруктов и орехов – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов – не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9143-186-37676459-2013** **СОУСЫ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы на майонезной основе, далее по тексту – соусы, приготовленные из майонеза или соуса майонезного с добавлением или без добавления измельченных свежих, консервированных или сушеных овощей, зелени, орехов, чернослива, кетчупа, грибов, сыра, сливок, экстрактов-пряностей, фруктового пюре, сока, ароматизаторов, стабилизаторов, консервантов, эфирных масел, морепродуктов, горчицы, крахмала, яиц, сахарозаменителей или подсластителей, пищевых кислот, приправ, вкусовых добавок без стерилизации. Предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправ к овощным, мясным и рыбным блюдам.

АССОРТИМЕНТ: с петрушкой и эстрагоном; с петрушкой; с укропом; с петрушкой и базиликом; с укропом и петрушкой; с кинзой и базиликом; с петрушкой и мятой; с сельдереем и укропом; со смесью пряной зелени; с грибами; с чесноком и петрушкой; с чесноком и базиликом; с аджикой; с паприкой; с петрушкой и кориандром; с карри и петрушкой; с корицей; острый с чесноком и красным перцем; с сыром и укропом; с орехами и чесноком; с кетчупом и зеленью; с кетчупом; с черносливом; с морской капустой; с крабовыми палочками; с хреном и зеленью; сырный с чесноком; белый кавказский; сливочный; с клюквенным соком; с облепихой; «Огонек»; грибной; с ливочно-чесночный; сметанный; с брусничным соком; с разносолами.

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

Рекомендуемые сроки годности соусов со дня изготовления: 120 суток – при температуре от 0 до 5°С; 90 суток – при температуре от 6 до 10°С.

10 000 руб.	**ТУ 9162-197-37676459-2013 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – приправы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам.

АССОРТИМЕНТ: аджика; аджика «Грузинская»; аджика из Мичуринска; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика с чесноком; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика «По-домашнему»; ткемали «По-домашнему»; сацибели «Домашний»; сацибели острый; сацибели; сацибели «Искорка»; сацибели «Пикантный»; сацибели «Кубанский»; сацибели «Украинский»; соус гранатовый «Наршараб»; ткемали; ткемали (2 вариант).

Изменение № 1. Приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа для курицы «Марсала»; приправа томатная «Маринара»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная»; приправа для окрошки; -приправа для салата картофельного; приправа томатная для пиццы.

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

Рекомендуемые сроки годности приправ острых: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 0 °С до 5 °С, не более: нестерилизованных – 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9739-192-37676459-2013 ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ**

Дата ведения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зелень пряную, выращенную в открытом, защищенном, закрытом грунте, мытую, упакованную в потребительскую тару (далее продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре, в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; мелисса (зелень) свежая; мелисса турецкая (зелень) свежая; кориандр (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята перечная (зелень) свежая; мята кудрявая (зелень) свежая; мята яблочная (зелень) свежая; мята сарацинская (зелень) свежая; трава огуречная (зелень) свежая; шафран (зелень) свежий; укроп волошский (зелень) свежий; хрен (зелень) свежий; зира (зелень) свежая; тмин римский (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; фенхель (зелень) свежий; петрушка душистая (зелень) свежая; петрушка (зелень) свежая; пастернак (зелень) свежий; черемша (зелень) свежая; черемша сибирская (зелень) свежая; ажгон (зелень) свежий; анис (ганус) (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; тимьян (зелень) свежий; укроп (зелень) свежий; фенугрек (зелень) свежий; чесночник (зелень) свежий; чесночница (зелень) свежая; трава чесночная (зелень) свежая; чеснок лесной (зелень) свежий; горчица черная (зелень) свежая; горчица белая (зелень) свежая; майоран (зелень) свежий; кресс свежий; кресс водяной свежий; кресс садовый свежий; кресс-салат свежий; орегано (зелень) свежий; лаванда (зелень) свежая; мангир (зелень) свежий; лук стареющий свежий; лук алтайский свежий; лук сибирский дикий свежий; лук каменный свежий; лук монгольский свежий; лук боровой свежий; лук курайский свежий; лук ветвистый Джуцай свежий; лук душистый свежий; лук-шалот свежий; лук-порей свежий; лук–батун свежий; шнитт-лук свежий; лук пскемский свежий; колба (зелень) свежая; лук победный свежий. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов зелени.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности весовой продукции: при температуре $0 \div 1^0$С, влажности 90-95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18 ± 3^0С, влажности 90-95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре $0 \div 1^0$С, влажности 90-95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18 ± 3^0С, влажности 90-95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18^0С и ниже: герметично фасованные – не более 3 месяцев; негерметично фасованные – не более 1 месяца. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

8 000 руб.	**ТУ 9162-221-37676459-2014 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением вкусовых, пряно-ароматических компонентов и других пищевых продуктов с применением консервантов, в том числе пастеризованные (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция охлажденная полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус томатный; соус томатный с чесноком; соус томатный «Острый»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус из свежих томатов с овощами; соус «Томатный с овощами»; соус «Кетчуп томатный»; соус «Кетчуп острый»; соус «Кетчуп домашний»; соус «Кетчуп с яблоками»; соус «Кетчуп чесночный»; соус «Индийский»; соус «Барбекю»; соус «Сальса»; соус «Южный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: вариант 1: «Соус томатный заменить на соус томатный «Гурман»; вариант 2: «Соус «Барбекю» заменить на соус «Шашлычный».

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной охлажденной продукции** при температуре от 2°С до 6°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°С – 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.

9 000 руб.	**ТУ 9162-190-37676459-2013 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, пшеничной муки, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус «Аджика»; соус «Барбекю»; соус «Томатный»; соус «Томатный классический»; соус для шашлыка; соус «Шашлычный»; соус «Чили». соус «Ананасовый»; соус «Базилик»; соус «Белый основной»; соус «Белый»; соус «Бешамель»; соус «Бюре бланш»; соус «Весенний»; соус «Гаро»; соус «Горчичный»; соус «Грибной»; соус «Деревенский»; соус «Испанский с грибами»; соус «Коктейль»; соус «Красный основной»; соус «Красный кисло-сладкий»; соус «Креветочный»; соус «Летний»; соус «Луковый»; соус «Олива»; соус «Ореховый на мясном бульоне»; соус «Ореховый»; соус «Острый»; соус «Охотничий»; соус «Паприкаш»; соус «Пикантный со сметаной»; соус «Пикантный»; соус «По-парижски»; соус «По-царски»; соус «Прованс»; соус «Пряный»; соус «Робер»; соус «С тимьяном и лимоном»; соус «С хреном и сметаной»; соус «С хреном и сухарями»; соус «Сациви»; соус «Со шпинатом»; соус «Сырный»; соус «Тар-тар»; соус «Томатный»; соус «Тропикана»; соус «Тропический»; соус «Тысяча островов»; соус «Укропный»; соус «Французский»; соус «Цезарь»; соус «Чесночно-имбирный»; соус «Чесночный с томатом»; соус «Чесночный»; соус «Швейцарский».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Пример: «Соус «Тар-тар» заменить на соус «Салатный».

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – 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.

10 000 руб.	**ТУ 9196-238-37676459-2014 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна — зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей.

АССОРТИМЕНТ: Рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); рис воздушный соленый Острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий (с вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). -кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); попкорн соленый Пикантный; попкорн сладкий; попкорн сладкий (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); попкорн глазированный (кетчуп, пицца, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, орехо-

вый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком). **Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки:** хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; хлопья рисовые; хлопья пшеничные; хлопья ячменные; хлопья кукурузные; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти); смесь хлопьев «2 злака»: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака»: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; — овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака»: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; - овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). **Фигурные крупяные изделия:** палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: — крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 9 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9165-317-37676459-2014** **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плоды и ягоды быстрозамороженные, фасованные в потребительскую тару или весовые. Предназначены для реализации в торговой сети, использования на промышленных предприятиях и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Плоды и ягоды быстрозамороженные «Снегурочка» и их смеси: актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина; абрикосы (целые, половинками); алыча (целая, без косточек); кизил; персики (целые, половинками); слива (целые, половинками); черешня; яблоки (целые, половинками, дольками); груши (целые, половинками, дольками); айва (половинками, дольками); дыня (кубики, шарики); виноград (грозди, ягоды); смородина красная (грозди, ягоды); смородина черная (грозди, ягоды); смородина белая (грозди, ягоды); черника; инжир; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, вишня); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); микс фруктовый для сладких блюд (абрикосы, слива, персики, вишня); десерт фруктово-ягодный (абрикосы, груши, виноград, дыня); 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 «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, вишня). **Плоды и ягоды быстрозамороженные в сахаре «Снежная королева» и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина. **Плоды и ягоды быстрозамороженные в сахарном сиропе «Олимпийские» и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина.

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

Срок годности быстрозамороженной продукции при t° не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев со дня производства.

8 000 руб.	**ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; хрен (корень) сушеный; имбирь (корень) сушеный; петрушка (зелень) сушеная; укроп (зелень) сушеный, тимьян (зелень) сушеный; майоран (зелень) сушеный; базилик (зелень) сушеный; мята (зелень) сушеная; мята перечная (зелень) сушеная; орегано (душица) зелень сушеная; сельдерей (зелень) сушеный; розмарин (зелень) сушеная; чабер (зелень) сушеный; зира (зелень) сушеная; кинза (зелень) сушеная; пастернак (зелень) сушеный; эстрагон (зелень) сушеный; лук зеленый сушеный; паприка сушеная; перец красный стручковый сушеный; перец красный стручковый острый сушеный; чеснок сушеный; лук сушеный; морковь сушеная; свекла сушеная; 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 или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукциипри температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9161-005-37676459-2012** **САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще грибные (далее по тексту – «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без

добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации через розничную торговую сеть.

АССОРТИМЕНТ: Сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Лобио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по борисовски***;*** закуска «По деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по охотничьи; икра грибная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2 х лет; в жестяной таре – не более 3 х лет.

10 000 руб.	**ТУ 9167-006-37676459-2012 ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашеные, моченые, маринованные, малосольные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая, маринованная и малосольная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые молочнокислому брожению; из свежих грибов целых или резаных, засоленных одним из способов посола (холодным, горячим, крепким или сухим) или сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей. Овощи, фрукты соленые, квашеные, моченые и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки. Грибы соленые и маринованные предназначены для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Овощи квашеные: капуста квашеная с морковью; 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 квашенная с хреном; капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со специями; капуста цветная квашеная со свёклой; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашеные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная**. Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; 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 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 (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) 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; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное; ассорти овощное (2 вариант). **Фрукты соленые:** арбузы соленые. **Фрукты, овощи моченые:** брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; яблоки моченые; груши моченые; груши моченые с брусникой; физалис моченый; виноград моченый; клюква моченая; морошка моченая; рябина обыкновенная моченая; смородина красная моченая; сливы моченые; чернослив моченый; перец стручковый моченый. **Грибы соленые и крепкого посола:** грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **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; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Овощи маринованные:** перец стручковый маринованный; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по-корейски; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; аджика; морковь маринованная по-корейски; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; черемша маринованная; чеснок маринованный; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по-грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная рубленая с острым перцем; 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 савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста брокколи маринованная; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста с морковью маринованная по-корейски; капуста маринованная «Провансаль»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; лечо; лечо по-болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; листья виноградные маринованные; лук маринованный. **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; помидоры (томаты) малосольные.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 18.12.2014 год.*** **Овощи квашеные:** капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с тминов (2 вариант); капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами. **Овощи солёные:** 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»; мини-морковь соленая; ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 03.02.2015 год.*** **Овощи маринованные:** хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью.

Изменение № 4. Овощи солёные: кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. **Овощи маринованные:** кабачки маринованные (2 вариант); кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке.

Изменение № 5. Грибы маринованные с луком: вешенки с луком маринованные; опята с луком маринованные; шампиньоны с луком маринованные. **Грибы маринованные с маслом:** вешенки маринованные с маслом; опята маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с маслом; икра грибная маринованная с маслом.

Изменение № 6. Овощи квашеные: капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски». **Овощи маринованные:** капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски».

Изменение № 7. Овощи квашеные: капуста квашенная с морковью (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашенная с морковью и яблоками (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками (3 вариант).

Изменение № 8. Овощи маринованные: имбирь маринованный (2 вариант).

Изменение № 9. Овощи маринованные: морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; спаржа маринованная «По-корейски».

Изменение № 12. Грибы соленые и крепкого посола: сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в собственном соку **Грибы маринованные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; икра грибная (вариант 2); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) острые (по-корейски); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в томате; фарш грибной **Грибы отварные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый

Изменение № 13. Овощи квашеные: капуста квашенная. **Овощи солёные:** томаты (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) соленые красные; огурцы соленые (2 вариант). **Фрукты, ягоды соленые:** арбузы соленые (2 вариант).

Изменение № 14. Овощи квашеные: капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. **Овощи маринованные:** капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена.

Изменение № 15. Грибы маринованные вешенки маринованные с овощами; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; шампиньоны маринованные с овощами; закуска грибная маринованная с овощами. **Изменение № 16. Овощи маринованные:** ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щи»; капуста маринованная с имбирем «По-корейки»; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; овощи «По-французски».

Изменение № 17. Овощи маринованные: маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем. **Овощи в масле:** оливки вяленые в оливковом масле; томаты вяленые в оливковом масле.

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

Бочки с отварными грибами транспортируют только при температуре не более 4°С. **Рекомендуемые сроки годности** овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных 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 1 С до плюс 4 С – 36 месяцев; **Фасованной в полимерные ведра, пакеты:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток. **Моченая продукция:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С- не более 4 месяцев; Грибов соленых и маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: **Фасованной в стеклянные банки:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех лет. отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. **Фасованной в стеклянные банки без консервантов:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; **Фасованной в стеклянные банки с консервантами:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 2 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.

9 000 руб.	**ТУ 9167-307-37676459-2013 ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи маринованные, приготовленные из свежих целых или нарезанных овощей или их смесей, залитых маринадной заливкой, с пряностями 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: Капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная с морковью; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста цветная маринованная; капуста брокколи маринованная; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; перец сладкий маринованный; перец горький маринованный; лечо; лечо по болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; чеснок маринованный; черемша маринованная; листья виноградные маринованные; лук маринованный.

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

Срок годности продукции с момента изготовления при температуре от 2 до 6ºС – не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре от 2 до 6ºС – не более 10 суток.

9 000 руб.	**ТУ 9166-267-37676459-2014 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на картофель печеный с наполнителями или без них, предназначенный для употребления в пищу (далее продукция). Продукцию выпускают в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная — после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Картофель печеный; картофель печеный с маслом сливочным; картофель печеный постный (с маслом растительным); картофель печеный с зеленью; картофель печеный с сыром; картофель печеный с соусом Тар тар; картофель печеный с майонезом; картофель печеный с сырным наполнителем; картофель печеный с острым сыром; картофель печеный с брынзой и укропом; картофель печеный с сыром и ветчиной; картофель печеный с селедочкой; картофель печеный с красной рыбкой; картофель печеный с икрой красной; картофель печеный с жареным беконом и луком; картофель печеный с салом и чесноком; картофель печеный с мясным ассорти; картофель печеный с мясом; картофель печеный с мясным фаршем; картофель печеный с мясом и овощами; картофель печеный с куриным жульеном; картофель печеный с куриным наполнителем; картофель печеный с крабовым наполнителем; картофель печеный с сосисками в горчичном соусе; картофель печеный с грибами в сливочном соусе; картофель печеный с капустой маринованной; картофель печеный с капустой квашеной и лучком; картофель печеный с капустой и клюквой; картофель печеный с капустой и брусникой; картофель печеный с капустой и опятами; картофель печеный с капустой, опятами и клюквой; картофель печеный с грибочками; картофель печеный с овощным рагу; картофель печеный с баклажанами; картофель печеный с морковью по корейски; картофель печеный с папоротником по корейски; картофель печеный с жареным луком; картофель печеный с лечо; картофель печеный с винегретом; картофель печеный с наполнителем Домашним.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55ºС 85ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.

9 000 руб.	ТУ 9169-123-37676459-2012 ХРЕН СТОЛОВЫЙ

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хрен столовый, изготовленный из корня свежего хрена с добавлением или без добавления овощей, фруктового пюре, свежих плодов, ягод, лимона, сахара, соли, лимонного сока, ароматизаторов, пищевых кислот, пряностей и консервантов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы.

АССОРТИМЕНТ: хрен с морковью; хрен со свекольным соком; хрен со свеклой; хрен с майонезом; хрен с брусникой и яблоками; хрен с клюквой и яблоками; хрен по-монастырски; хрен столовый с редькой и брусникой; хрен столовый с редькой и клюквой; хрен столовый «Деревенский»; хрен столовый «Русский»; хрен столовый «Бабушкин»; хрен столовый с редькой; хрен столовый с лимоном; хрен с лимонным соком; хрен столовый с клюквой; хрен столовый с брусникой; хрен столовый с яблоком; хрен острый; хрен со сладким перцем; приправа из хрена.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения: с добавлением консервантов: от 0 до 5С не более 180 суток; от 5С до 10С не более 90 суток; без добавлением консервантов: от 0 до 10С не более 30 суток.

10 000 руб.	ТУ 9163-121-37676459-2012 ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Десерты плодово ягодные вырабатывают из протёртых плодов или ягод свежих, быстрозамороженных, консервированных сернистым ангидридом или из плодовых и ягодных полуфабрикатов.

АССОРТИМЕНТ. Десерты пюреобразные из одного или двух видов пюре. Соус и соус низкокалорийный: абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно- грушевый; яблочно-алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево- абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный; тыквенно-персиковый; дынно-малиновый. **Десерты пюреобразные из одно или двух видов пюре Пюре и пюре низкокалорийное:** абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно- грушевый; яблочно- алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный; тыквенно-персиковый; дынно-малиновый. **Десерты пюреобразные из одно или двух видов пюре с добавлением молока: Пюре и пюре низкокалорийное:** абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно-грушевый; яблочно-алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево- персиковый; грушево- малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный; тыквенно-персиковый; дынно-малиновый.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 00С до 250С, не более: десертов стерилизованных – 2 лет; десертов фасованных методом «горячего розлива» – 6 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 9163-120-37676459-2012 ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ ДЖЕМОВ: Ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; грепфруктовый; грушевый; жерделевый; ежевичный; из кумкватов; земляничный (клубничный); инжировый; клюквенный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; малиновый; мандариновый; из манго; морошковый; из нектарина; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черносмородиновый; чебрноплоднорябиновый; яблочный; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; дынный; тыквенный. абрикосово-айвовый; апельсиново-манговый; апельсиново-ананасовый; бруснично-яблочный; бруснично-клюквенный; бруснично-ежевичный; бруснично-малиновый; бруснично-земляничный; бруснично-клубничный; бананово-манговый; бананово-персиковый; бананово-абрикосовый; виноградно-яблочный; виноградно-вишнёвый; грушево-алычёвый; грушево-вишнёвый; дынно-ананасовый; дынно-банановый; из дыни и киви; ежевично-голубичный; жерделево-алычёвый; из киви и папайи; из киви икрыжовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; землянично-черничный; землянично-малиновый; землянично-голубичный; землянично-морошковый; морошко-клюквенный; мангово-персиковый; из манго и маракуйи; мангово-клубничный; малиново-крыжовниковый; малиново-черносмородиновый; мандариново-персиковый; персиково-манговый; тыквенно-яблочный; чернично-малиновый; яблочно-грушевый; яблочно-сливовый; яблочно-рябиновый; яблочно-абрикосовый.

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

Рекомендуемые сроки годности джемов со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С : стерилизованных в стеклянной таре 24мес. стерилизованных в металлической таре 12мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6мес; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре 3мес; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6мес; при температуре от 20С до 80С нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-111-37676459-2012 ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. ***Припасы фруктовые «Волжские»:*** **протертые с сахаром:** вишня; голубика; груша; ежевика; жимолость; абрикос; апельсин; актинидия; брусника; земляника; калина; красника; клюква; клубника; крыжовник; красная смородина; киви; лимонник; лимон; морошка; малина; мандарины; манго; облепиха; персик; папайя; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; слива; фейхоа; черника; черная смородина; яблоки; «Ассорти». ***Припасы фруктовые «Московские»:*** **концентраты:** грушевый; ежевичный; из жимолости; земляничный; калиновый; клюквенный; красничный; абрикосовый; апельсиновый; брусничный; вишневый; голубичный; клубничный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; лимонниковый; малиновый; из морошки; мандариновый; манговый; облепиховый; персиковый; из папайи; рябиновый; сливовый; черносмородиновый; черничный; из фейхоа; яблочный; «Ассорти». ***Припасы фруктовые «Карельские»:*** **десерт:** из абрикосов; из апельсинов; из брусники; из вишни; из голубики; из груши; из ежевики; из земляники; из жимолости; из земляники; из калины; из клюквы; из красники; из клубники; из крыжовника; из красной смородины; из киви; из лимонника; из лимона; из малины; из морошки; из мандарина; из манго; из облепихи; из персиков; из папайи; из рябины; из сливы; черной смородины; из черники; из фейхоа; из яблок; «Ассорти». ***Припасы фруктовые «Голубая птица»:*** **в сахарном сиропе:** ананас; абрикос; апельсин; актинидия; брусника; груша; голубика; вишня; ежевика; жимолость; земляника; клюква; красника; калина; клубника; крыжовник; красная смородина; киви;и лимонник; лимон; морошка; мандарины; малина; манго; облепиха; персик; папайя; рябина; слива; черная смородина; черника; фейхоа; яблоки; «Ассорти». ***Припасы фруктовые «Императорские» (моченые пряные, моченые с медом и моченые с сахаром):*** **моченые:** брусника; брусника с яблоками; виноград; груши; груши с брусникой; клюква; крыжовник; морошка; рябина обыкновенная; смородина красная; слива; яблоки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности: припасов фруктовых при температуре от 0 до 250С, не более стерилизованных – 2 года нестерилизованных – 6 месяцев. Припасов фруктовых «Императорских» фасованной в стеклянные банки: при температуре от минус 1˚С до плюс 4˚С – не более 15 суток; при температуре до 10˚С – 3 5 суток; фасованной в полимерную тару: при температуре от минус 1˚С до плюс 4˚С – не более 6 суток; при температуре до 18 20˚С 2 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9164-110-37676459-2012 СМЕСЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Смесь из сухофруктов компотная: «Дачная»; «Пионерская»; «Южная»; «Летняя»; «Пикантная»; «Ассорти»; «Вкус лета»; «Солнечная»; «Калейдоскоп»; «Радужная»; «Витаминная»; «На здоровье!»; «Рубиновая»; «Аппетитная»; «Фруктовый сад»; «Ароматная»; «Дары юга»; «Южный берег»; «Радуга цвета»; «Южный сад»; «Сладкоежка»; «Лакомка»; «Фруктова ягодный микс»; «Малибу».

Смесь из сухофруктов с орехами: «Миндальная»; «Ореховая»; «Олимпийская»; «Ореховое рандеву»; «Дар лета».

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

Рекомендуемые сроки годности смеси из сухофруктов со дня выработки – не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-109-37676459-2012 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Ежевичный аромат; земляничный аромат; клубничный аромат; клюквенный аромат; калиновый аромат; лимонный аромат; малиновый аромат; мандариновый аромат; манговый аромат; персиковый аромат; сливовый аромат; рябиновый аромат; черноплоднорябиновый аромат; черносмородиновый аромат; черничный аромат; черешневый аромат; цитрусовый аромат; яблочный аромат; с ароматом хурмы; абрикосовый аромат; ананасовый аромат; апельсиновый аромат; айвовый аромат; брусничный аромат; банановый аромат; барбарисовый аромат; вишневый аромат; виноградный армат; грушевый аромат; дынный аромат.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения от 00С до 250С, не более: Стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; Стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 20С до100С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-107-37676459-2012 КОНФИТЮРЫ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишнёвый; конфитюр голубичный; конфитюр грепфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычёвый(ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничный; конфитюр виноградный; конфитюр земляничный (клубничный); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничный; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яблочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквен-

ный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово айвовый; конфитюр апельсиново манговый; конфитюр апельсиново ананасовый; конфитюр бруснично яблочный; конфитюр бруснично клюквенный; конфитюр бруснично ежевичный; конфитюр бруснично малиновый; конфитюр бруснично земляничный; конфитюр бруснично клубничный; конфитюр бананово манговый; конфитюр бананово персиковый; конфитюр бананово абрикосовый; конфитюр виноградно яблочный; конфитюр виноградно вишнёвый; конфитюр грушёва алычёвый; конфитюр грушёво вишнёвый; конфитюр дынно ананасовый; конфитюр дынно банановый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично голубичный; конфитюр жерделово алычёвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично черничный; конфитюр землянично малиновый; конфитюр землянично голубичный; конфитюр землянично морошковый; конфитюр морошково клюквенный; конфитюр мангово персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово клубничный; конфитюр малиново крыжовниковый; конфитюр малиново черносмородиновый; конфитюр мандариново персиковый; конфитюр персиково манговый; конфитюр тыквенно яблочный; конфитюр чернично малиновый; конфитюр яблочно грушевый; конфитюр яблочно сливовый; конфитюр яблочно рябиновый; конфитюр яблочно абрикосовый.

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

Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес.; в металлической таре – 12 мес.; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре – 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре – 3 мес.; при температуре от 00С – до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару – 6 мес.; при температуре от 20С – до 80С, нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную таре – 3 мес.

9 000 руб.	**ТУ 9162-105-37676459-2013 СОУСЫ «ЮСА»**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: соус «Юса» Краснодарский любительский; соус «Юса»; соус «Юса» острый; соус «Юса» с перцем; соус «Юса» шашлычный; соус «Юса» с овощами; соус «Юса» пряный; соус «Юса» с зеленью; соус «Юса» с зеленью и грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности соусов: при температуре от 00С до 250С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 лет; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре от 00С до 50С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 мес., нестерилизованных (без консерванта) – 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9169-104-37676459-2012 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: горчица «Любимая»; горчица «Старорусская»; горчица «Пикантная»; горчица «Особая»; горчица «Столовая»; горчица «Ароматная»; горчица «С хреном»; горчица «Пряная»; горчица «С чесноком»; горчица »Русская»; горчица «Домашняя»; горчица «По английски»; горчица «Медовая»; горчица «По французски».

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

Горчицу пищевую готовую фасуют: в стеклянные банки вместимостью не более 0,5 дм3; в алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм3; в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,25 дм3; в пакеты из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,250 дм3.

Рекомендуемые сроки годности горчицы пищевой готовой без добавления консервантов: от 5 до 100С – 45 суток, от 0 до 50С – 60 суток, с добавлением консервантов:от 5 до 100С – 60 суток, от 0 до 50С – 90 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9166-103-37676459-2015 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

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, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. 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 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 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 паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом помидоров; чипсы картофельные со вкусом рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; 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.

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

Чипсы картофельные должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75% Рекомендуемые сроки годности чипсов картофельных: при температуре хранения от 0 до 5°

С: не более 180 суток. при температуре хранения от 0 до 20° С: обжаренных в подсолнечном и арахисовом маслах не более 15 дней; обжаренных в хлопковом масле не более 30 дней; обжаренных в остальных видах масел не более 30 дней; обжаренных во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку не более 90 дней; для продукции, обжаренной во всех видах масел в негерметичной упаковке – не более 1 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции с использованием консервантов – не более 90 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.

9 000 руб.	**ТУ 9162-026-37676459-2013** **ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные оригинальные полуконсервы, или консервы, изготовленные из концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления плодового пюре, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевых кислот (далее по тексту – продукт, продукция), фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные и нестерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: Пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Летнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Домашнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Аппетитное»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Любительское»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Юса»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская экстра»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская люкс»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская премиум».

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

Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от 00С до 250С для: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; нестерилизованных: в полимерной таре – 6 месяцев; в остальной – не более 1 года.

9 750 руб.	**ТУ 9167-078-37676459-2012** **ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР, ГОРЛОДЕР)**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Хренодер «Классический»; хренодер острый; хренодер со сладким перцем; хренодер с брусникой; хренодер с клюквой; хренодер со свеклой; хренодер со сливами; хренодер с морковью; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; горлодер «Классический»; горлодер со сладким перцем; горлодер с яблоками; горлодер острый; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер «Особый»; горлодер с клюквой; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер со сладким перцем и зеленью.

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

Срок годности продукции в таре по п. 4.4 при температуре от минус 1ºС до плюс 2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% — не более 8 месяцев со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9168-043-37676459-2012** **НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока мдействия.

АССОРТИМЕНТ: Фруктовые: ананасовая; абрикосовая; айвовая; алычевая; брусничная; ежевичная; виноградная; вишневая; грушевая; земляничная (клубничная); кизиловая; клюквенная; крыжовниковая; из киви; из красники; малиновая; персиковая; рябиновая обыкновенная; сливовая; смородиновая; черничная; черешневая; черноплоднорябиновая; из хурмы; яблочная. **Цитрусовые:** апельсиновая; лимонная; мандариновая. **Фруктово овощные**: яблочно тыквенная; мандариново тыквенная; яблочно кабачковая; абрикосово кабачковая; яблочно морковная; апельсиново морковная; вишнево свекольная; смородиново свекольная; тыквенно лимонная. **Овощные:** кабачковая; морковная; свекольная; тыквенная с ароматизатором.

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0˚С до 25˚С , не более: начинок фруктовых и овощных термостабильных с массовой долей сухих веществ 68% 9 мес.; начинок фруктовых и овощных термостабильных с консервантом с массовой долей сухих веществ 55% 6 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9163-042-37676459-2012** **ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Желе абрикосовое; желе ананасовое; желе алычовое; желе айвовое; желе апельсиновое; желе брусничное; желе виноградное; желе вишневое; желе грушевое; желе голубичное; желе грейпфрутовое; желе дынное; желе ежевичное; желе жерделевое; желе из жимолости; желе земляничное (клубничное); желе из инжира; желе кизиловое; желе клюквенное; желе калиновое; желе из красники; желе клюквенное; желе из киви; желе красносмородиновое; желе крыжовниковое; желе из кумкватов; желе лимонное; желе лимонниковое; желе мандариновое; желе малиновое; желе морошковое; желе из манго; желе из нектарина; желе персиковое; желе из папайи; желе рябиновое; желе сливовое; желе ткемалевое; желе из хурмы; желе черешневое; желе черничное; желе черносмородиновое; желе черноплоднорябиновое; желе из фейхоа; желе яблочное; желе из купажированных соков.

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

Рекомендуемые сроки годности желе при температуре хранения от 00С до 250С, не более: пастеризованного – 12 месяцев; непастеризованного (с консервантом) в термоформованной полиммерной таре: при температуре хранения от 20С до 100С – 6 месяцев; при температуре хранения от 100С до 250С –3 месяца.

9 000 руб.	**ТУ 9165-039-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Баклажаны, перец, кабачки, томаты, картофель, артишоки фаршированные: овощами; овощами и яйцами; рисом и грибами; капустой и грибами; капустой и рисом; рисом и овощами; овощами и зеленью; овощами и фасолью; сыром и овощами; гречневой кашей и грибами; фасолью, морковью и орехами; рисом, курагой и изюмом; рисом и курагой (кроме картофеля); рисом и изюмом (кроме картофеля); сельдереем, огурцом и луком; морковью, луком и зеленью; капустой и пастернаком; рисом, кукурузой и зеленью; цветной капустой и овощами; рисом и помидорами; шпинатом; креветками и маслинами; грибами и омарами; спаржей; лангустами и цветной капустой. **Голубцы:** с грибами и яйцом; вегетарианские; с овощами, зеленью и рисом; с соевым мясом; «ленивые» морские»; с гречневой кашей и шкварками»; постные овощные; «ленивые» овощные; с овощами, фасолью и луком; с рисом и овощами; с грибами и гречневой крупой; с грибами и омарами; лангустами и цветной капустой. **Котлеты, биточки:** постные; постные с грибами; овощные; капустные; морковные; свекольные; вегетарианские; картофельные с грибами; картофельные; из капусты с яблоками. **Зразы картофельные:** с грибами; с капустой; с сыром; с яйцами и грибами; с капустой и грибами; с яйцами и луком; с каперсами; с оливками; с маслинами; с кальмарами; со спаржей; с цветной капустой и овощами; с рисом и помидорами; с креветками и маслинами; с грибами и омарами; с лангустами и цветной капустой.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 ºС до плюс 5 ºС: весовая – не более 2 суток; герметично упакованная не более 4 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: не более 8 месяцев.

9 750 руб.	**ТУ 9214-065-37676459-2012 ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТЫ) ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. С мясной начинкой категории Б: толма. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** В ид – рубленые. Подвид – фаршированные. **С мясной начинкой категории Б:** перец, фаршированный мясом; баклажаны, фаршированные мясом; голубцы с мясом. **С мясной начинкой категории В:** перец, фаршированный мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и овощами; баклажаны, фаршированные мясом и рисом; баклажаны, фаршированные мясом и овощами; голубцы с мясом и рисом. **С мясной начинкой категории Г:** голубцы Голубчики; толма с мясом и рисом; грибы фаршированные. **С мясосодержащей начинкой категории Г:** голубцы Сельские; перец фаршированный Пикантный. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** голубцы Городские. **Полуфабрикаты с мясной начинкой, прошедшей термическую обработку:** баклажаны, фаршированные мясом и грибами, кабачки, фаршированные мясом; кабачки, фаршированные мясом и рисом; кабачки, фаршированные мясом и грибами; томаты, фаршированные мясом; томаты, фаршированные мясом и рисом; томаты, фаршированные мясом и грибами.

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

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2 6ºС – не более 12 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток.

9 750 руб.	**ТУ 9165-003-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по-корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат из моркови (2 вариант); салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной (2 вариант); салат из свежей капусты (3 вариант); салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с морковью (2 вариант); салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов (2 вариант); салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы (2 вариант); салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат зеленый с горчицей (2 вариант); салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» из редьки для аппетита; салат «Кимчхи» ассорти. **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Набак-Кимчхи». **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной

(4 вариант); салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови (3 вариант); салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свеже-соленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук» (2 вариант); салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли (2 вариант); салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из стручковой фасоли (2 вариант); салат из картофеля (2 вариант); салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты (2 вариант); салат из морской капусты (3 вариант); салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из шампиньонов (2 вариант); салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов (2 вариант); салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы (3 вариант); салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с морковью (2 вариант); салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из спаржи (2 вариант); салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашламы; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант); салат из фунчезы с огурцами; салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант); салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из цветной капусту (2 вариант); салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» (2 вариант); салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови (3 вариант); салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник» (2 вариант); салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный из свиных почек»; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат «Куриный»; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови (4 вариант); салат хе из говядины; салат хве из говядины (2 вариант); салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хве из курицы (2 вариант); салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат хве из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат «Хе из сельди» (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба

Хе»; салат хве из филе рыбы (2 вариант); салат хве из устриц; салат хве из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат с кальмарами (2 вариант); салат из кальмаров (3вариант); салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант); салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат с мидиями (2 вариант); салат из морского гребешка; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 14.08.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. *Дата введения в действие 14.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. *Дата введения в действие 20.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 10.02.2016 год.* **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Чука».

Изменение № 5. *Дата введения в действие 16.06.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. *Дата введения в действие 06.07.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. *Дата введения в действие 15.08.2016 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. *Дата введения в действие 10.10.2016 год.* **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 руб.	**ТУ 9165-061-37676459-2012**

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощные полуфабрикаты охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны (целые, кубик, ломтик, кружок); горошек зеленый (в стручках, зерно); кабачки (целые, резанные, с кожицей, очищенные); капуста белокочанная очищенная; капуста белокочанная нарезанная (соломка, шашка, крошка, листья для голубцов); капуста брокколи очищенная; 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 очищенная; картофель свежий неочищенный; картофель свежий очищенный; картофель свежий нарезанный (крупный кубик, средний кубик, брусок, долька, соломка, шарики, стружка); картофель отварной целый; картофель отварной нарезанный (средний кубик, мелкий кубик, соломка); картофель фри; кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук репчатый очищенный; лук репчатый нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук-порей резанный; 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); огурцы свежие; огурцы нарезанные (кубик, кружочек); перец сладкий (целый, резанный); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; редис (кубик, кружочек); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; спаржа (целая, резаная); томаты свежие (целые, резаные); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фасоль стручковая (целая, резанная); шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный).

Изменение № 1. Лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); чеснок свежий очищенный; кинза (зелень) шинкованная, веточки; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; салат листовой (целый, резанный); руккола (листья целые, резанные); кресс-салат (целый, резанный); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Романо» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Мизуна»; капуста пак-чой; листья горчицы; перец острый «Чили»; дольки чеснока неочищенные; лист лавровый сушеный; лук порей; лук батун; лук шалот; спаржа; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); ревень (стебель, соломка, кубик); 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»; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; свекла листовая (мангольд); душица (зелень) шинкованная, веточки; шалфей; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); лимонная трава; тимьян; эстрагон; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); 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.

Изменение № 2. Картофель бланшированный; зеленая фасоль резанная; зеленая фасоль целая «Новинка»; зеленая фасоль «РОМАНО»; красная фасоль бобы; шпинат в порциях; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; красный перец (полоски); красный перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; Императорская смесь (морковь, цветная капуста и капуста брокколи); Мексиканская смесь (морковь, фасоль резаная, цветная капуста, горошек, перец, кукуруза, фасоль); Лечо (помидоры, лук, перец, цуккини, фасоль спаржевая); Морковь и зелёный горошек; Весенние овощи (морковь, спаржевая фасоль, цветная капуста, брюссельская капуста, горошек); Овощной букет (морковь, цветная капуста, кольраби, горошек, спаржевая фасоль); Овощная смесь для супов (морковь, цветная капуста, спаржевая фасоль, капуста брокколи, капуста белокочанная, сельдерей и лук-порей); Суп «Золотая осень» (морковь, картофель, кольраби, цветная капуста, брокколи, спаржевая фасоль, сельдерей и лук-порей); Суп с шампиньонами (шампиньоны, морковь, картофель, сельдерей, петрушка, лук и лук-порей); Смесь «VOK» (капуста, перец, шампиньоны, спаржевая фасоль, морковь, сельдерей или пастернак, лук и лук-порей); Смесь «Сальса» (рис карри, зеленая плоскостручковая фасоль, морковь, красный перец, кукурузы минипочатки резаные, бобы красной фасоли, помидоры, лук-порей); Смесь «Испания» (картофель ломтиками обжаренный, спаржевая фасоль, цуккини, белый лук, красный лук, красный перец, бобы красной фасоли); Смесь «Фермер» (дольки картофеля обжаренные, лук, шампиньоны, стручковая фасоль, перец, морковь, лук-порей); Гавайская смесь (Ризотто) (рис, зеленый горошек, кукуруза и перец); Смесь «Кантри» (спаржевая фасоль, зерна фасоли, помидоры, перец, лук, кукуруза и лук-порей); Овощи с рисом шампиньонами (рис, зелёный горошек, кукуруза, перец и шампиньоны); Овощи для жарки (картофель обжаренный ломтиками, шампиньоны, морковь, брокколи, перец и лук-порей); Овощи д/жарки с приправой по-итальянски (Брокколи, кукуруза зерно , морковь, сельдерей, сахарный горошек, приправы . (Приправа в пакетике (Чеснок, соль, сахар, базилик, тимьян, орегано, чабер, перец чили, овощные концентратов и экстракты, соевый гидролизат белка, экстракт дрожжей); Овощи д/жарки с приправой по-восточному (Перец сладкий , морковь , ростки фасоли Мунг , зеленый горошек , грибы мун, сахарный горошек , лук-порей, восточные специи) (Приправа в пакетике: Чеснок, черный перец, корица, Чили перец, лук, имбирь, тмин, гвоздика, укроп, соль, гидролизованный соевый белок, сахар); Мексиканский салат (морковь, фасоль, горошек, перец, кукуруза, бобы красной фасоли); Смесь «Ривьера» (Ницца) (цуккини, фасоль плоская, морковь, цветная капуста Romanesco, перец, лук, кукуруза); Овощи с приправой по-восточному (перец сладкий, морковь, ростки фасоли Мунг, зеленый горошек, грибы мун, сахарный горошек, лук порей, восточные специи (Приправа в пакетике: чесноке, черный перец, корица, Чили перец, лук, имбирь, тмин, гвоздика, укроп, соль, соевый белок гидрол., сахар); Овощи с приправой по-итальянски (Брокколи, кукуруза зерно, морковь,

сельдерей, сахарный горошек, приправы (Приправы: Чеснок, соль, сахар, базилик, тимьян, орегано, чабер, перец чили, овощные концентратов и экстракты, соевый гидролизат белка , экстракт дрожжей); Смесь «Азия» (капуста белокоч., перец, фасоль, сельдерей, лук, черные грибы (грибы мун), морковь, морковь желтая, лук-порей).

Изменение № 3. Стебель сельдерея.

Изменение № 4. Борщ украинский.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности быстрозамороженной весовой продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: не более 1 месяца. Срок годности охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до +6^{0}С: картофель сырой не более 48 часов; капуста свежая не более 12 часов; морковь, свекла, лук, тыква, помидоры, огурцы, петрушка свежие не более 24 часов. **Срок годности** замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: фасованная без вакуума – не более 12 месяцев; фасованная с применением вакуума – не более 18 месяцев. **Срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6^{0}С: картофель сырой не более 48 часов; капуста свежая не более 12 часов; редис обработанный нарезанный – не более 12 часов; лук зеленый, укроп – не более 18 часов; небланшированные (сырые) морковь, свекла, лук, тыква, помидоры, огурцы, зелень петрушки и сельдерея, остальные овощи не более 24 часов; термически обработанные овощи, картофель отварной не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной негерметично или герметично, в том числе с применением вакуума или в газомодифицированной среде, при температуре от 2°С до 6°С: картофель сырой не более 30 суток; капуста свежая не более 30 суток; лук зелёный, зелень нарезанные не более 20 суток; термически обработанные овощи, картофель отварной не более 90 суток; свежая зелень, остальные овощи не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9161-004-37676459-2012 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 20.08.2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Овощи консервированные: ассорти овощное консервированное; баклажаны консервированные; кабачки консервированные; кабачки консервированные с имбирем; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная консервированная с имбирем; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная консервированная с имбирем; капуста цветная консервированная; капуста цветная консервированная с имбирем; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская консервированная с имбирем; огурцы консервированные; огурцы консервированные с паприкой; огурцы консервированные с имбирем огурцы консервированные с кабачками; огурцы консервированные с кабачками и имбиреи огурцы консервированные с листом черной смородины; огурцы консервированные с листом вишни огурцы консервированные «Стрелецкие»; огурцы консервированные старорусские; огурцы консервированные с кориандром; огурцы консервированные с крыжовником; огурцы консервированные с белой смородиной; огурцы консервированные по деревенски; патиссоны консервированные; патиссоны консервированные с имбирем перец сладкий консервированный; томаты консервированные с паприкой; томаты консервированные с листом черной смородины; томаты консервированные «Пикантные»; томаты консервированные старорусские; томаты консервированные с кориандром; томаты консервированные с бархатцами; томаты консервированные «Огонек»; томаты консервированные «Стрелецкие»; тыква консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая консервированная с имбирем; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; морковь консервированная; морковь консервированная с имбирем; морковь гарнирная консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; петрушка консервированная; щавель консервированный. **Овощи маринованные оригинальные:** ассорти; капуста брюссельская; капуста брюссельская с имбирем; капуста белокочанная; капуста белокочанная с имбирем; капуста краснокочанная; капуста краснокочанная с имбиреи; капуста цветная; капуста цветная с имбирем; патиссоны; патиссоны с имбирем; томаты; тыква; свекла; свекла с имбирем; лук; чеснок; фасоль (стручковая); фасоль (бобы); щавель; перец сладкий с медом; перец сладкий; баклажаны; кабачки; кабачки с имбирем; морковь; морковь с имбирем; огурчики маринованные «Десертные»; огурчики маринованные «Деликатесные»; огурчики маринованные «Оригинальные»; огурчики маринованные «Остренькие»; огурчики маринованные «Пикантные»; огурчики маринованные «По болгарски»; огурчики маринованные «Пряные». **Овощи соленые оригинальные:** огурцы; томаты; фасоль стручковая; чеснок; перец сладкий; перец горький стручковый; папоротник (орляк); виноградные листья; капуста маринованная «Донская» с морковью; капуста маринованная «Донская» со свеклой. **Овощи квашеные оригинальные:** капуста; стрелки чеснока.

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

Рекомендуемые сроки годности разносолов овощных не более 2 лет со дня изготовления.

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ

9 000 руб.	**ТУ 11.07.19-119-37676459-2017 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ (взамен ТУ 9163-119-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки из сухофруктов (далее продукт или продукция), изготовленные из водных настоев сухофруктов солнечной, тепловой или лозневой сушки с добавлением или без добавления лимонной кислоты, сахарного сиропа и/или подсластителей и/или сахарозаменителей, пастеризованные, фасованные «горячим розливом» и асептического консервирования, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток из абрикосов (кураги); напиток из абрикосов дикорастущих; напиток из алычи; напиток из айвы; напиток из айвы дикорастущей; напиток из ананасов; напиток из бананов; напиток из боярышника; напиток из барбариса; напиток из винограда (изюма) напиток из вишни; напиток из груши; напиток из груши-дички; напиток из дыни; напиток из ежевики; напиток из жимолости; напиток из земляники; напиток из инжира; напиток из калины; напиток из киви; напиток из кизила; напиток из клубники; напиток из клюквы; напиток из крыжовника; напиток из малины; напиток из манго; напиток из облепихи; напиток из персиков; напиток из рябины; напиток из слив; напиток из терна; напиток из хурмы; напиток из черешни; напиток из черники; напиток из черноплодной рябины; напиток из шиповника; напиток из яблок; напиток из смеси фруктов и/или ягод «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). 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, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности напитков при температуре хранения от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более: *в стеклянной таре:* для светлоокрашенных – не более 24 месяцев; для темноокрашенных – не более 12 месяцев; *в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона или бумаги, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги* при температуре от 0°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%, – не более 6 месяцев; *в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов и алюминиевой фольги* при температуре от 0°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%, – не более 9 месяцев; *в полимерной таре* при температуре от 0°С до 10°С 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.

10 000 руб.	**ТУ 11.03.10-555-37676459-2016** **МЕДОВУХА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящий стандарт распространяется на жидкие безалкогольные и слабоалкогольные газированные напитки брожения – медовуха (далее по тексту – продукт, продукция, напиток или напитки), приготовленные путем сбраживания медового сусла, приготовленного из питьевой воды, меда, дрожжей, вкусо-ароматического сырья, с добавлением или без добавления солода, сахара, пряностей, ароматизаторов, натуральных красителей. Напитки выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую тару и предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: медовуха «Прикольная вишня» светлая; медовуха «Прикольная вишня» темная; медовуха «Сакура»» медовуха «Пьяная груша» светлая; медовуха «Пьяная груша» темная; медовуха «Лесная ягода»; медовуха «Мохито»; медовуха «Шампань»; медовуха «Хлебная» светлая; медовуха «Хлебная» темная; медовуха «Застольная» светлая; медовуха «Застольная» темная; медовуха «Царская» светлая; медовуха «Царская» темная; медовуха светлая; медовуха карамельная (темная); медовуха пряная светлая; медовуха пряная темная; медовуха хмельная светлая; медовуха хмельная темная; **Напитки медовуха подразделяются: в зависимости от способа обработки и технологии производства на:** фильтрованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные); нефильтрованные неосветленные и осветленные; **в зависимости от объемной доли этилового спирта на:** безалкогольный; слабоалкогольный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменить придуманное название продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием.

Напиток медовуха транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 25 °С. Непастеризованные напитки брожения транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 10 °С. Срок годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности:** нефильтрованных 5 сут; фильтрованных 60 сут (2 мес); с применением обеспложивающей фильтрации 90 сут (3 мес); пастеризованных 120 сут (4 мес). Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 10.32.29-554-37676459-2016** **КОКТЕЙЛЕИ КИСЛОРОДНЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли кислородные, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и

ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентныех овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Рекомендуемый срок годности при указанных условиях хранения: продукт после приготовления сразу употребляется. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 10.32.29-546-37676459-2016** **СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет и в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентныех овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016** **СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красномородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-

облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °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.

10 000 руб.	**ТУ 11.03.10-544-37676459-2016 СИДРЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на слабоалкогольные газированные напитки брожения – сидры (далее по тексту – продукт, продукция, напиток), изготовленные сбраживанием восстановленного яблочного сока или сусла, приготовленного из яблочного сока с насыщением или без насыщения двуокисью углерода и содержанием этилового спирта в готовом напитке не более 6 процентов объема. Напитки выпускаются охлажденными и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сидр сухой негазированный; сидр сухой газированный; сидр сухой газированный жемчужный; сидр сухой игристый; сидр сухой игристый жемчужный; сидр полусухой негазированный; сидр полусухой газированный; сидр полусухой газированный жемчужный; сидр полусухой игристый; сидр полусухой игристый жемчужный; сидр полусладкий негазированный; сидр полусладкий газированный; сидр полусладкий газированный жемчужный; сидр полусладкий игристый; сидр полусладкий игристый жемчужный; сидр сладкий негазированный; сидр сладкий газированный; сидр сладкий газированный жемчужный; сидр сладкий игристый; сидр сладкий игристый жемчужный; сидр сортовой сладкий негазированный; сидр сортовой сладкий газированный; сидр сортовой сладкий газированный жемчужный; сидр сортовой сладкий игристый; сидр сортовой сладкий игристый жемчужный.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0° до +20°С с момента изготовления 12 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.

10 000 руб.	**ТУ 9191-471-37676459-2016 ЧАЙ С ДОБАВКАМИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чай с добавками (далее по тексту – продукт (продукция)), содержащий не менее 50% массовой доли чая (чайного листа), изготавливаемый путем добавления к чаю смеси сухих измельченных частей растений, с добавлением или без добавления пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенный для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения. Продукт предназначен для реализации в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывают с использованием следующих торговых марок: «Щедрость Крымских долин». Допускается использование иных торговых марок.

АССОРТИМЕНТ: Чай черный с добавками горных крымских трав: «Царский»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Крымский букет»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Витаминный» Чай черный с добавками горных крымских трав «Солнечный Крым»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Ароматы Крыма»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Чайные традиции»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Общеукрепляющий»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Горный Крым»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Таврида»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Ягодный».

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 ^{0}С и влажности не более 70% – не более 24 месяцев со дня их упаковывания. 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.

12 000 руб.	**ТУ 9191-493-37676459-2016 ЧАЙ И ЧАЙ С ДОБАВКАМИ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чай, получаемый из чайного листа и чай с добавками (далее по тексту – продукт (продукция)), содержащий не менее 50% массовой доли чая (чайного листа), изготавливаемый путем добавления к чаю смеси сухих измельченных частей растений, с добавлением или без добавления пряностей, ароматизаторов,

пищевых добавок, предназначенный для приготовления горячих напитков. Продукт выпускается расфасованным в потребительскую упаковку. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения. Продукт предназначен для реализации в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Чай черный листовой; Чай черный гранулированный; Чай черный прессованный (кирпичный); Чай зеленый; Чай черный с добавками горных крымских трав; Чай зеленый с добавками горных крымских трав; Чай зеленый с чабрецом; Чай зеленый с шиповником; Чай зеленый с можжевельником; Чай зеленый с листьями смородины; Чай зеленый с мятой; Чай зеленый с ромашкой; Чай зеленый с пустырником; Чай зеленый с мелиссой; Чай зеленый с сухофруктами; Чай черный с чабрецом; Чай черный с шиповником; Чай черный с можжевельником; Чай черный с листьями смородины; Чай черный с мятой; Чай черный с ромашкой; Чай черный с пустырником; Чай черный с мелиссой; Чай черный с сухофруктами; Зеленый чай №95; Зеленый чай №95 с зверобоем; Зеленый чай №95 с чабрецом; Зеленый чай №95 с мятой; Зеленый чай №95 с шиповником; Зеленый чай №95 с ромашкой; Зеленый чай №95 с мелиссой; Зеленый чай №95 с пустырником; Зеленый чай №95 с жасмином; Чай зеленый с зверобоем; Чай черный с зверобоем; Чай зеленый с жасмином; Чай черный с жасмином.

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 ^{0}С и влажности не более 70% – не более 24 месяцев со дня их упаковывания. Срок годности фасованного чая не должен превышать сроков годности продукции, поступившей для фасования. 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.

9 500 руб.	**ТУ 0137-519-37676459-2016 ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на льды пищевые, изготовленные из негазированной питьевой воды путем замораживания с добавлением красящих, вкусо-ароматических добавок или без них (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, для выкладки мясных и рыбных продуктов в предприятиях торговли, для использования в предприятиях пищевой промышленности, а также для использования в предприятиях общественного питания для приготовления холодных блюд и напитков.

АССОРТИМЕНТ: лед пищевой кусковой; лед пищевой коктейльный (формовой); лед пищевой чешуйчатый; лед пищевой гранулированный (шуга); лед пищевой коктейльный цветной; лед пищевой чешуйчатый цветной; лед пищевой гранулированный цветной; лед пищевой коктейльный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой чешуйчатый с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой гранулированный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Пример: «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты» заменить на «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты «Мохито».

Срок годности продукции с даты изготовления: льда кускового и коктейльного при температуре не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев; льда чешуйчатого при температуре от минус 6ºС до минус 12ºС – не более 3 месяцев;
льда гранулированного при температуре от минус 5ºС до минус 1ºС – не более 1 месяца.

8 500 руб.	**ТУ 9198-517-37676459-2016 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ**

Дата введения в действие-2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настойным способом, представляющие собой смесь сухарной крошки с солодом с добавлением или без добавления других пищевых продуктов (далее продукция).Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: квас сухой хлебный; квас сухой хлебный «Традиционный»; квас сухой хлебный «Ароматный»; квас сухой хлебный со смородиной; квас сухой хлебный с рябиной; квас сухой хлебный с черной бузиной; квас сухой хлебный яблочный; квас сухой хлебный грушевый; квас сухой хлебный с жимолостью; квас сухой хлебный с черникой; квас сухой хлебный с клюквой; квас сухой хлебный с малиной; квас сухой хлебный с черникой и клюквой; квас сухой хлебный с голубикой.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок хранения продукции – не более 12 месяцев со дня выработки.

10 000 руб.	**ТУ 9185-497-37676459-2016 НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производства безалкогольного напитка брожения (далее – продукт/продукция), получаемого на основе культуральной жидкости чайного гриба Medusomyces Gisevii Lindau, представляющего собой симбиотическое сообщество уксуснокислых бактерий и дрожжеподобных грибов, продуцирующих в процессе своей жизнедеятельности из сахарного раствора и чайного отвара спирт, уксусную и другие органические кислоты. Продукция выпускается без применения консервантов, пастеризованная или холодного розлива. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару, или «на розлив». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая; Напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и зеленого чая; Напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и черного чая; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая с шиповником; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая с шиповником; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев крапивы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев крапивы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев малины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев малины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и душицы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и душицы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая, листьев ежевики и черной смородины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая, листьев ежевики и черной смородины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чаги; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чаги; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и гибискуса; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и гибискуса; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чабреца; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чабреца; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и яблочного сока (отвара); Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и яблочного сока (отвара).

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

Напитки безалкогольные транспортируют и хранят при температуре от 0 С до 25 °С и относительной влажности воздуха 75 -85% **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0^0С до $+10^0$С с момента изготовления без консерванта – 10 суток, с консервантом – 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9198-477-37676459-2016** **ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на растворимый натуральный цикорий, представляющий собой высушенный экстракт обжаренных корней цикория, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков, пригодных для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: цикорий порошкообразный; цикорий порошкообразный с экстрактом шиповника; цикорий порошкообразный с экстрактом черники; цикорий порошкообразный с экстрактом женьшеня; цикорий порошкообразный с экстрактом лимона; цикорий порошкообразный с экстрактом зверобоя; цикорий порошкообразный с экстрактом брусники; цикорий порошкообразный с экстрактом облепихи; цикорий порошкообразный с экстрактом малины; цикорий порошкообразный с экстрактом ромашки; цикорий порошкообразный с экстрактом боярышника; цикорий порошкообразный с экстрактом корицы; цикорий гранулированный; цикорий гранулированный с экстрактом шиповника; цикорий гранулированный с экстрактом черники; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий гранулированный с экстрактом лимона; цикорий гранулированный с экстрактом зверобоя; цикорий гранулированный с экстрактом брусники; цикорий гранулированный с экстрактом облепихи; цикорий гранулированный с экстрактом малины; цикорий гранулированный с экстрактом ромашки; цикорий гранулированный с экстрактом боярышника; цикорий гранулированный с экстрактом корицы; цикорий сублимированный; цикорий сублимированный с экстрактом шиповника; цикорий сублимированный с экстрактом черники; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий сублимированный с экстрактом лимона; цикорий сублимированный с экстрактом зверобоя; цикорий сублимированный с экстрактом брусники; цикорий сублимированный с экстрактом облепихи; цикорий сублимированный с экстрактом малины; цикорий сублимированный с экстрактом ромашки; цикорий сублимированный с экстрактом боярышника; цикорий сублимированный с экстрактом корицы.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления при температуре плюс (2-25) °С и относительной влажности не более 75%: пачки из бумаги с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента или пергамина, мешки из бумаги и комбинированных материалов, мешки и пакеты из полимерной пленки, пакеты из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, комбинированные банки – не более 6 месяцев; пакеты из бумаги с полимерным покрытием – не более 9 месяцев; пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов не более 12 месяцев; пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов не более 18 месяцев; пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов– не более 24 месяцев.

15 000 руб.	**ТУ 9185-461-37676459-2016** **КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ** **«ПАНТОГЕМАТОГЕН»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на концентраты для приготовления безалкогольных напитков, изготавливаемые из крови марала, изюбря или пятнистого оленя с добавлением или без добавления сахарного сиропа, фруктовой эссенции, растительных экстрактов, витаминов, консервантов и других ингредиентов (далее по тексту – продукция, или концентраты, или пантогематоген). Продукция выпускается, расфасованной в потребительскую тару, в готовом для употребления виде в соответствии с указанными рекомендациями по применению от изготовителя. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. В зависимости от особенностей технологии продукция изготавливается пастеризованной и непастеризованной.

АССОРТИМЕНТ: «Пантогематоген из крови марала»; «Пантогематоген из крови пятнистого оленя»; «Пантогематоген с красным корнем «Мужская сила»; «Пантогематоген с красной щёткой и боровой маткой «Женская сила»; «Пантогематоген с экстрактом лимонника китайского»; «Пантогематоген с экстрактом элеутерококка»; «Пантогематоген с экстрактом женьшеня»; «Пантогематоген с экстрактом рябины и шиповника»; «Пантогематоген с цветочной пыльцой»; «Пантогематоген с пчело-маточным молочком»; «Пантогематоген с экстрактом радиолы розовой».

Продукт не является лекарственным средством и биологически активной добавкой к пище.

Рекомендуемый срок годности продукции при хранении в затемненном, хорошо проветриваемом помещении при температуре от плюс 1 до плюс 25,0 °С не более 24 месяцев с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки хранить при температуре от плюс 2 до плюс 4 °С. При постановке на производство продукции с рекомендуемыми сроками годности, эти сроки должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

11 000 руб.	**ТУ 9198-445-37676459-2016 НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки чайные травяные (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50 % от общей массы смеси, с использованием или без использования пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: Напитки чайные травяные (однокомпонентные): «Боровая матка»; «Малина»; «Смородина»; «Кипрей»; «Курильский чай»; «Первоцвет»; «Крапива»; «Чабрец»; «Мята»; «Зизифора»; «Полынь»; «Солодка»; «Лист березы»; «Мальва»; «Липа»; «Шиповник»; «Рябина плоды»; «Черемуха плоды»; «Черемуха цвет»; «Яблоня цвет»; «Яблоня лист»; «Пустырник»; «Подорожник»; «Душица»; «Зверобой»; «Медуница»; «Кандык»; «Сабельник»; «Красная щетка»; «Красный корень»; «Золотой корень»; «Левзея»; «Агарикус»; «Чага»; «Бадан лист»; «Кукурузные рыльца»; «Мать и мачеха»; «Почка сосны»; «Расторопша»; «Одуванчик весь»; «Володушка»; «Хвощ»; «Спорыш»; «Пастушья сумка»; «Шикша»; «Синюха трава»; «Синюха корень»; «Валериана»; «Шалфей»; «Пион корень»; «Донник»; «Репешок»; «Эхинацея»; «Сушеница»; «Гречиха»; «Лабазник»; «Ромашка»; «Эвкалипт»; «Чистотел»; «Девясил»; «Крушина»; «Аир»; «Золотая Розга»; «Толокнянка»; «Можжевельник»; «Тысячелистник»; «Череда»; «Галега»; «Бессмертник»; «Лопух»; «Дуб листья»; «Топинамбур»; «Хмель»; «Земляника»; «Календула»; «Грушанка»; «Зимолюбка»; «Пион корень»; «Пион трава»; «Бадан корень»; «Береза почка»; «Черника ягода»; — «Черника побег»; «Брусника ягода»; «Брусника побег»; «Рейши»; «Очанка»; «Софора плоды»; «Череда»; «Лаванда»; «Бессмертник»; «Створки фасоли»; «Кора ивы»; «Груша лист»; «Облепиха лист». **Напитки чайные травяные (многокомпонентные):** «Для милых дам»; «Для мужчин»; «Витаминный»; «Тонизирующий»; «Успокаивающий»; «Альпийский»; «Таёжный (букет Алтая)»; «Чай Монастырский»; «Чай Монастырский» из 16 трав; «Стройность»; «Сильный иммунитет»; «Спокойный сон»; «Здоровое сердце»; «Здоровые суставы»; «Утро без похмелья»; «Малышам в сезон простуд»; «Давление в норме»; «Ад1»; «Ад2»; «Чай цветочно-ягодный»; «Здоровые почки»; «Здоровая печень»; «Чистое дыхание»; «Копорский»; «Чигирский»; «Ароматный»; «Вечерний Алтай (чай-вдвоем)»; «Майский с липой»; «Букет Горного Алтая (луговой)»; «Зоркое око»; «Горный Алтай»; «Бодрость — утренний»; «Шерегеш-жемчужина Горной Шории «Энергия»; «Целебная сила Горной Шории «Сила гор»; «Сбор чая»; «Запах леса»; Сбор для роста и укрепления волос «Златовласка» ; Сбор «Шаман» (Мужская сила); Сбор «Аржан-суу» (Чистые сосуды); «Эластичные сосуды»; «В сезон простуд»; «Богатырский»; « Здоровая печень 2»; «Сахар в норме»; «Здоровый желудок 2»; «Здоровые почки 2»; «Сильный иммунитет 2»; «Ум и память»; «Секреты красоты»; «После баньки»; «Аист для мужчин»; «Мужская сила»; «Сладкий сон»; «Паразитам нет»; «Плоды страсти»; «Иван-чай»; «Аист для женщин»; «Царский» элитный»; «Легенды Алтая»; «Долина духов»; «Принцесса Укок»; «Семинский перевал»; «Чике-таман». **Напитки чайные «АЗЕРЧАЙ»:** «Фенхель и Анис»; «Каркадэ»; «Шиповник»; «Ромашка»; «Корица и Гвоздика»; «Липа»; «Лимон и мята»; «Каркадэ» листовой; «Форм с ароматом абрикоса»; «Форм с ароматом ананаса и манго».

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

Относительная влажность воздуха в помещении, где хранятся чайные напитки, не должна быть выше 70%. Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 0С – не более 36 месяцев со дня их упаковывания. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9198-385-37676459-2015 НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ «ЗЕЛЕНЫЕ СОКРОВИЩА КРЫМА»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки чайные травяные (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50 % от общей массы смеси, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукция реализуется под общим торговым наименованием «Зеленые сокровища Крыма».

Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации

к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: Напитки чайные травяные серия: «Богатство крымских трав»: «Аир болотный» (корень); «Барбарис плоды»; «Бессмертник песчаный»; «Боярышник плоды»; «Боярышник цвет»; «Гибискус»; «Девясил высокий корень»; «Донник лекарственный»; «Душица обыкновенная»; «Железняк» («Зопник»); «Зверобой»; «Иван-Чай»; «Иссоп»; «Калган» (корень); «Календула лекарственная» («Ноготки»); «Кизил лесной. Крымский корень»; «Кизил лесной Крымский плоды»; «Клевер луговой»; «Козлятник» («Галега»); «Крапива обычная»; «Красный корень»; «Пион красный»; «Лаванда»; «Лапчатка белая» (корень); «Лимонник крымский»; «Липа сердцевидная»; «Лопух большой. Корень репейника»; «Марена красильная корень»; «Мелисса лекарственная»; «Можжевельник плоды»; «Мята перечная»; «Окопник корень»; «Плоды бузины красной»; «Пустырник»; «Расторопша пятнистая»; «Репешок обыкновенный»; «Роза»; «Розмарин»; «Ромашка аптечная»; «Сабельник»; «Сафора японская»; «Солодка голая (корень)»; «Тысячелистник»; «Хвощ полевой»; «Чабрец»; «Череда»; «Шалфей лекарственный»; «Шиповник плоды»; «Шиповник корень»; «Эхинацея». **Напитки чайные травяные серия: «Крымские легенды»:** -Напиток чайный травяной «Скифский чай»; -Напиток чайный травяной «Киммерийские легенды»; -Напиток чайный травяной «Секреты Генуэзцев»; -Напиток чайный травяной «Сарматские тайны». **Напитки чайные травяные серия: «Крымский сбор»:** Напиток чайный травяной «Банька»; Напиток чайный травяной «С легким паром»; Напиток чайный травяной «Купель»; Напиток чайный травяной «Сила волос»; Напиток чайный травяной «Монастырский»; Напиток чайный травяной «Царский»; Напиток чайный травяной «Ароматный»; Напиток чайный травяной «Императорский»; Напиток чайный травяной «Сладкий сон»; Напиток чайный травяной «Бизнес-чай»; Напиток чайный травяной «От похмелья». **Напитки чайные травяные серия: «Крымское здоровье»:** Напиток чайный травяной «Здоровое горло»; Напиток чайный травяной «Женское здоровье»; Напиток чайный травяной «Екатерина – Чай императрицы»; Напиток чайный травяной «Гусарский»; Напиток чайный травяной «Легкое дыхание»; Напиток чайный травяной «Сила сосудов»; Напиток чайный травяной «Новое сердце»; -Напиток чайный травяной «Никотинет»; Напиток чайный травяной «Чистый организм»; -Напиток чайный травяной «Секрет Парацельса»; Напиток чайный травяной «Секрет Гиппократа»; -Напиток чайный травяной «Амбростоп»; Напиток чайный травяной «Буховей»; Напиток чайный травяной «Молодая кровь»; Напиток чайный травяной «Тайна Афродиты»; Напиток чайный травяной «Похудей-ка»; Напиток чайный травяной «Очищающий»; Напиток чайный травяной «Бальзам здоровья»; Напиток чайный травяной «Укрепляющий»; Напиток чайный травяной «Успокаивающий»; Напиток чайный травяной «Бодрое утро»; Напиток чайный травяной «Богатырский»; Напиток чайный травяной «Кладовая здоровья»; Напиток чайный травяной «Здоровый дух»; Напиток чайный травяной «Долголетие»; Напиток чайный травяной «Женская гармония»; Напиток чайный травяной «Мужская сила»; Напиток чайный травяной «Зимний -ангостоп» ; Напиток чайный травяной «Геркулес – здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Молодость суставов»; Напиток чайный травяной «Печень Прометея»; Напиток чайный травяной «Горная сила поджелудочной»; Напиток чайный травяной «Новые почки»; Напиток чайный травяной «Чистые сосуды»; Напиток чайный травяной «Сильное сердце»; Напиток чайный травяной «Железа здоровья»; Напиток чайный травяной «Мраморный». **Напитки чайные травяные серия: «Монастырский»:** Напиток чайный травяной «Монастырский Здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Монастырский Новые почки»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Чистая печень»; Напиток чайный травяной «Монастырский Чистый организм»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Секрет Гиппократа»; Напиток чайный травяной «Монастырский Никотинет»; Напиток чайный травяной «Монастырский Буховей»; Напиток чайный травяной «Монастырский Похудей-ка». **Напитки чайные травяные из серии «Боги»:** Напиток чайный травяной «Афродита»; Напиток чайный травяной «Мадонна»; Напиток чайный травяной «Клеопатра»; Напиток чайный травяной «Гармония»; Напиток чайный травяной «Ирида»; -Напиток чайный травяной «Баст»; Напиток чайный травяной «Деметра»; Напиток чайный травяной «Афина»; Напиток чайный травяной «Артемида»; Напиток чайный травяной «Венера»; Напиток чайный травяной «Гелиос»; Напиток чайный травяной «Посейдон»; Напиток чайный травяной «Зевс»; Напиток чайный травяной «Геракл»; Напиток чайный травяной «Одиссей»; Напиток чайный травяной «Ахилл»; Напиток чайный травяной «Гефест»; Напиток чайный травяной «Гермес»; Напиток чайный травяной «Аполлон»; Напиток чайный травяной «Дионис». **Серии подарочных наборов:** Святыни Крыма Церкви Наборы №1-№4; Древний Крым – Монастыри Наборы №1-№4; Античный Крым – Крепости Наборы №1-№4; Сердце Крыма – пещеры Наборы №1-№4; Ханский Крым – Мечети Наборы №1-№4; Колыбели Крыма Наборы №1-№4; Наследие Крыма - Наборы №1-№4; Водопады Крыма Наборы №1-№4; Вершины Крыма Наборы №1-№4; Жемчужины Крыма Наборы №1-№4.

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

Срок годности продукта (смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более 25 С– не более 24 месяцев со дня их упаковывания. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9185-375-37676459-2015** **НАПИТКИ ЗЛАКОВЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ И «СМУЗИ»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие безалкогольные ненасыщенные диоксидом углерода (негазированные) напитки (далее продукт или продукция), не содержащие спирта и изготавливаемые с добавлением или без добавления злаков, фруктов, ягод, овощей, соковой продукции, сахара или его заменителей, красителей, ароматизаторов и других компонентов, 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: Напиток злаковый; напиток злаковый с фруктами (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток злаковый с ягодами (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток злаковый с овощами (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток злаковый с различными комбинациями, фруктов, ягод и овощей; напиток фруктовый «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток ягодный «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток овощной «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток фруктово-злаковый «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток ягодно-злаковый «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток овоще-злаковый «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток фруктовый с орехами

«Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток ягодный с орехами «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток овощной с орехами «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток фруктово-злаковый с орехами «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток ягодно-злаковый с орехами «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток овоще–злаковый с орехами «Смузи» (однокомпонентный или многокомпонентный); напиток «Смузи» с различными комбинациями фруктов, ягод, овощей, злаков и орехов.

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре 0-+10ºС (вне воздействия солнечных лучей) – не более 1 месяца; при температуре 0-+10ºС (вне воздействия солнечных лучей) с добавлением консервантов – 2 месяца; при температуре 0-+10ºС (вне воздействия солнечных лучей) пастеризованный с добавлением консервантов – 3 месяца.

10 000 руб.	**ТУ 9163-374-37676459-2015** **СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овоще-фруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Неосветленные:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **С мякотью:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; **Смешанные соки:** яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех и более видов соков); **Соки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; бананово-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный. **Соки овощные и овоще-фруктовые:** сок морковный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовй с мякотью; сок морковно-яблочно-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

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

Рекомендуемые сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9185-336-37676459-2015** **СМЕСЬ СУХОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ЧАЙНЫЙ НАПИТОК ТРАВЯНОЙ»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смесь сухого растительного сырья «Чайный напиток травяной «Щедрость Крымских долин» (далее по тексту– продукт (продукция), или чайный напиток), произведенную из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), предназначенную для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование сувенирных наборов по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: «Легкое дыхание-сила крымских трав»; «Бодрость. Волшебное утро»; «Для женщин»; «Сила сосудов»; «Дамский»; «Секрет крымских трав № 1»; «Секрет Крымских трав № 7»; «Для похудения»; «Для сауны»; «Сила Тавриды»; «Долголетие»; «Секрет крымских трав № 2»; «Секрет крымских трав № 3»; «Молодость суставов»; «Ай-петри»; «Горный Крым»; «Императорский»; «Крепкий сон»; «Монастырский»; «Мужская сила»; «Мужской Общеукрепляющий»; «Молодость сосудов»; «Придающий силу»; «От похмелья»; «Очищающий»; «Секрет крымских трав № 4»; «Секрет крымских трав № 5»; «Секрет крымских трав № 7»; «Секрет молодости»; «Сильное сердце»; «Сила природы»; «Тайна Клеопатры»; «Царский сбор»; «Здоровые Сосуды».

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

Срок годности продукта (смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более 25 ^{0}С – не более 24 месяцев со дня их упаковывания.

10 000 руб.	**ТУ 9163-319-37676459-2014** **НЕКТАРЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на фруктовые и (или) овощные нектары в том числе обогащенные изготовленные путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и) или овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и (или) подсластителей или без их добавления (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукт может изготавливаться путем смешивания двух и более соков или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей. Продукция выпускается осветленной, неосветленной, с мякотью. Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом». Нектары предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Нектары однокомпонентные: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; актинидиевый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; из гуавы; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный; калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; их фейхоа; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; морковный; тыквенный; томатный. **Нектары смешанные:** яблочно-алычевый; яблочно-апельсиновый; яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-банановый; яблочно-брусничный; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-гранатовый; яблочно-грушевый; яблочно-ежевичный; яблочно- клубничный; яблочно-клюквенный; яблочно-калиновый; яблочно-кизиловый; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-рябиновый; яблочно-сливовый; яблочно-черничный; яблочно-черешневый; яблочно-земляничный; яблочно-клубничный; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черноплоднорябиновый; яблочно-морковный; яблочно-морковно-персиковый; яблочно-морковно-абрикосовый; апельсиново-манговый; апельсиново-грейпфрутовый; персиково-малиновый; персиково-клубничный; персиково-банановый; персиково-манговый; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; вишнево-черноплоднорябиновый; вишнево-виноградный; абрикосово-клубничный; абрикосово-айвовый; абрикосово-алычевый; абрикосово-вишневый; абрикосово-мандариновый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-виноградный; мультифруктовый (из 3-х и более видов сока и (или) пюре); абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; банановоморковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; лимонно-морковный; из манго с морковью; сливово-морковный; тыквенно-морковный морковно-грушевый морковно-вишневый морковно-банановый морковно-апельсиновый морковно-манговый морковно-абрикосовй морковно-яблочно-тыквенный морковно-персиково-лимонный тыквенный; тыквенно-яблочный; тыквенный с сельдереем; тыквенно-грушевый; тыквенно-вишневый; тыквенно-абрикосовый; тыквенно-ананасовый; тыквенно-апельсиновый; тыквенно-виноградный; тыквенно-лимонный; тыквенно-морковный; тыквенно-персиковый; тыквенно-морковно-лимонный; тыквенно-грушево-яблочный; свекольный; свекольный с сельдереем; свекольно-грушевый; свекольно-лимонный; свекольно-вишневый; свекольно-морковный; капустно-морковный; капустно-свекольный; капустно-томатный; томатно-морковный; томатно-яблочный; томатно-огуречный с болгарским перцем; томатно-капустный; томатно-свекольный; томатный с зеленью «Казачок»; томатный с зеленью «Аппетитный».

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

Нектары транспортируют и хранят согласно требованиям ТР ТС 023, ГОСТ Р 53959.

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°С до 25° С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных — двух лет; темноокрашенных — одного года; в металлической таре — одного года; в алюминиевых тубах — одного года; в потребительской таре из полимерных и комбинированных материалов на основе бумаги или картона и алюминиевой фольги: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С — шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С — девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 12 месяцев. Сроки годности предприятие-изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

10 000 руб.	**ТУ 9184-308-37676459-2014** **ПИВНЫЕ НАПИТКИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пивные напитки — слабоалкогольные напитки, вырабатываемые: из охмеленного солодового сусла с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, сброженные пивными дрожжами, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов; на основе готового пива, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов (далее по тексту продукт или продукция). По способу обработки продукт выпускается: нефильтрованным, фильтрованным, пастеризованным, непастеризованным. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пивной напиток «Айсберг»; пивной напиток «Алтайский»; пивной напиток «Берлинский»; пивной напиток «Диско-данс»; пивной напиток «Коньячный»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Тайм-коктейль»; пивной напиток «Тайм-коктейль Лимон»; пивной напиток «Тайм-коктейль Ананас»; пивной напиток «Текилла-коктейль».

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0^0 до $+10^0$С с момента изготовления: непастеризованного нефильтрованного — 10 суток; непастеризованного фильтрованного — 14 суток; пастеризованного нефильтрованного — 30 суток; пастеризованного фильтрованного — 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9198-296-37676459-2014 КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство концентратов напитков на основе растворимого кофе с добавлением сгущенного молока и/или сливок, сухого молока, с добавлением или без добавления сахара. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукт готов к употреблению при разведении его питьевой водой. Продукт предназначен для приготовления горячего напитка.

АССОРТИМЕНТ: Кофе растворимый с молоком и с сахаром; кофе растворимый со сливками и с сахаром; кофе растворимый со сгущенным молоком; кофе растворимый с молоком без сахара; кофе растворимый со сливками без сахара.

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

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре не выше 25^0С и относительной влажности воздуха не более 75% должен соответствовать сроку хранения, указанному в таблице 6.

Вид упаковки	**Срок годности**
Упакованная продукция в:	
пакеты из комбинированного материала — буфлена	6
мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр-пакетах	6
пакетах из бумаги с полимерным покрытием	8
пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	9
пакетах из термосвариваемых пленочных материалов	10
пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных	12
вакуумной упаковке	18

10 000 руб.	**ТУ 9185-237-37676459-2014 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие напитки безалкогольные с применением подготовленной питьевой воды, без консервантов или с консервантами холодного розлива, с добавлением сахара, и/или подсластителей, заменителей сахара, вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, негазированнчые, газированные (среднегазированные, сильногазированные), (далее по тексту напиток, продукт и/или продукция), фасованные в потребительскую герметично укупоренную тару.

АССОРТИМЕНТ: Напиток «Лимонад»; напиток «Лимон»; напиток «Крем-сода»; напиток «Груша»; напиток «Буратино»; напиток «Дюшес»; напиток «Экстра-Ситро»; напиток «Ситро»; напиток «Южный»; напиток «Колокольчик»; напиток «Старт»; напиток «Сумах»; напиток «Солнышко»; напиток «Роса розы»; напиток «Росинка»; напиток «Пчелка»; напиток «Пес и кот»; напиток «Олимпия»; напиток «Лимонный»; напиток «Красная шапочка»; напиток «Исинди»; напиток «Золотой ранет»; напиток «Апельсин»; напиток «Вишня»; напиток «Сюрприз»; напиток «Тархун»; напиток «Лайм-лимон-мята»; напиток «Лайм-лимон-мята»; напиток «Виноградный»; напиток «Клубника»; напиток «Сливовый»; напиток «Холодный кофе»; напиток «Президент кола»; напиток «Каберне»; напиток «Мускат».

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

Срок годности продукции при температуре от 0^0С до $+10^0$С с момента изготовления без консерванта – 6 месяцев, с консервантом — 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9185-222-37676459-2014 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ (СИДРЫ)**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки слабоалкогольные сидровые натуральные брожения (далее по тексту напитки) – представляющих собой продукцию, вырабатываемую с применением метода спиртового брожения яблочного сока, с добавлением или без питьевой воды, винных дрожжей, сахара и других вкусовых компонентов. Продукция выпускается фильтрованной пастеризованной. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, в качестве слабоалкогольного напитка, для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: «Сидр вкус Апельсина»; «сидр вкус Белого винограда»; «сидр вкус Дыни»; «сидр вкус Коньяка и Миндаля»; «сидр вкус Лимона»; «сидр вкус Винограда»; «сидр вкус Ром Колы»; «сидр вкус Клюквы»; «сидр вкус Джин Тоника»; «сидр вкус Мохито»; «сидр Секс на пляже»; «сидр Текила бум»; «сидр Пьяная вишня»; «сидр Пиноколада»; «сидр Алоэ вера»; «сидр Блю энерджи».

ИЗМЕНЕНИЕ № 1. «Сидр вкус Зеленого яблока»; «сидр вкус Груши»; «сидр вкус Вишни»; «сидр вкус Малины»; «сидр вкус Мёда»; «сидр «Глинтвейн».

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

Продукцию транспортируют в соответствии СП 2.3.6.1066 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». При автомобильных перевозках каждая

машина должна иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке согласно нормативно правовым актам РФ. Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукц ия должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, прямых солнечных лучей.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0^0 до $+20^0$С с момента изготовления – 12 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9191-214-37676459-2013 ЧАЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (СОРТОВОЙ) РАСФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Чай черный натуральный (сортовой) расфасованный: чай черный крупный листовой; чай черный мелкий листовой; чай черный гранулированный; чай байховый черный; чай плиточный черный. **Чай байховый черный ароматизированный:** чай черный с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый черный с добавками растительного сырья:** чай черный со зверобоем; чай черный с мелиссой; чай черный с мятой; чай черный с лимонником; чай черный с шиповником; чай черный с солодкой; чай черный с душицей; чай черный с клюквой; чай черный с клубникой; чай черный с лимоном; чай черный с апельсином; чай черный с васильком; чай черный со смородиной; чай черный с малиной; чай черный со смородиной и малиной; чай черный с календулой; чай черный с ромашкой; чай черный с жасмином; чай черный с Курильским чаем; чай черный с Иван чаем; чай черный с чабрецом чай черный с листьями смородины; чай черный с листьями малины; чай черный с листьями малины, смородины и душицей; смесь чайная с ананасом и васильком; смесь чайная с цитрусовыми и васильком; смесь чайная с лесными ягодами. **Чай зеленый натуральный (сортовой) расфасованный**: Чай зеленый крупный листовой; Чай зеленый мелкий листовой; Чай зеленый гранулированный; Чай байховый зеленый; Чай плиточный зеленый. **Чай байховый зеленый ароматизированный:** чай зеленый с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый зеленый с добавками растительного сырья:** чай зеленый со зверобоем; чай зеленый с мелиссой; чай зеленый с мятой; чай зеленый с лимонником; чай зеленый с шиповником; чай зеленый с солодкой; чай зеленый с душицей; чай зеленый с листьями смородины; чай зеленый с листьями малины; чай зеленый с листьями малины, смородины и душицей; чай зеленый с клюквой; чай зеленый с клубникой; чай зеленый с лимоном; чай зеленый с апельсином; чай зеленый с васильком; чай зеленый со смородиной; чай зеленый с малиной; чай зеленый со смородиной и малиной; чай зеленый с календулой; чай зеленый с ромашкой; чай зеленый с жасмином; чай зеленый с Курильским чаем; чай зеленый с Иван чаем; чай зеленый с чабрецом. **Чай желтый натуральный (сортовой) расфасованный**: Чай желтый крупный листовой ;Чай желтый мелкий листовой;Чай желтый гранулированный;Чай желтый байховый. **Чай байховый желтый ароматизированный:** чай желтый с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый желтый с добавками растительного сырья:** чай желтый со зверобоем; чай желтый с мелиссой; чай желтый с мятой; чай желтый с лимонником; чай желтый с шиповником; чай желтый с солодкой; чай желтый с душицей; чай желтый с листьями смородины; чай желтый с листьями малины; чай желтый с листьями малины, смородины и душицей; чай желтый с клюквой; чай желтый с клубникой; чай желтый с лимоном; чай желтый с апельсином; чай желтый с васильком; чай желтый со смородиной; чай желтый с малиной; чай желтый со смородиной и малиной; чай желтый с календулой; чай желтый с ромашкой; чай желтый с жасмином; чай желтый с Курильским чаем; чай желтый с Иван чаем; чай желтый с чабрецом. **Чай байховый типа «Ослонг».**

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок годности продукции – не более 12 месяцев от даты производства.

10 000 руб.	**ТУ 9163-182-37676459-2013 СОКИ, НЕКТАРЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ СВЕЖЕОТЖАТЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Сок апельсиновый; сок мандариновый; сок грейпфрутовый; сок ананасовый; сок грушевый; сок яблочный; сок гранатовый; сок морковный; сок тыквенный; сок виноградный; сок абрикосовый; сок персиковый; сок яблочно клубничный; сок яблочно морковный; сок яблочно черничный; сок яблочно клюквенный; сок яблочно ежевичный; сок тыквенно морковный; сок манго; сок киви; сок сельдерея; сок лимонный; сок дынный; сок свекольный; сок яблочно сельдереевый; сок апельсиново ананасовый; сок мандариново ананасовый; сок сельдереево свекольный; сок дынно ананасовый; сок гранатово ананасовый; сок свекольно морковный; сок морковно свекольный; сок манго киви; нектар клюквенный с сахаром; нектар из ежевики с сахаром; нектар брусничный с сахаром; нектар лимонный с сахаром; нектар клубничный с сахаром; нектар черничный с сахаром; нектар смородиновый с сахаром; нектар малиновый с сахаром; нектар из жимолости с сахаром; нектар арбузный с сахаром; нектар вишневый с сахаром.

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

При перевозке, погрузке и выгрузке, а так же при хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Срок годности продукции – не более 48 часов при температуре от 0^0С до $+6^0$С.

10 000 руб.	**ТУ 9198-198-37676459-2013 КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование кофе натурального жареного, вырабатываемого в зернах и в молотом виде (далее продукция). Натуральный жареный молотый кофе вырабатывают путем помола кофе в зернах. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для промышленной переработки. Продукция предназначена для приготовления горячего напитка кофе, промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Кофе жареный в зернах смесь; кофе жареный молотый смесь. кофе жареный в зернах Blend; кофе жареный молотый Blend. Кофе жареный в зернах (молотый) Смесь арабика Доницетти (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvator Pacamara, Ethiopia Yrgacheffe, Ethiopia Sidamo,

Guatemala, Costa Rica Tarrazu, Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar, Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Смесь арабика Паганини (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvator Pacamara, Ethiopia Yrgacheffe, Ethiopia Sidamo, Guatemala, Costa Rica Tarrazu, Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar, Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Оригинальная смесь №1 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvator Pacamara, Ethiopia Yrgacheffe); кофе жареный в зернах (молотый) Оригинальная смесь №2 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Ethiopia Sidamo, Guatemala, Costa Rica Tarrazu); кофе жареный в зернах (молотый) Professional Blend (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №1 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №2 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №3 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №4 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №5 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №6 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Nicaragua Ocotal, Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №7 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №8 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №9 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №10 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta). Натуральный жареный кофе в зависимости от степени обжаривания вырабатывают: светлообжаренный; среднеобжаренный; темнообжаренный; высшей степени обжаривания. Натуральный жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов: Премиум; высший; первый; второй. Натуральный жареный кофе в зернах сорта Премиум вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе сорта Премиум с добавлением или без добавления зеленого кофе высшего сорта. Натуральный жареный кофе в зернах высшего сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе высшего сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта Премиум и/или первого сорта. Натуральный жареный кофе в зернах первого сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе первого сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта Премиум и/или высшего сорта. Натуральный жареный кофе в зернах второго сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе второго сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта первого. Натуральный жареный молотый кофе вырабатывают следующих сортов: Премиум; высший; первый; второй. Натуральный жареный молотый кофе сорта Премиум вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.1. Натуральный жареный молотый кофе высшего сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.2. Натуральный жареный молотый кофе первого сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.3. Натуральный жареный молотый кофе второго сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п. 1.8.4.

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок хранения продукции с даты изготовления при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованных в мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр пакетах в зернах – 6 месяцев, молотого – 6 месяцев; упакованного в пакетах из бумаги с полимерным покрытием в зернах – 9 месяцев, молотого – 8 месяцев; упакованного в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов в зернах – 10 месяцев, молотого – 9 месяцев; упакованного в пакетах из термосвариваемых пленочных материалов в зернах – 12 месяцев, молотого – 10 месяцев; пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных в зернах – 18 месяцев, молотого – 12 месяцев; в вакуумной упаковке – 18 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-138-37676459-2013 НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Из одного вида сока и пюре: нектар апельсиновый; нектар банановый; нектар барбарисовый; нектар брусничный; нектар виноградный; нектар абрикосовый; нектар айвовый; нектар алычовый; нектар ананасовый; нектар вишневый нектар голубичный нектар гранатовый нектар грейпфрутовый нектар грушевый нектар из гуавы нектар ежевичный нектар жерделевый нектар жимолостный нектар земляничный нектар клубничный нектар калиновый нектар из киви нектар кизиловый нектар клюквенный нектар красносмородиновый нектар крыжовниковый нектар из лайма нектар лимонный нектар лимонниковый нектар малиновый нектар из манго нектар мандариновый нектар из маракуйи; нектар из морошки нектар облепиховый нектар черноплодно рябиновый нектар черносмородиновый нектар шиповниковый нектар яблочный нектар из папайи нектар персиковый нектар рябиновый нектар сливовый нектар терновый нектар ткемалевый нектар из хурмы нектар их фейхоа нектар черешневый нектар черничный **из двух (трех) и более видов сока и (или) пюре:** нектар яблочно алычевый нектар яблочно апельсиновый нектар яблочно ананасовый нектар яблочно абрикосовый нектар яблочно банановый нектар яблочно брусничный нектар яблочно виноградный нектар яблочно вишневый нектар яблочно гранатовый нектар яблочно грушевый нектар яблочно ежевичный нектар яблочно клюквенный нектар яблочно малиновый нектар яблочно персиковый нектар яблочно рябиновый нектар яблочно сливовый нектар яблочно черничный

нектар яблочно черешневый нектар яблочно земляничный нектар яблочно клубничный нектар яблочно черносмородиновый нектар яблочно черноплоднорябиновый нектар апельсиново манговый нектар апельсиново грейпфрутовый нектар персиково малиновый нектар персиково клубничный нектар персиково банановый нектар персиково манговый нектар вишнево абрикосовый нектар вишнево персиковый нектар вишнево черноплоднорябиновый нектар вишнево виноградный нектар абрикосово клубничный нектар абрикосово айвовый **из двух (трех) и более видов сока и (или) пюре:** нектар абрикосово алычевый нектар абрикосово вишневый нектар абрикосово мандариновый нектар персиково клубничный нектар персиково банановый нектар персиково манговый нектар вишнево абрикосовый нектар вишнево персиковый нектар вишнево черноплоднорябиновый нектар вишнево виноградный нектар абрикосово клубничный нектар абрикосово айвовый нектар грушево клубничный нектар грушево вишневый нектар грушево крыжовниковый нектар грушево виноградный нектар мультифруктовый (из 3 х и более видов сока и (или) пюре)

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°С до 25° С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в металлической таре – одного года; в алюминиевых тубах – одного года; в потребительской таре из полимерных и комбинированных материалов на основе бумаги или картона и алюминиевой фольги: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 6 мес; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 9 мес; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

10 000 руб.	**ТУ 9162-143-37676459-2013 НЕКТАРЫ ТЫКВЕННЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Нектары вырабатываются из тыквы или тыквенного пюре.

АССОРТИМЕНТ: Тыквенно айвовый; Тыквенно крыжовниковый; Тыквенно абрикосовый; Тыквенно лимонный; Тыквенно алычовый; Тыквенно морковный; Тыквенно ананасный; Тыквенно мандариновый; Тыквенно апельсиновый; Тыквенно персиковый; Тыквенно виноградный; Тыквенно рябиновый; Тыквенно вишневый; Тыквенно сливовый; Тыквенно гранатовый; Тыквенно томатный; Тыквенно грушевый; Тыквенно черносмородиновый; Тыквенно красносмородиновый; Тыквенно черноплоднорябиновый; Тыквенно земляничный (клубничный); Тыквенно яблочный; Тыквенно клюквенный; Смешанный овоще фруктовый из трех и более видов сока и пюре.

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

Рекомендуемые сроки годности в зависимости от упаковки при температуре хранения от 0^0С до20^0С – от 1 года до 2 лет.

10 000 руб.	**ТУ 9163-142-37676459-2014 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Соки неосветленные: абрикосовый; вишневый; апельсиновый; шиповниковый; ананасовый; банановый; брусничный; виноградный; голубичный; гранатовый; грушевый; грейпфрутовый; ежевичный; земляничный; клюквенный; мандариновый; малиновый; манго; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черноплодно рябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Соки осветленные:** вишневый; виноградный; гранатовый; грушевый; земляничный; клюквенный; рябиновый; яблочный. **Соки купажированные:** яблочно абрикосовый; яблочно апельсиновый; яблочно алычовый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно сливовый; яблочно персиковый; яблочно черешневый; яблочно рябиновый; «мультифруктовый» (смесь из 3 х соков на основе яблочного); «тропикал» (смесь 2–3 х соков из тропических фруктов). **Соки купажированные с сахаром:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно грушевый. Предусмотрены различные виды потребительской тары.

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

Срок годности соков со дня изготовления при температуре от 2 до 25^0С: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 2 года; темноокрашенных – 1 год. **Срок годности** в таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона) – 1 год; в таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – 9 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-141-37676459-2013 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Смешанные соки без сахара восстановленные: яблочно абрикосовый; яблочно ананасовый; яблочно апельсиновый; яблочно алычовый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно персиковый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно рябиновый; мультифруктовый; яблочно манговый; яблочно облепиховый. **Смешанные соки с сахаром восстановленные:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно ананасовый; яблочно манговый; яблочно облепиховый; мультифруктовый. **Смешанные соки с мякотью восстановленные:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно ананасовый; яблочно брусничный;яблочно земляничный (клубничный); мультифруктовый; яблочно красносмородиновый; яблочно клюквенный; яблочно мандариновый; яблочно малиновый; яблочно манговый; яблочно тыквенный; яблочно черноплоднорябиновый; яблочно черносмородиновый. **Соки осветленные с сахаром восстановленные:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый;барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; из гуавы; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый:из дикорастущих сортов, из культурных сортов,сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; черешневый; черничный;

черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный **Соки неосветленные с сахаром восстановленные:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый;грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов, из культурных сортов, сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный.

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

Рекомендуемые сроки годности соков фруктовых «Гармония» восстановленных со дня изготовления, при температуре от 2^0С до 25^0С, не более: в стеклянной таре – 1 год; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги: фасованных способом асептического розлива – 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» – 6 месяцев, при температуре от 2^0С до10^0С – 9 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9163-139-37676459-2013 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Напитки сокосодержащие фруктовые изготавливаются из концентрированного сока с добавлением или без добавления молока.

АССОРТИМЕНТ: Напитки: неосветлённые,осветлённые, с мякотью, обогащённые: айвовый; ананасывый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; гранатовый; грейпфруктовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный(клубничный); калиновый; из киви; из ирги; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; облепиховый; рябиновый: из дикорастущих сортов, из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; из черёмухи; яблочный. **Смешанные напитки: неосветлённые, осветлённые, с мякотью, обогащённые:** апельсиново грушевый; апельсиново лимонный; апельсиново ананасовый; айвово грушевый; айвово сливовый; айвово малиновый; айвово смородиновый; ананасово мандариновый; ананасово апельсиновый; ананасово грепфруктовый; абрикосово грушевый; абрикосово персиковый; бананово абрикосовый; бананово апельсиновый; виноградно крыжовниковый; виноградно вишнёвый; виноградно грушевый; вишнёво лимонный; вишнёво смородиновый; вишнёво клубничный; вишнёво земляничный; вишнёао сливовый; из вишни и тёрна; из вишни и черёмухи; из вишни и ирги; из черёмухи и тёрна; из черёмухи и ирги; из ирги и тёрна; грушевый сливовый; ежевично черничный; ежевично брусничный; жимолостно смородиновый; жимолостно черничный; земляничнo смородиновый; клюквенно черешневый; крыжовниково апельсиновый; крыжовниково малиновый; клубнично смородиновый; лимонно черешневый; малиново вишнёвый; малиново калиновый; малиново сливовый; мангово черничный; мангово грушевый; мангово ананасовый; мангово банановый; облепихово банановый; рябиново черничный; чернично вишнёвый; чернично малиновый; чернично смородиновый; яблочно ананасовый; яблочно абрикосовой; яблочно апельсиновый; яблочно алычёвый; яблочно банановый; яблочно брусничный; яблочно виноградный; яблочно вишнёвый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно земляничный (клубничный); яблочно красносмородиновый; яблочно клюквенный; яблочно мандариновый; яблочно малиновый; яблочно манговый; яблочно облепиховый; яблочно персиковый; яблочно сливовый; яблочно тыквенный; яблочно черешневый; яблочно черноплоднорябиновый; яблочно чёрносмородиновый; мультифруктовый (из трёх и более видов и(или) пюре).

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

Рекомендуемые сроки годности напитков сокосодержащих фруктовых: при температуре от 0^0С до 20^0С не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в металлической таре – одного года; в алюминиевых тубах – одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона): напитков асептического розлива – одного года; напитков «горячего розлива» при температуре от 0^0С до10^0С – 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0^0С до 10^0С – 9 месяцев; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

10 000 руб.	**ТУ 9162-118-37676459-2014 НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ, СОКОСОДЕРЖАЩИЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сокосодержащие из овощей, фруктов, смешанные из овощей, фруктов, ягод, изготовленные из концентрированных томатопродуктов, овощных пюре с добавлением фруктовых пюре, концентрированных овощных и/или фруктовых соков с добавлением или без добавления соли, сахара, пряностей, эфирных масел, аскорбиновой кислоты, фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные (далее по тексту напитки).Предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Напитки сокосодержащие из овощей: томатный; томатный «Илья-Муромец»; томатный с перчиком; томатный «Ароматный»; томатный со сладким перцем; томатный «Южный»; томатный «Оригинальный»; томатный «Коктейль»; томатно-огуречный с перцем; томатно-капустный; томатно-свекольный; томатный с зеленью «Казачок» томатный с зеленью «Аппетитный»; тыквенный с мякотью; тыквенный с сельдереем; свекольный с мякотью; свекольный с сельдереем; свекольно-морковный; капустно-морковный; капустно-свекольный; капустно-томатный; томатно-морковный. **Напитки сокосодержащие из овощей и фруктов:** томатно-яблочный; томатно-яблочный «Илья-Муромец»; морковно-грушевый; морковно-банановый; морковно-апельсиновый; морковно-манговый; морковно-абрикосовй; морковно-вишневый; морковно-яблочно-тыквенный; морковно-персиково-лимонный; тыквенно-яблочный; тыквенно-грушевый; тыквенно-вишневый; тыквенно-абрикосовый; тыквенно-ананасовый; тыквенно-апельсиновый; тыквенно-виноградный; тыквенно-лимонный; тыквенно-морковный; тыквенно-персиковый; тыквенно-морковно-лимонный; тыквенно-грушево-яблочный; свекольно-грушевый; свекольно-лимонный; свекольно-вишневый.

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

Рекомендуемые сроки годности напитков при температуре хранения от 0 до 20°С со дня изготовления, не более для стерилизованных: в стеклянной таре — 2 года; в таре из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги — 1 года для пастеризованных: в стеклянной таре и потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона) при температуре от 0°С до плюс 10°С- 6 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 9163-117-37676459-2012 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: компот из абрикосов; компот из алычи; компот из айвы; компот из айвы и облепихи; компот из облепихи; компот из кизила и облепихи; компот из шиповника; компот из шиповника и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из шиповника и боярышника; компот из кизила и шиповника; компот из инжира; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из калины; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и калины; компот из фейхоа; компот из винограда; компот из вишни; компот из земляники(клубники); компот из крыжовника; компот из кизила; компот из яблок; компот из яблок и черноплодной рябины; компот из груш; компот из груш и черноплодной рябины; компот из персиков; компот из слив; компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из рябины обыкновенной; компот из чёрной смородины; компот из боярышника; компот из боярышника и черноплодной рябины.

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

Выпускаются фасованными в стеклянные бутылки и банки вместимостью до 3 дм3. Срок годности не более 2 х лет со дня изготовления.

10 000 руб.	ТУ 9195-108-37676459-2015 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые сухие кисели (далее по тексту кисели), изготовленные из сахара, крахмала с добавлением или без добавления фруктовых сиропов, соков, экстрактов, красителей, различных вкусовых и ароматических добавок, витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов). Предназначены для реализации через розничную торговлю, а также для приготовления готовых блюд на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кисели на основе плодовых и ягодных экстрактов: кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель вишневый; кисель земляничный; кисель клубничный; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель рябиновый; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель яблочный; кисель плодово ягодный. **Кисели на основе концентрированных соков:** кисель ананасовый; кисель банановый; кисель брусничный; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грепфрутовый; кисель грушевый; кисель гранотовый; кисель дынный; кисель ежевичный; кисель клубничный; кисель клюквенный; кисель красносмородиновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель сливовый; кисель черничный. **Кисели на основе ароматизаторов:** кисель ананасовый; кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель банановый; кисель брусничный; кисель вишневый; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грепфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель дынный; кисель ежевичный; кисель земляничный; кисель клубничничный; кисель клюквенный; кисель красносмородинновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель рябиновый; кисель сливовый; кисель черничный; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель яблочный; кисель плодово ягодный.

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

Выпускают в насыпном виде и в брикетах фасованными в пачки, пакеты из ламинированной полиэтиленом бумаги, пакеты из полиэтиленовой пленки и других материалов, свариваемых термоконтактным способом. Масса единицы упаковки – от 50 до 250 г. Срок хранения сухих киселей – не более 6 месяцев со дня изготовления.

10 000 руб.	ТУ 9163-041-37676459-2012 МОРСЫ ЯГОДНЫЕ

Дата введение в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из крыжовника; морс из красники; морс клубничный; морс из актинидии; морс брусничный; морс барбарисовый; морс боярышниковый; морс виноградный; морс из голубики; морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс рябиновый**:** из культурных сортов, из дикорастущих сортов; черноплоднорябиновый; морс красносмородиновый; морс черносмородиновый; морс черничный; морс из шиповника; морс мультиягодный (из трех и более видов сока и (или) пюре).

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре хранения от 0 до 250С: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более 2 лет; темноокрашенных – не более 1 года; в металлической таре – не более 1 года; алюминиевых трубах – не более 1 года; при температуре хранения от 0 до 100С: в потребительской таре из комбинированных материалов:напитков «горячего розлива» – не более 6 мес.; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» – не более 9 мес.; в бутылках из полимерных материалов – не более 1 года.

10 000 руб.	ТУ 9162-040-37676459-2012 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ С МЯКОТЬЮ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Морковно грушевый с мякотью; морковно вишневый с мякотью; морковно банановый с мякотью; морковно апельсиновый с мякотью; морковно манговый с мякотью; морковно абрикосовый с мякотью; морковно яблочно тыквенный с мякотью; морковно персиково лимонный с мякотью; тыквенный с мякотью; тыквенно яблочный с мякотью; тыквенный с сельдереем и мякотью; тыквенно грушевый с мякотью; тыквенно вишневый с мякотью; тыквенно абрикосовый с мякотью; тыквенно ананасовый с мякотью; тыквенно апельсиновый с мякотью; тыквенно виноградный с мякотью; тыквенно лимонный с мякотью; тыквенно морковный с мякотью; тыквенно персиковый; тыквенно морковно лимонный с мякотью; тыквенно грушево яблочный с мякотью; свекольный с мякотью; свекольный с сельдереем и мякотью; свекольно грушевый с мякотью; свекольно вишневый с мякотью; свекольно лимонный с мякотью; свекольно морковный с мякотью; капустно морковный с мякотью; капустно свекольный с мякотью; капустно томатный с мякотью; томатно морковный с мякотью; томатно яблочный с мякотью; томатно огуречный с перцем и мякотью; томатно капустный с мякотью; томатно свекольный с мякотью; томатный с зеленью «Казачок»; томатный с зеленью «Аппетитный.

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

Соки фасуют в потребительскую тиару вместимостью до 3дм3. **Рекомендуемые сроки годности:** при температуре хранения от 0 до 250С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 2 лет; темноокрашенных –1 года; в металлической таре –1 года; в алюминиевых трубах –1 года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона): соков «горячего розлива» при температуре от 0˚С до 25˚С 6 мес.; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки при температуре от 0˚С до 25˚С 6 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9185-007-37676459-2014 НАПИТКИ СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: «Сок березовый»; «Сок березово вишневый»; «Сок березово земляничный (клубничный)»; «Сок березово калиновый»; «Сок березово клюквенный»; «Сок березово красносмородиновый»; «Сок березово лимонниковый»; «Сок березово лимонный»; «Сок березово мандариновый»; «Сок березово облепиховый»; «Сок березово рябиновый»; «Сок березово черничный»; «Сок березово черноплоднорябиновый»; «Сок березово черносмородиновый»; «Сок березово яблочный»; «Сок березовый «Бодрость»; «Сок березовый «Домашний»; «Сок березовый «Подолье»; «Сок березовый «Свежесть»; «Сок березовый «Степной»; «Сок березовый «Донской»; «Сок березовый с мятой»; «Сок березово апельсиновой»; «Сок березово брусничный»; «Сок березово жимолостный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Соки березовые фасуют: в стеклянные банки вместимостью не более 3 дм3, стеклянные бутылки, металлические банки – не более 1дм3, алюминиевые тубы – не более 0,2 дм3, пакеты из комбинированных материалов – не более 2,0 дм3. **Рекомендуемые сроки годности:** в зависимости от упаковки и температуры хранения – от 6 месяцев до 2 х лет.

10 000 руб.	**ТУ 9185-027-37676459-2014 КВАСЫ (взамен ТУ 9185-027-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки брожения – квасы (далее продукция), представляющих собой продукцию, вырабатываемую методом брожения или на готовой сброженной основе, питьевой воды, с добавлением или без концентрата квасного сусла, ржаной муки, пшеничной муки, закваски, сахара и других вкусовых компонентов. Продукция выпускается без применения консервантов, пастеризованная или холодного розлива. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару, или «на розлив». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Квас хлебный; квас для окрошки; квас медовый; квас Старорусский с хреном; квас черносмородиновый; квас «Белый»; квас «Белый окрошечный»; квас «Белый с мятой»; квас «Бодрый хлебный»; квас «Бодрый окрошечный»; квас «Бодрый ягодный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности продукции при температуре от +2° до +6°С – не более 2 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от $+2^0$ до $+6^0$С с момента изготовления: квас нефильтрованный неосветлённый – не более 2 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 7 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 20 суток. квас фильтрованный пастеризованный – не более 90 суток. Сроки годности продукции в кегах при температуре от $+12^0$ до $+14^0$С с момента изготовления: квас нефильтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 7 суток. квас фильтрованный пастеризованный не более 30 суток. Для квасов выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски сроки годности продукции при температуре от $+2^0$ до $+6^0$С с момента изготовления не более 15 суток.

ГРИБЫ

8 500 руб.	**ТУ 9167-518-37676459-2016 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ,ОТВАРНЫЕ, СОЛЕНЫЕ И КРЕПКОГО ПОСОЛА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей; грибы соленые и грибы крепкого посола, приготовленные из свежих грибов одним из способов посола (холодным, горячим или сухим); грибы отварные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе.

АССОРТИМЕНТ: Грибы соленые и крепкого посола: грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы отварные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны.

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

Рекомендуемые сроки годности со дня изготовления: маринованных грибов при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; соленых грибов и грибов крепкого посола при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°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.

10 000 руб.	**ТУ 9161-300-37676459-2014 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы консервированные, вырабатываемые из маринованных, отварных или соленых грибов, целых или нарезанных кусочками соли, с добавлением или без добавления уксуса, аскорбиновой кислоты, лимонной кислоты, пряностей, овощей, фруктов, фасованные в стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Предназначены для реализации в торговой сети, для непосредственного употребления в пищу в качестве закусок, либо для приготовления других блюд.

АССОРТИМЕНТ: Маринованные целые или резанные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки): белые грибы; волнушки; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди белые; грузди черные; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; моховики; маслята; опята; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шиитаки; краснушки; «Ассорти». **Грибы соленые целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки)**: белые грибы; валуи; волнушки; вешенки обыкновенная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности консервированных грибов со дня выработки при относительной влажности не более 75% и: от 0°С до плюс 25°С – не более двух лет; от 0°С до плюс 6°С – не более трех лет. **Рекомендуемые сроки годности** консервированных грибов после вскрытия тары при температуре плюс 4 ± 2 °С – не более 48 часов.

10 000 руб.	**ТУ 9161-005-37676459-2012 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще-грибные (далее по тексту — «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат-пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат-пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Лобио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по-борисовски***;*** закуска «По-деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо-овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по-охотничьи; икра грибная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2-х лет; в жестяной таре – не более 3-х лет.

10 000 руб.	**ТУ 9167-006-37676459-2012 ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашеные, моченые, маринованные, малосольные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая, маринованная и малосольная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые молочнокислому брожению; из свежих грибов целых или резаных, засоленных одним из способов посола (холодным, горячим, крепким или сухим) или сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей. Овощи, фрукты соленые, квашеные, моченые и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки. Грибы соленые и маринованные предназначены для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Овощи квашеные: капуста квашеная с морковью; 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 квашенная с хреном; капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со специями; капуста цветная квашеная со свёклой; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашеные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная**. Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; 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 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 (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) 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; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное; ассорти овощное (2 вариант). **Фрукты соленые:** арбузы соленые. **Фрукты, овощи моченые:** брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; яблоки моченые; груши моченые; груши моченые с брусникой; физалис моченый; виноград моченый; клюква моченая; морошка моченая; рябина обыкновенная моченая; смородина красная моченая; сливы моченые; чернослив моченый; перец стручковый моченый. **Грибы соленые и крепкого посола:** грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **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; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Овощи маринованные:** перец стручковый маринованный; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по-корейски; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; аджика; морковь маринованная по-корейски; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; черемша маринованная; чеснок маринованный; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по-грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная рубленая с острым перцем; 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 савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста брокколи маринованная; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста с морковью маринованная по-корейски; капуста маринованная «Провансаль»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; лечо; лечо по-болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; листья виноградные маринованные; лук маринованный. **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; помидоры (томаты) малосольные.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 18.12.2014 год.*** **Овощи квашеные:** капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с тминов (2 вариант); капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами. **Овощи солёные:** 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»; мини-морковь соленая; ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 03.02.2015 год.*** **Овощи маринованные:** хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью.

Изменение № 4. Овощи солёные: кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. **Овощи маринованные:** кабачки маринованные (2 вариант); кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке.
Изменение № 5. Грибы маринованные с луком: вешенки с луком маринованные; опята с луком маринованные; шампиньоны с луком маринованные. **Грибы маринованные с маслом:** вешенки маринованные с маслом; опята маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с маслом; икра грибная маринованная с маслом.
Изменение № 6. Овощи квашеные: капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски». **Овощи маринованные:** капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски».
Изменение № 7. Овощи квашеные: капуста квашенная с морковью (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашенная с морковью и яблоками (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками (3 вариант).
Изменение № 8. Овощи маринованные: имбирь маринованный (2 вариант).
Изменение № 9. Овощи маринованные: морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; спаржа маринованная «По-корейски».
Изменение № 12. Грибы соленые и крепкого посола: сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в собственном соку **Грибы маринованные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; икра грибная (вариант 2); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) острые (по-корейски); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в томате; фарш грибной **Грибы отварные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый
Изменение № 13. Овощи квашеные: капуста квашенная. **Овощи солёные:** томаты (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) соленые красные; огурцы соленые (2 вариант). **Фрукты, ягоды соленые:** арбузы соленые (2 вариант).
Изменение № 14. Овощи квашеные: капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. **Овощи маринованные:** капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена.
Изменение № 15. Грибы маринованные вешенки маринованные с овощами; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; шампиньоны маринованные с овощами; закуска грибная маринованная с овощами. **Изменение № 16. Овощи маринованные:** ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щи»; капуста маринованная с имбирем «По-корейки»; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; овощи «По-французски».
Изменение № 17. Овощи маринованные: маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем. **Овощи в масле:** оливки вяленые в оливковом масле; томаты вяленые в оливковом масле.

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

Бочки с отварными грибами транспортируют только при температуре не более 4°С. **Рекомендуемые сроки годности** овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных 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 1 С до плюс 4 С – 36 месяцев; **Фасованной в полимерные ведра, пакеты:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток. **Моченая продукция:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С- не более 4 месяцев; Грибов соленых и маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: **Фасованной в стеклянные банки:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех лет. отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. **Фасованной в стеклянные банки без консервантов:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; **Фасованной в стеклянные банки с консервантами:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 2 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.

9 750 руб.	**ТУ 9164-082-37676459-2012** **ГРИБЫ СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы дикорастущие и культивируемые сушеные (далее продукция). Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum), подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), строчок обыкновенный (gyromitra esculenta), строчок гигантский

(gyromitra gigas), строчок осенний (gyromitra infula), сморчок конический (morchella conica), сморчковая шапочка (verpa bohemica).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Трубчатые грибы: грибы белые целые сушеные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки) (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сушеные (порошок, гранулы); подберезовики целые сушеные; подберезовики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сушеные (порошок, гранулы); подосиновики целые сушеные; подосиновики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сушеные (порошок, гранулы); маслята целые сушеные; маслята резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята сушеные (порошок, гранулы); моховики целые сушеные; моховики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сушеные (порошок, гранулы); **Сумчатые грибы:** строчки сушеные; сморчки сушеные; сморчковая шапочка сушеная; **Пластинчатые грибы:** лисички целые сушеные; лисички резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сушеные (порошок, гранулы); опята целые сушеные; опята резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); опята сушеные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сушеные; шампиньоны резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сушеные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сушеные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сушеные (порошок, гранулы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Сроки годности** продукции с момента изготовления: весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 18 месяцев. При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. Реализация сушеных строчков, сморчков и сморчковой шапочки разрешается по истечении 2-3 месяцев после сушки.

9 000 руб.	**ТУ 9165-047-37676459-2012 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Грибы: козляки; лисички; зеленки; краснушки; рядовки; рыжики; серушки; скрипицы; толстушки; маслята; моховики; опята осенние; подберезовики; подосиновики; шампиньоны; белые; ножки белых грибов; вешенки; волнушки белые; розовые; валуи; гладыши; грузди; горькушки.

Смеси грибные: «Тайны леса»: «Сказки лукоморья»; «Грибная мозаика»; «Лесная»; «Осенний поцелуй»; «Лесная сказка»; «Лукошко»; «Грибное ассорти»; «Грибная полянка»; «Грибное трио»; «Грибной аромат»; «Лесная полянка»; «Дары леса».

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

Упаковка и фасовка по ГОСТ 8. 579.

Рекомендуемые сроки хранения грибов быстрозамороженных со дня изготовления при температуре минус 180С – не более 8 месяцев.

9 000 руб.	**ТУ 9164-032-37676459-2012 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

АССОРТИМЕНТ: Грибы сушеные белые (целые или резанные); грибы и смесь грибов сушеных трубчатых (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); грибы и смесь грибов сушеных пластинчатых (вешенки, шампиньоны, лисички и опята осенние) целые и резанные, фасованные в потребительскую тару.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Для реализации в торговой сети допускается фасование сушеных грибов массой нетто до 1,0 кг.

Рекомендуемые сроки годности грибов сушеных со дня изготовления– не более 1 года.

9 750 руб.	**ТУ 9165-096-37676459-2013 ГРИБЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы дикорастущие и культивируемые свежие охлажденные и быстрозамороженные (далее продукция). Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum),подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), сморчок конический (morchella conica), сморчковая шапочка (verpa bohemica). Продукция охлажденная вырабатывается из свежих культивируемых грибов, замороженная – из культивируемых и дикорастущих грибов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охлажденная: грибы шампиньоны целые; грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й); грибы шампиньоны резанные; гриб белый цельные; грибы лисички цельные; грибы маслята цельные; грибы моховики цельные; грибы опята целые; грибы подберезовики целые; грибы подосиновики целые; грибы сморчок отварные целые; набор грибов Ассорти (белые, подберезовики, подосиновики); набор грибов для жарки (лисички, опята, моховики); набор

грибов для варки (белые, подберезовики, подосиновики). **Продукция замороженная:** грибы белые целые; грибы белые резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й); грибы вешенка (или устричный гриб) резаные(й) (ломтики, кубики, дольки, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) измельченные(й) (фарш); грибы лисички целые; грибы лисички резаные (ломтики, ножки, шляпки); грибы маслята целые; грибы маслята резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы моховики целые; грибы моховики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы опята целые; грибы опята резаные (ломтики, ножки, шляпки); грибы подберезовики целые; грибы подберезовики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы подосиновики целые; грибы подосиновики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы шампиньоны резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы шампиньоны целые; грибы сморчок отварные целые; грибы сморчок отварные резаные (ножки, шляпки); набор грибов Ассорти (белые, подберезовики, подосиновики); набор грибов для жарки (лисички, опята, моховики); набор грибов для варки (белые, подберезовики, подосиновики).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: культивированных грибов – не более 6 месяцев; дикорастущих грибов – не более 12 месяцев; после вскрытия упаковки – не более 30 суток. Срок годности замороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18^0С не более 30 суток. Сроки годности охлажденной продукции при температуре от +2 до $+6^0$С: весовой – не более 2 суток; фасованной – не более 4 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до $+6^0$С – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до $+6^0$С – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: культивированных грибов – не более 24 месяцев; дикорастущих грибов – не более 24 месяцев; после вскрытия упаковки – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18^0С не более 12 месяцев.

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

9 750 руб.	**ТУ 9146-081-37676459-2014 СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семя и ядро масличных культур (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: подсолнечник (семя) сушеный; тыква (семя) сушеная; подсолнечник (семя) жареный; тыква (семя) жареная; подсолнечник (семя) жареный соленый; тыква (семя) жареная соленая; подсолнечник (ядро) сушеный; подсолнечник (ядро) сушеный дробленый; тыква (ядро) сушеная; тыква (ядро) сушеная дробленая; арахис (ядро) сушеный; мак пищевой сушеный; кунжут пищевой сушеный; горчичное семя сушеное; подсолнечник (ядро) жареный; тыква (ядро) жареная; кунжут жареный; арахис (ядро) жареный; подсолнечник (ядро) жареный соленый; тыква (ядро) жареная соленая; арахис (ядро) жареный соленый; арахис (ядро) жареный соленый (со вкусом паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, грибов со сметаной, жареных грибов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); арахис ассорти (арахис жареный соленый, арахис со вкусом шашлыка, грибов со сметаной); смесь Морская (арахис со вкусом черной икры, креветок, копченого лосося); ассорти (арахис со вкусом бекона, паприки, салями, ананас цукаты); арахис (ядро) дробленый сушеный; арахис (ядро) дробленый жареный; арахис (ядро) тертый; арахис (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, сыра и чеснока, сметаны с зеленью, маринованных огурцов).

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

Все дробленые масличные культуры выпускаются трех степеней измельчения: Измельчение №1 – размеры кусочков не более 2 мм; Измельчение №2 – размеры кусочков от 2,1 мм до 5 мм; Измельчение №3 – размеры кусочков от 5,1 мм до 10 мм; По согласованию с потребителем допускается выпускать масличные культуры с измельчением от 1 до 10 мм в смеси. Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света.

Срок годности продукции при температуре не выше $+25^0$С: фасованная герметично не более 10 месяцев с момента изготовления; фасованная с применением вакуума не более 12 месяцев с момента изготовления.

9 750 руб.	**ТУ 9146-368-37676459-2015 СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ И ТЫКВЕННЫЕ (взамен ТУ 9146-015-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро подсолнечные и тыквенные, изготовленные из семян подсолнечника и тыквы, или их смесей подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров, ювелирных изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализ ацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Семечки подсолнечные: подсушенные; обжаренные; обжаренные с добавлением подсолнечного масла; обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; обжаренные с добавлением поваренной соли; обжаренные «Классические»; обжаренные «По-деревенски»; обжаренные «По-тамбовски»; обжаренные «Походные». **Ядро подсолнечное:** подсушенное; обжаренное. **Семечки тыквенные:** подсушенные обжаренные; обжаренные «Полевые». **Ядро тыквенное:** подсушенное; обжаренное. **Смесь ядер подсолнечных и тыквенных:** обжаренных; обжаренных с арахисом; обжаренных с фундуком; обжаренных с грецким орехом; обжаренных «Оси ное гнездо»; обжаренных «Ассорти»; обжаренных «Осенний калейдоскоп».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Семечки и ядро подсолнечные и тыквенные должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемый срок годности** семечек и ядер подсолнечных и тыквенных со дня их фасования при температуре 20°С: 12 месяцев -для семечек подсолнечных и тыквенных; 6 месяцев — для ядер подсолнечных и тыквенных подсушенных; 3 месяца — для ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных.

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.

10 000 руб.	**ТУ 9164-213-37676459-2015** **ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

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 реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); манго сушеное (дольки, лист, полоса); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); персик сушеный (дольки, половинки); бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); яблоко сушеное (дольки, кубики); виноград сушеный (с косточкой, без косточки); гуава сушеная (дольки, лист); киви сушеные (кольца, дольки); вишня сушеная (без косточки); клубника сушеная (пластинки, кубики); дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); кокос сушеный (кубики, стружка); чернослив (с косточкой, без косточки); инжир сушеный (целый); абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); финики сушеные (с косточкой, без косточки); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); имбирь засахаренный (кубики, язычки); ананасы сушеные ароматизированные (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни); канталуп (тайская дыня) сушеный; папайя сушеная ароматизированная (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); нектарин сушеный; маракуя сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; клюква сушеная; брусника сушеная; черника сушеная; джекфрут сушеный; карамбола сушеная (старфрут); смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; бразильская фруктово-ореховая смесь; 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»; 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».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции при температуре от 5 до 20С и относительной влажности 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 – не более 10 месяцев. для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев. Срок годности продукции, упакованной с вакуумированием или с газонаполнением при температуре от 5 до 20С и относительной влажности не более 75%: для чернослива и смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для смесей фруктов и орехов – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов — не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9146-229-37676459-2014** **ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жмых подсолнечный (далее по тексту – жмых, продукция), получаемый методом прессования и предназначен для кормовых целей путем непосредственного введения в рацион животных (в хозяйствах, на фермах) и для производства комбинированной продукции.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья животных и охраны окружающей среды, изложены в пунктах.

Подсолнечный жмых перед хранением и отгрузкой должен охлаждаться в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35ºС, в летние месяцы не более чем на 5ºС выше температуры окружающего воздуха.

Хранят жмых насыпью или в мешках, сложенных в штабеля, в чистых сухих помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемых или оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла, при хранении насыпью — с периодическим перемещением внутри склада.

Мешки со жмыхом в складских помещениях должны укладываться на поддоны или стеллажами.
Срок годности жмыха подсолнечного с даты изготовления 3 мес.

10 000 руб.	**ТУ 9141-334-37676459-2015** **МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масла растительные и масляные композиции, получаемые методом холодного прессования из семян с низкой и средней масличностью, высушенных плодов и ягод в растительных маслах, или в результате дополнительной очистки масел фирм-производителей (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для использования в пищевой и косметической промышленности. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых и косметических продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Масло фундучное; масло льняное; масло рыжиковое; масло виноградное; масло грецкого ореха; масло конопляное; масло кунжутное; масло облепиховое; масло расторопши; масло тыквенное; масло зародышей пшеницы; масло фисташковое; масло шиповника; масло амарантовое; масло кедровое; масло оливковое; масло подсолнечное; масло рапсовое; масло кукурузное; масло горчичное; масло кориандровое; масло кунжутное; масло миндальное; масляная композиция льняная (на кедровом масле); масляная композиция льняная (на подсолнечном масле); масляная композиция рыжиковая (на кедровом масле); масляная композиция рыжиковая (на амарантовом масле); масляная композиция рыжиковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фисташковая (на кедровом масле); масляная композиция фисташковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фундучная (на кедровом масле); масляная композиция фундучная (на подсолнечном масле); масляная композиция из грецкого ореха (на кедровом масле); масляная композиция из грецкого ореха (на подсолнечном масле); масляная композиция виноградная (на кедровом масле); масляная композиция виноградная (на подсолнечном масле); масляная композиция облепиховая (на кедровом масле); масляная композиция облепиховая (на подсолнечном масле); масляная композиция черемуховая (на кедровом масле); масляная композиция черемуховая (на подсолнечном масле); масляная композиция с шиповником (на кедровом масле); масляная композиция с шиповником (на подсолнечном масле); масляная композиция с боярышником (на кедровом масле); масляная композиция с боярышником (на подсолнечном масле); масляная композиция с калиной (на кедровом масле); масляная композиция с калиной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной обыкновенной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной обыкновенной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной черноплодной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной черноплодной (на подсолнечном масле); масляная композиция амарантового масла (на масле расторопши); масляная композиция амарантового масла (на масле рыжика).

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % или в охлажденных помещениях при температуре 12÷25 °С или 4÷2 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается при хранении продукции попадание солнечного света. Ящики с продукцией устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Между каждыми двумя рядами оставляют промежутки не менее 10 см. Между отдельными штабелями и между штабелями и стенкой оставляют проходы не менее 70 см.

Срок годности продукции: *Нерафинированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12÷25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Нерафинированное, залитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 6 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 4 месяцев со дня производства. *Гидратированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12÷25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Гидратированное, разлитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 4 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 2 месяцев со дня производства. Срок годности продукции с добавление антиокислителей: витамин Е (Е306), или альфатокоферол (Е307), или гамма-токоферол (Е308), или дельта-токоферол (Е309): при температуре 21 ^{0}С±3 °С не более 12 месяцев со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9141-177-37676459-2013** **МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло подсолнечное рафинированное и нерафинированное, получаемое методом холодного отжима (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное премиум; масло подсолнечное рафинированное высший сорт; масло подсолнечное рафинированное первый сорт; масло подсолнечное рафинированное недезодорированное; масло подсолнечное нерафинированное высший сорт; масло подсолнечное нерафинированное первый сорт.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции: нерафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 42^{0}С не более 12 месяцев со дня производства; при температуре 183^{0}С не более 10 месяцев. рафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 4^{0}С2^{0}С не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 183^{0}С не более 12 месяцев.

9 750 руб.	**ТУ 9761-079-37676459-2012** **ОРЕХОПЛОДНЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Орехи кедровые сушеные; орехи кедровые сушеные соленые; орехи кедровые жареные; орехи кедровые жареные соленые; орехи кедровые каленые; орехи кедровые каленые соленые; миндаль сушеный; миндаль сушеный соленый; миндаль жареный (бодом); миндаль жареный (бодом) соленый; фисташки сушеные; фисташки сушеные соленые; фисташки жареные; фисташки жареные соленые; арахис сушеный; арахис жареный; арахис жареный соленый; фундук (орех лещины) сушеный; фундук (орех лещины) жареный; орехи макадамия сушеные; орехи макадамия жареные; пекан сушеный; пекан жареный; орехи грецкие сушеные; орехи грецкие жареные.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции – не более 12 месяцев от даты изготовления.

Срок годности продукции, упакованной с применением вакуума – не более 15 месяцев от даты изготовления.

9 750 руб.	**ТУ 9761-080-37676459-2013** **ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Миндаль (ядро); миндаль (ядро) жареный; миндаль (ядро) жареный соленый; миндаль (ядро) дробленый жареный, сушеный; миндаль (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); фундук (ядро); фундук (ядро) жареный; фундук (ядро) жареный соленый; фундук (ядро) дробленый жареный, сушеный; фундук (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); орех макадамия (ядро); кешью (ядро); кешью (ядро) жареный; кешью (ядро) жареный соленый; кешью (ядро) дробленый жареный, сушеный; кешью (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); бразильский орех (ядро); бразильский орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; грецкий орех (ядро); грецкий орех (ядро) жареный; грецкий орех (ядро) дробленый; грецкий орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; орех пекан (ядро); орех пекан (ядро) дробленый жареный, сушеный; кедровый орех (ядро); кедровый орех (ядро) жареный; кедровый орех (ядро) жареный соленый; кедровый орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; абрикосовое ядро; абрикосовое ядро жареное; абрикосовое ядро жареное соленое; абрикосовое ядро дробленое жареное, сушеное; абрикосовое ядро жареное соленое (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); фисташки (ядро); фисташки (ядро) жареные; фисташки (ядро) соленые; фисташки (ядро) дробленые жареные, сушеные; орех лещины (ядро); орех лещины жареный; орех лещины дробленый жареный, сушеный; смесь орехов (бразильский орех, кешью, миндаль, арахис); смесь орехов (кешью, арахис, пекан, кедровый орех); смесь орехов (фундук, миндаль, кешью); смесь орехов (пекан, грецкий орех); смесь орехов (кедровый орех, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, фисташки); ореховая смесь к пиву (арахис, абрикосовое ядро, фундук); ореховая смесь к пиву (фисташки, миндаль, арахис); ассорти ореховое; ассорти ореховое вариант 2; ассорти ореховое вариант 3; ассорти ореховое вариант 4; ассорти ореховое вариант 5; орехово-фруктовая смесь; орехово-фруктовая смесь вариант 2; орехово-фруктовая смесь вариант 3; орехово-фруктовая смесь вариант 4; орехово-фруктовая смесь вариант 5; орехово-фруктовая смесь вариант 6; орехово-фруктовая смесь вариант 7; орехово-фруктовая смесь вариант 8; орехово-фруктовая смесь вариант 9; миндаль (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фундук (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех макадамия (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); кешью (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех кедровый (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех бразильский (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копченого сыра, копченого мяса, копчения); абрикосовое ядро жареное соленое (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фисташки (ядро) жареные соленые (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); миндаль копченый; миндаль подкопченный; миндаль соленый копченый; миндаль соленый подкопченный; фундук копченый; фундук подкопченный; фундук соленый копченый; фундук соленый подкопченный; орех макадамия копченый; орех макадамия подкопченный; орех макадамия соленый копченый; орех макадамия соленый подкопченный; кешью копченый; кешью подкопченный; кешью соленый копченый; кешью соленый подкопченный; бразильский орех копченый; бразильский орех подкопченный; бразильский орех соленый копченый; бразильский орех соленый подкопченный; кедровый орех копченый; кедровый орех подкопченный; кедровый орех соленый копченый; кедровый орех соленый подкопченный; абрикосовое ядро копченое; абрикосовое ядро подкопченное; абрикосовое ядро соленое копченое; абрикосовое ядро соленое подкопченное; фисташки копченые; фисташки подкопченные; фисташки соленые копченые; фисташки соленые подкопченные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять слова «вариант 2, 3….» своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции – не более 10 месяцев от даты изготовления.

Срок годности продукции, упакованной с применением вакуума – не более 12 месяцев от даты изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9146-002 -2012** **СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР**

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Подсолнечник (семя) сушеный; тыква (семя) сушеная; подсолнечник (семя) жареный; тыква (семя) жареная; подсолнечник (семя) жареный соленый; тыква (семя) жареная соленая; подсолнечник (ядро) сушеный; подсолнечник (ядро) сушеный дробленый; тыква (ядро) сушеная; тыква (ядро) сушеная дробленая; арахис (ядро) сушеный; мак пищевой сушеный; кунжут пищевой сушеный; горчичное семя сушеное; подсолнечник (ядро) жареный; тыква (ядро) жареная; кунжут жареный; арахис (ядро) жареный; подсолнечник (ядро) жареный соленый; тыква (ядро) жареная соленая; арахис (ядро) жареный соленый; арахис (ядро) жареный соленый (со вкусом паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, грибов со сметаной, жареных грибов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); арахис ассорти (арахис жареный соленый, арахис со вкусом шашлыка, грибов со сметаной); смесь Морская (арахис со вкусом черной икры, креветок, копченого лосося); ассорти (арахис со вкусом бекона, паприки, салями, ананас цукаты); арахис (ядро) дробленый сушеный; арахис (ядро) дробленый жареный; арахис (ядро) тертый.

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

Срок годности продукции при температуре не выше +25^{0}С: фасованная герметично — не более 10 месяцев с момента изготовления; фасованная с применением вакуума — не более 12 месяцев с момента изготовления.

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

10 000 руб.	**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (Е500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (Е503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

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

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.84.11-564-37676459-2017 УКСУС**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 9 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед укупоркой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%; уксус столовый 9%; уксус яблочный 5%; уксус яблочный 6% ароматизированный; уксус виноградный 9% ароматизированный; уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 6% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 6% ароматизированный с чили; уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 6% ароматизированный с укропом; уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 6% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 6% ароматизированный с мятой; уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном; уксус сто-

ловый 6% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 6% ароматизированный с хреном; уксус столовый 6% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы; уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 9% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 9% ароматизированный с чили; уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 9% ароматизированный с укропом; уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 9% ароматизированный с мятой; уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 9% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 9% ароматизированный с хреном; уксус столовый 9% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы.

Транспортирование и хранение Уксусы должны храниться в упакованном виде в чистых проветриваемых помещениях и должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей. При хранении уксуса на складах температура хранения должна быть от минус 3°С до плюс 35°С, при относительной влажности воздуха не более 80 %. Температура замерзания (4-9) %-ного уксуса минус (1-3) °С. Замерзание и последующее размораживание уксуса на его качество не влияют. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях – не более двух лет. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 10.32.29-546-37676459-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет и в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентныех овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 руб.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °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.

10 000 руб.	**ТУ 9187-488-37676459-2016 КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмалопродукты набухающие, получаемые из зерна, или крупы, или муки зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Крахмалопродукты набухающие предназначены для предприятий общественного питания, реализации в торговой сети и для использования при производстве пищевой продукции (хлебопекарной, пищеконцентратной, кондитерской, мясной и др. промышленности).

АССОРТИМЕНТ: мука набухающая: кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая; **текстурат:** кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая.

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

Крахмалопродукты набухающие должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла. **Рекомендуемый срок годности** крахмалопродуктов набухающих – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

12 000 руб.	**ТУ 9189-479-37676459-2016 КОНЦЕНТРАТЫ. СИРОПЫ – ЗАМЕНИТЕЛИ САХАРОЗЫ (САХАРА)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы сухие, изготовляемые путем гидролиза крахмала с последующей тщательной очисткой и сушкой, предназначенные для использования в качестве заменителей сахарозы при приготовлении напитков, мороженого, молочных продуктов, кондитерских изделий, продуктов детского питания.

АССОРТИМЕНТ: сухой сироп глюкозы 93%; глюкозно-фруктозный сироп ГФС-42 (42 % фруктозы); глюкозно-фруктозный сироп ГФС-90 (90 % глюкозы); глюкозно-фруктозный сироп ГФС-55 (55 % фруктозы); глюкозно-фруктозный сироп (СВ* 70-72 %, глюкозы 50-54%, фруктозы 40-44%); глюкозно-фруктозный сироп (СВ 77-80 %, глюкозы 48-50 %, фруктозы 30 %, мальтозы 13,6 %) глюкозно-фруктозный сироп (СВ 77-80 %, глюкозы 36-42%, фруктозы 9-12%, мальтозы 18-25 %); мальтозный сироп (СВ 78%). **** СВ – сухие вещества.***

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

Рекомендуемые сроки годности – не более 12 месяцев при температуре 28…35ºС в изолированных емкостях из нержавеющей стали с внешним электрическим подогревом (для подогрева можно использовать и водяные рубашки). Обогрев рассчитывается таким образом, чтобы исключить потери тепла в производственные помещения или окружающую среду, в случае, если хранение запроектировано на открытом воздухе.

11 000 руб.	**ТУ 9199-241-37676459-2016 ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пряности и приправы, в том числе их смеси, применяемые при приготовлении различных продуктов питания (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пищевые добавки фасованные:*** перец черный (горошек, молотый); перец белый (горошек, молотый); перец душистый (горошек, молотый); перец розовый горошком; перец красный молотый; перец красный молотый жгучий (чили); паприка (молотая, гранулированная); куркума молотая; имбирь (корень); имбирь молотый; васаби (порошок); гвоздика целая; семя горчичное желтое; семя горчичное коричневое; анис; тмин; укроп (семя); фенхель (семя); кумин (зира); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин); бадьян; бадьян молотый; кардамон; кардамон молотый; кориандр; кориандр молотый; ваниль; ваниль молотая; корица; корица молотая; мускатный орех; мускатный орех молотый; мускатный цвет; мускатный цвет молотый; лист лавровый; тимьян; шафран; барбарис сушеный; лавровый лист; прованские травы; орегано;

майоран; кунжут; перец с лимонным ароматом для салатов; приправа «Аджика»; приправа «Карри»; семя пажитника (шамбала или фенутрек); приправа «Карри острый»; приправа «Чили»; приправа «Хмели-сунели»; приправа «Пять перцев»; приправа «Смесь перцев»; приправа «Сванская соль»; приправа «Универсальная»; приправа «Универсальная острая»; приправа «Французская»; приправа «Четыре перца»; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для барбекю; приправа для пельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для гриля; приправа для тушеного мяса; приправа для мясного фарша; приправа для блюд из свинины; приправа для блюд из говядины; приправа для блюд из баранины; приправа для блюд из птицы; приправа для блюд из риса; приправа для пиццы; приправа для блюд из макарон; приправа для борща; приправа для бульона или супа; приправа для глинтвейна «Классическая»; приправа для говядины; приправа для жаркого; приправа для засолки овощей; приправа для засолки огурцов; приправа для засолки томатов; приправа для квашеной капусты; приправа для кофе по-восточному; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; приправа для курицы; приправа для лагмана; приправа для мантов; приправа для маринования грибов; приправа для маринования овощей; приправа для маринования рыбы; приправа для мясного супа; приправа для овощей и салатов; приправа для окорочков; приправа для первых блюд; приправа «Карри острый»; приправа «Чили»; приправа «Хмели-сунели»; приправа «Пять перцев»; приправа «Смесь перцев»; приправа «Сванская соль»; приправа «Универсальная»; приправа «Универсальная острая»; приправа «Французская»; приправа «Четыре перца»; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для барбекю; приправа для пельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для гриля; приправа для тушеного мяса; приправа для мясного фарша; приправа для блюд из свинины; приправа для блюд из говядины; приправа для блюд из баранины; приправа для блюд из птицы; приправа для блюд из риса; приправа для пиццы; приправа для блюд из макарон; приправа для борща; приправа для бульона или супа; приправа для глинтвейна «Классическая»; приправа для говядины; приправа для жаркого; приправа для засолки овощей; приправа для засолки огурцов; приправа для засолки томатов; приправа для квашеной капусты; приправа для кофе по-восточному; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; приправа для курицы; приправа для лагмана; приправа для мантов; приправа для маринования грибов; приправа для маринования овощей; приправа для маринования рыбы; приправа для мясного супа; приправа для овощей и салатов; приправа для окорочков; приправа для первых блюд; приправа для посола красной рыбы; приправа для риса и макарон; приправа для сала; приправа для свинины; приправа для ухи; приправа для холодца; приправа для заливных блюд; приправа для харчо; приправа для цыпленка-табака; смесь индийских специй «Гарам масала»; смесь пряностей для печенья; смесь пряностей для глинтвейна; смесь пряностей для посола рыбы; смесь специй для домашней выпечки; смесь специй для имбирного печенья; смесь специй для пряников. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции со дня выработки изготовителем: весовой и негерметично упакованной не более 6 месяцев; герметично упакованной: лаврового листа и пряностей, содержащих лавровый лист не более 12 месяцев; остальной продукции 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.

10 000 руб.	**ТУ 9219-437-37676459-2016** **ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на желатин пищевой (далее – продукт/продукция), расфасованный в потребительскую упаковку массой нетто от 10 г до 1000 г. Продукция предназначена для использования в пищевой, в том числе в кондитерской, промышленности для производства мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, для приготовления заливных блюд, муссов, кремов, тортов и других изделий. Желатин пищевой марки П-13.

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

Рекомендуемый срок годности желатина фасованного в сухом закрытом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % — не более 2 лет со дня изготовления. Сроки годности фасованной продукции не должны превышать сроков годности исходного сырья. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и утверждать их в установленном порядке.

10 000 руб.	**ТУ 9199-439-37676459-2016** **ВАНИЛЬНЫЙ САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ванильный сахар, получаемый путем ароматизации сахара или сахарной пудры натуральной ванилью или ароматизатором ванилином (4-окси, 3-метоксибензальдегид), используемый для ароматизации кондитерских изделий и других продуктов питания (далее по тексту — продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве кондитерских изделий и прочих пищевых продуктов. Эмпирическая формула ванилина — $C_8H_8O_3$. Химическое название кристаллического ванилина — 4-окси, 3-метоксибензальдегид.

АССОРТИМЕНТ: Ванильный сахар с натуральной ванилью; Ванильный сахар (с ванилином); Ванильный сахар с корицей; Ванильная пудра.

Упакованный ванильный сахар (ванильная пудра) должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70%. Рекомендуемые сроки годности продукции – не более двух лет 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.

10 000 руб.	**ТУ 9199-436-37676459-2016** **СПЕЦИИ, ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ПРИПРАВЫ ВКУСОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специи, пряности, пищевые добавки и приправы вкусовые фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пищевые добавки фасованные:*** Ванилин; Ванилин ароматизированный: «Ванилин с абрикосом»; «Ванилин с апельсином»; «Ванилин с вишней»; «Ванилин с кокосом»; «Ванилин с дыней»; «Ванилин с бананом»; «Ванилин с малиной»; «Ванилин с лимоном»; Наборы ароматизированных ванилинов; Разрыхлитель для теста; Глутамат натрия; Кислота лимонная; Аскорбиновая кислота; Набор пасхальный для выпечки: разрыхлитель, ванилин, кислота лимонная «Древный Херсонес»; Набор пасхальный для выпечки «Светлая заутреня»; Набор пасхальный для выпечки «Добрый пекарь»; Набор пасхальный для выпечки «Святыни Крыма»; Набор пасхальный для выпечки «Пасхальная радость»; Набор пасхальный для выпечки «Монастырский»; Набор пасхальный для выпечки «Светлая седмица». **Специи, пряности, приправы фасованные:** Приправа «Соль с перцем фасованные «Дуэт»; Приправа «Соль с перцем фасованные «Для пикника»; Приправа «Соль+перец»; Приправа «Соль морская с перцем «Царская приправа»; Горчичный порошок; Кориандр молотый; Лавровый лист; Паприка молотая; Перец черный молотый; Перец черный горошек; Перец красный молотый; Перец душистый горошек; Тмин; Мускатный орех молотый; Лавровый лист молотый; Куркума; Корица; Ваниль; Зира (кумин); Имбирь; Барбарис; Базилик; Орегано; Прованские травы; Майоран; васаби (порошок); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин) мускатный цвет; шафран; горчичный порошок; Наборы специй фасованных: «Для мяса»; «Для шашлыка»; «Для первых блюд»; «Для вторых блюд»; «Для плова»; «Для рыбы»; «Для салатов»; «Для картофеля»; «Для посола рыбы»; «Для курицы»; Смеси специй (две и более): «Для мяса»; «Для шашлыка»; «Для первых блюд»; «Для вторых блюд»; «Для плова»; «Для рыбы»; «Для салатов»; «Для картофеля»; «Для посола рыбы»; «Для курицы»; Наборы специй фасованных сувенирные: «Легенды Крыма»; «Из Крыма с любовью»; «Русский Крым»; «Ялта»; «Ай-Тодор»; «Ласточкино гнездо»; «Царская тропа»; «Бахчисарайский фонтан»; «Сказки Бахчисарая»; «Южный берег»; «Евпатория»; «Здоровье Крыма»; «Аромат крымских степей»; «Секреты Тавров»; «Генуэзская крепость»; «Царский»; «Родина Ахилеса»; «Богатство Крыма»; «Секреты красоты»; «Сувенир для любимой тещи»; «Волшебный Крым»; «Керченская переправа»; «Крымский деликатес»; «Секреты крымской кухни»; «Царский стол»; «Дюльбер»; «Феодосия»; «Судак»; «Ай-Петри»; «Ай-Даниил»; «Аю-Даг»; «Херсонес»; «Севастополь»; «Кучум-Кале»; «Щедрый стол»; «Хозяюшка»; «Огни Южного берега»; «Фарос»; «Екатерина Великая».

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

Пряности и специи должны храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности специй и пряностей** со дня выработки изготовителем: весовой и негерметично упакованной — не более 6 месяцев; герметично упакованной: лаврового листа и пряностей, содержащих лавровый лист — не более 12 месяцев; остальные пряности и специи — не более 18 месяцев. **Срок хранения лимонной и аскорбиновой кислоты** со дня изготовления при относительной влажности не более 70% в мелкой фасовке для розничной продажи — не более одного года. **Рекомендуемые сроки годности разрыхлителей** для теста со дня изготовления при температуре от 5оС до 25 оС и относительной влажности воздуха не более 75% — не более 12 месяцев. **Условия хранения глутамата натрия:** в закрытой упаковке, в защищенном от попадания прямых солнечных лучей, прохладном, сухом помещении. Рекомендуемый срок годности – не более 3 лет с даты выработки. Ванилин транспортируют и хранят по ГОСТ 9069. Рекомендуемые сроки годности ванилина – не более 12 месяцев со дня изготовления.

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.

10 000 руб.	**ТУ 2114-435-37676459-2016** **КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ – УПАКОВОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ СМЕСИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комплексные пищевые добавки, представляющие собой различные комбинации смесей азота (Е941) и диоксида углерода (Е290) с добавлением или без добавления кислорода (Е948), сжатые в стальных баллонах, предназначенные для упаковки пищевых продуктов с целью увеличения их сроков годности (далее по тексту – смеси газовые пищевые, или пищевые газовые смеси, или упаковочные газовые смеси, или упаковочные газы или продукция). Пищевые газовые смеси поступают в реализацию в герметичных стальных баллонах вместимостью 40 л при давлении 150 кгс/см^2, моноблоках БМКБ — под давлением 150-200 кгс/см^2 или другой таре, разрешенной для упаковки данной продукции согласно действующим нормативно-правовым актам РФ. Объём пищевой газовой смеси в баллоне при давлении 150 кгс/см^2 и температуре 20˚С составляет 5,7 м^3 по ГОСТ 2939.

АССОРТИМЕНТ: Смесь газовая упаковочная $N_2/20CO_2$ (80%N_2 + 20%CO_2); Смесь газовая упаковочная $N_2/30CO_2$ (70%N_2+30%CO_2); Смесь газовая упаковочная $CO_2/40N_2$ (60%CO_2 + 40%N_2); Смесь газовая упаковочная $50N_2/50CO_2$ (50% N_2 + 50%CO_2); Смесь газовая упаковочная трехкомпонентная $O_2/30CO_2/10N_2$ (60%O_2 + 30%CO_2 + 10%N_2); Смесь газовая упаковочная трехкомпонентная $O_2/30CO_2/20N_2$ (50%O_2 + 30%CO_2 + 20%N_2); Смесь газовая упаковочная трехкомпонентная $O_2/30CO_2/30N_2$ (40%O_2 + 30%CO_2 + 30%N_2); Смесь газовая упаковочная трехкомпонентная $N_2/10CO_2/10O_2$ (80%N_2 + 10%CO_2 + 10%O_2).

Транспортирование. Газовую смесь транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, правилами устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утвержденными Ростехнадзором, а также правилами безопасности при транспортировании опасных грузов железнодорожным транспортом, утвержденными Ростехнадзором. Продукция, не указанная в алфавитных перечнях правил перевозок грузов железнодорожного ведомства, но допущенная к транспортированию по аналогам, перевозится в соответствии с действующими дополнениями и изменениями к этим правилам. Газовую смесь транспортируют автомобильным транспортом в соответствии с инструкцией по обеспечению безопасности перевозок опасных грузов автомобильным транспортом. Для механизации погрузочно-разгрузочных работ и укрупнения перевозок автомобильным транспортом баллоны среднего объема помещают в металлические специальные контейнеры (поддоны). Помещения, в которых возможно накопление газовых продуктов, должны быть оборудованы механической приточной и вытяжной вентиляцией и приборами контроля воздушной среды согласно ГОСТ 12.1.005.

Хранение. Баллоны, наполненные газовой смесью, хранят в специальных складских помещениях или на открытых площадках под навесом, защищающим их от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. Гарантийный срок хранения смесей газовых пищевых – 18 месяцев со дня изготовления при условии выполнения условий хранения. 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.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. Изготовитель гарантирует соответствие характеристик газовой смеси значениям, указанным на ярлыке, при соблюдении потребителем указаний по транспортированию, хранению, и применению, предусмотренных настоящими техническими условиями. Гарантийный срок хранения — 18 месяцев со дня изготовления продукта. Указанные в ярлыке на газовую смесь значение содержания компонентов гарантируются при избыточном давлении в баллоне не менее 0,5 МПа и расходе смеси не более 3 дм3/мин.

10 000 руб.	**ТУ 9185-429-37676459-2016 ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (Е150)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевую добавку (Е150а) –сахарный колер I (далее по тексту — колер, продукт) вырабатываемый из карамелизованных при контролируемых высоких температурах сахаропродуктов и воды.

Колер выпускается в охлажденном виде и предназначен для использования в качестве красителя и/или пищевой добавки в различных отраслях пищевой промышленности.

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

Рекомендуемые сроки годности колера при температуре хранения от 3 до 30ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % — 12 месяцев.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 руб.	**ТУ 9111-438-37676459-2016 САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сахар и различные его виды, получаемые путем изменения степени измельчения, формы и других органолептических и физико-химических показателей исходного сырья с добавлением или без добавления антислеживающих агентов, вкусо-ароматических веществ, экстрактов растений и других ингредиентов (далее по тексту — продукт/продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, для производства продуктов для детского питания, в фармацевтической промышленности и для других целей.

АССОРТИМЕНТ: Сахарная пудра; Сахарная пудра с ванилью; Сахарная пудра с корицей; Сахарная пудра с добавлением антислеживающих агентов; Сахар-рафинад прессованный колотый насыпью в мешках, пачках, коробках; Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках и коробках; Сахар-рафинад прессованный в мелкой фасовке; Рафинированный сахар-песок насыпью в мешках и пакетах; Рафинированный сахар-песок в мелкой фасовке; Сахароза для шампанского; Рафинадная пудра насыпью в мешках и пакетах. Желтый сахар; Сахар помадный сухой; Сахар желирующий; Сахар с добавками кусковой (прессованный): с пустырником; с одуванчиком; с боярышником; с брусникой; с женьшенем; с корицей; с жимолостью; с черной смородиной; с лимоном; с мятой; с шиповником; клюквеный; вишневый; имбирный; с актинидией; рябиновый; малиновый; ежевичный; элеутерококковый; лимонниковый; голубичный; черноплоднорябиновый; калиновый; «Натур фитоклассик» с экстрактами трав; Сахар жидкий.

Упакованный белый сахар укладывают в штабели высотой до: 24 рядов — кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 50 кг; пять рядов (если иное не указано) — кристаллический сахар в мягких контейнерах; 4 м — кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 25 кг и ящики из гофрированного картона; 1,8 м — кусковой крепкий сахар и сахарная пудра, упакованные в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 40 кг; 2 м — кусковой быстрорастворимый сахар, упакованный в картонные ящики из гофрированного картона или групповую упаковку. Штабели составляют из однородного по наименованию, категории, источнику происхождения и качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющего одинаковую массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Каждый уложенный штабель должен иметь штабельный ярлык, в котором указывают: наименование сахара, его категорию, источник происхождения, вид тары, число мест, дату изготовления, массу нетто единицы упаковки, обозначение настоящих технических условий. В штабельных ярлыках на базах оптовых и розничных торговых организаций указывают наименование сахара, его категорию, источник происхождения, наименование поставщика, номер вагона, номер накладной, число мест, массу нетто единицы упаковки, вид тары, дату прибытия, номер документа о качестве и безопасности и основные показатели качества. Упакованный белый сахар должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. В силосах белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25 °С и не ниже 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 60% и не ниже 40%. Требования к условиям длительного хранения белого сахара — согласно ГОСТ 26907. При хранении белого сахара необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и силосах. Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности белого сахара: кристаллического — четыре года от даты изготовления; кускового — два года от даты изготовления; сахарной пудры — полтора года от даты изготовления. Жидкий сахар хранят при температуре не выше 40 °С и не ниже минус 10 °С. Срок годности жидкого сахара – не более 3 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Рекомендуемые сроки годности сахара желирующего, помадного, сахара с добавками – не более 12

месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9198-296-37676459-2014 КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство концентратов напитков на основе растворимого кофе с добавлением сгущенного молока и/или сливок, сухого молока, с добавлением или без добавления сахара. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукт готов к употреблению при разведении его питьевой водой. Продукт предназначен для приготовления горячего напитка.

АССОРТИМЕНТ: Кофе растворимый с молоком и с сахаром; кофе растворимый со сливками и с сахаром; кофе растворимый со сгущенным молоком; кофе растворимый с молоком без сахара; кофе растворимый со сливками без сахара.

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

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% должен соответствовать сроку хранения, указанному в таблице 6.

Вид упаковки	**Срок годности**
Упакованная продукция в:	
пакеты из комбинированного материала буфлена	6
мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр-пакетах	6
пакетах из бумаги с полимерным покрытием	8
пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	9
пакетах из термосвариваемых пленочных материалов	10
пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных	12
вакуумной упаковке	18

10 000 руб.	**ТУ 9162-197-37676459-2013 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – приправы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам.

АССОРТИМЕНТ: Аджика; аджика «Грузинская»; аджика из Мичуринска; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика с чесноком; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика «По-домашнему»; ткемали «По-домашнему»; сацибели «Домашний»; сацибели острый; сацибели; сацибели «Искорка»; сацибели «Пикантный»; сацибели «Кубанский»; сацибели «Украинский»; соус гранатовый «Наршараб»; ткемали; ткемали (2 вариант).

Изменение № 1. Приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа для курицы «Марсала»; приправа томатная «Маринара»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная»; приправа для окрошки; -приправа для салата картофельного; приправа томатная для пиццы.

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

Рекомендуемые сроки годности приправ острых: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 0 °С до 5 °С, не более: нестерилизованных – 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9739-192-37676459-2013 ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ**

Дата ведения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зелень пряную, выращенную в открытом, защищенном, закрытом грунте, мытую, упакованную в потребительскую тару (далее продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре, в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; мелисса (зелень) свежая; мелисса турецкая (зелень) свежая; кориандр (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята перечная (зелень) свежая; мята кудрявая (зелень) свежая; мята яблочная (зелень) свежая; мята сарацинская (зелень) свежая; трава огуречная (зелень) свежая; шафран (зелень) свежий; укроп волошский (зелень) свежий; хрен (зелень) свежий; зира (зелень) свежая; тмин римский (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; фенхель (зелень) свежий; петрушка

душистая (зелень) свежая; петрушка (зелень) свежая; пастернак (зелень) свежий; черемша (зелень) свежая; черемша сибирская (зелень) свежая; ажгон (зелень) свежий; анис (ганус) (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; тимьян (зелень) свежий; укроп (зелень) свежий; фенугрек (зелень) свежий; чесночник (зелень) свежий; чесночница (зелень) свежая; трава чесночная (зелень) свежая; чеснок лесной (зелень) свежий; горчица черная (зелень) свежая; горчица белая (зелень) свежая; майоран (зелень) свежий; кресс свежий; кресс водяной свежий; кресс садовый свежий; кресс салат свежий; орегано (зелень) свежий; лаванда (зелень) свежая; мангир (зелень) свежий; лук стареющий свежий; лук алтайский свежий; лук сибирский дикий свежий; лук каменный свежий; лук монгольский свежий; лук боровой свежий; лук курайский свежий; лук ветвистый Джуцай свежий; лук душистый свежий; лук шалот свежий; лук порей свежий; лук–батун свежий; шнитт лук свежий; лук пскемский свежий; колба (зелень) свежая; лук победный свежий. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов зелени.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности весовой продукции: при температуре 0÷1^{0}С, влажности 90 95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90 95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре 0÷1^{0}С, влажности 90 95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90 95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные – не более 3 месяцев; негерметично фасованные – не более 1 месяца. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

8 000 руб.	**ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Перец черный молотый; перец белый молотый; перец красный (чили) молотый; перец душистый молотый; перец черный горошком; перец белый горошком; перец розовый горошком; перец душистый горошком; паприка молотая; паприка гранулированная; гвоздика целая; куркума молотая; имбирь (корень) молотый; горчичный порошок; васаби (порошок); семя горчичное желтое; семя горчичное коричневое; анис; тмин; укроп (семя); фенхель (семя); кумин (зира); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин); бадьян; кардамон (семя); кардамон молотый; кориандр (семя); кориандр молотый; ваниль; ваниль молотая; корица; корица молотая; мускатныйорех; мускатный орех молотый; лист лавровый; тимьян; шафран; пажитник (семя); барбарис сушеный; приправа Карри; приправа Чили; приправа Хмели сунели; приправа Пять перцев; приправа Смесь перцев; приправа Аджика; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для салата из овощей; приправа для засолки овощей; приправа для маринования овощей; приправа для маринования грибов; приправа для борща; приправа для куриного супчика; приправа для овощного супа; приправа для ухи; приправа для холодца; приправа для пельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для мяса гриль; приправа для тушеного мяса; приправа для мясного фарша; приправа для блюд из свинины; приправа для блюд из говядины; приправа для блюд из баранины; приправа для блюд из птицы; приправа для блюд из риса; приправа для пиццы; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; универсальная приправа; смесь пряностей для печенья; смесь пряностей для глинтвейна; смесь пряностей для глинтвейна апельсинового; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна ананасного; смесь пряностей для глинтвейна персикового; смесь пряностей для глинтвейна грушевого; смесь пряностей для глинтвейна фруктового; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей мускатная для глинтвейна; смесь пряностей гвоздичная для глинтвейна; смесь пряностей перечная для глинтвейна; смесь пряностей Классическая для глинтвейна; смесь пряностей для посола рыбы.

Срок годности продукциипри температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 18 месяцев.

ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ

12 000 руб.	**ТУ 11.01.10-535-37676459-2016 БАЛЬЗАМЫ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бальзамы: «Бальзам рижский черный» «Белорусский» «Енисей» «Казахский» «Карельский» «Кыргыз Арашан Бальзамы» «Москва» «Папардес знедс» «Русский» «Сибирь» «Спутник» «Уссурийский» «Шифо»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

12 000 руб.	**ТУ 11.01.10-534-37676459-2016 НАСТОЙКИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Настойки сладкие: «Абрикосовая» «Алтайская черноплодная» «Апельсиновая» «Боровинка» «Брусничная» «Вишневая» «Голубичная» «Дар осени» «Ежевичная» «Клюквенная» «Кофейный аромат» «Лимонная» «Нежинская рябиновка» «Нежинская рябина» «Нежная» «Облепиховая» «Огонек» «Рябиновая на коньяке» «Терновая» «Уральская любительская» «Черемуховая» «Черри» «Яблочная» «Янтарный берег» «Янтарь» **Настойки полусладкие:** «Алеся» «Дайнава» «Паланга» **Настойки полусладкие слабоградусные:** «Восточная» «Лесная сказка» «Ранет перцовый» «Рябинка» «Суздальская» «Умарина» «Южная» **Настойки горькие:** «Адмиралтейская» «Анисовка» «Апельсиновая» «Аралиевая» «Беловежская» «Вечерняя» «Вильяк» «Винницкая особая» «Виски-73» «Волжская особая» «Горный дубняк» «Дар по виена» Джин «Балтийский» Джин «Вильнюсский» Джин «Капитанский» Джин «Каравелла» «Дзинтар дзидрайс» «Донская стременная» «Душанбинская» «Ерофеич» «Жвею» (рыбацкая) «Житомирская ароматная» «Звейниеку» «Зверобой» «Золотой рог» «Зубровка» «Инерка» «Казачья» «Кедровка» «Колос» «Костромская брусничная» «Кубанская любительская

«Курская белая» «Ласите» «Лиетувишка кристалине» «Лимонная» «Лимонная» «Мятная» «Омская горькая» «Охотничья» «Переяславская» «Перцовка» «Петровская» «Полесская особая» «Померанцевая» (бесцветная) «Померанцевая» (желтая) «Русский сувенир» «Славутич» «Славянская» «Советский ром» «Старка» «Старокиевская» «Стрижамент» «Сурхан» «Таежная» «Треёс девинериос» Украинская с перцем» «Уральская» «Черниговская» «Юбилейная» «Юбилейная особая» «Яремча» **Настойки горькие слабоградусные:** «Горная» «Имбирная» «Киевская ароматная» «Листопад» «Любительская» «Мелиховская» «Парус» «Полевая» «Стрелецкая» «Украинская мая»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

12 000 руб.	**ТУ 11.01.10-533-37676459-2016** **ПУНШИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Пунши: «Айвовый» «Алычовый» «Апельсиновый» «Ассорти» (витаминизированный) «Барбарисовый» «Винный» «Вишневый» «Жигулевский» «Киевский» «Кизиловый» «Клюквенный» «Коньячный» «Кубанский» «Майга» «Малиновый» «Медовый» «Неринга» «Полесский» «Рябиновый» «Сибирский» «Сливовый» «Цидония» «Черемуховый» «Черносмородиновый» «Яблочный»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

12 000 руб.	**ТУ 11.01.10-532-37676459-2016** **НАЛИВКИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ*:* Наливки: «Айвовая» «Алычовая» «Ароматная» «Белорусская» «Вишневая» «Десертная» «Запеканка» «Запеканка украинская» «Золотая осень» «Кизиловая» «Клубничная» «Курортная» «Лесная» «Майская» «Малиновая» «Минский десерт» «Прикарпатская» «Северная» «Сливянка» «Сливянка украинская» «Спотыкач» «Спотыкач украинский» «Терновая» «Украинская вишневая» «Чайная» «Черносмородиновая».

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

12 000 руб.	**ТУ 11.01.10-531-37676459-2016** **ЛИКЕРЫ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Ликеры крепкие: «Аллажский тминный» «Аллажский тминный» (с патокой) . . . «Алмаз» «Ананасный» «Анисовый» «Апельсиновый» «Бенедиктин» «Бочю» «Кристалл» (с кристаллами на стенках бутылки) «Крупникас» «Кянну-Кукк» «Мятный» «Нерис» «Папарацъ кветка» «Прозрачный» «Пряный» «Розмарин» «Старый Арбат» «Старый Таллин» «Суктинис» «Фантазия» «Шартрез» «Эхо» «Южный» **Ликеры десертные:** «Абрикосовый» «Алычовый» «Ароматный» «Ванильный» «Весенний» «Вильняле» «Вишневый» «Дружеский» «Жагаровишня» «Кизиловый» «Колхида» «Кофейный» «Ленинградский юбилейный» «Лимонный» «Львовский» «Малиновый» «Мандариновый» «Миндальный» «Мокко» «Молдавская вишня» «Нектар» «Новогодний» «Облепиховый» «Роза» «Розовый» «Сумский» «Утро байкальское» «Черносмородиновый» «Шоколадный» «Юбилейный» **Крем -ликеры:** «Абрикосовый» «Вишневый» «Кизиловый» «Малиновый» «Рябиновый» «Черносмородиновый» «Шоколадный» «Шоколадный флипп» «Яблочный»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

10 000 руб.	**ТУ 9184-308-37676459-2014** **ПИВНЫЕ НАПИТКИ**

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пивные напитки — слабоалкогольные напитки, вырабатываемые: из охмеленного солодового сусла с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, сброженные пивными дрожжами, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов; на основе готового пива, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных

растительных компонентов (далее по тексту продукт или продукция). По способу обработки продукт выпускается: нефильтрованным, фильтрованным, пастеризованным, непастеризованным. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Пиво светлое: ячменное «Шаховское»; пшеничное «Шаховское»; «Красное ячменное Шаховское»; «Рижское»; «Московское»; «Жигулевское»; «Российское»; «Юбилейное»; «Ячменный колос» Пиво темное: «Шаховское»; «Мартовское».

АССОРТИМЕНТ: Пивной напиток «Айсберг»; пивной напиток «Алтайский»; пивной напиток «Берлинский»; пивной напиток «Диско-данс»; пивной напиток «Коньячный»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Тайм-коктейль»; пивной напиток «Тайм-коктейль Лимон»; пивной напиток «Тайм-коктейль Ананас»; пивной напиток «Текилла-коктейль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0^0 до $+10^0$С с момента изготовления: непастеризованного нефильтрованного 10 суток; непастеризованного фильтрованного 14 суток; пастеризованного нефильтрованного 30 суток; пастеризованного фильтрованного 30 суток.

19 000 руб.	**РЕЦЕПТУРЫ ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-211-37676459-2013 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ СУХИХ ПЛОДОВ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-210-37676459-2013 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-209-37676459-2013 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ	
15 000 руб.	**ТУ 9182-208-37676459-2013 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ КОРНЕЙ И КОРНЕВИЩ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-207-37676459-2013 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СУШЕНОГО ЦВЕТОЧНО-ТРАВЯНИСТОГО ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-206-37676459-2013 Настои спиртованные из одно- и многосемянных сухих плодов**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-205-37676459-2013 Морсы спиртованные из сушеного плодово-ягодного сырья**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 руб.	**ТУ 9182-204-37676459-2013 Морсы спиртованные из свежего плодово-ягодного сырья**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
10 000 руб.	**ТУ 9181-203-37676459-2013 Спиртосодержащие отходы ликероводочного производства**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
10 000 руб.	**ТУ 9182-202-37676459-2013 Продукция спиртосодержащая денатурированная**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
10 000 руб.	**ТУ 9184-227-37676459-2014 ПИВО**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пиво — слабоалкогольный напитка, вырабатываемый путем сбраживания охмеленного солодового сусла пивными дрожжами, (далее по тексту продукт или продукция). Продукция вырабатывается четырех типов: темное, светлое, ячменное, пшеничное. Пиво выпускается с экстрактивностью пивного сусла 11%, 12%, 13%, 14%, 15%. По способу обработки пиво выпускается: фильтрованное, нефильтрованное осветленное, нефильтрованное неосветленное. Пиво выпускается пастеризованное и не пастеризованное. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Пиво светлое: ячменное «Шаховское»; пшеничное «Шаховское»; «Красное ячменное Шаховское»; «Рижское»; «Московское»; «Жигулевское»; «Российское»; «Юбилейное»; «Ячменный колос» Пиво темное: «Шаховское»; «Мартовское».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 ^{0} С до плюс 10 ^{0}С с момента изготовления: не пастеризованного нефильтрованного 10 суток; не пастеризованного фильтрованного пива 14 суток; пастеризованного нефильтрованного 30 суток; пастеризованного фильтрованного 30 суток.

ВОДА

9 500 руб.	ТУ 0137-519-37676459-2016 ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на льды пищевые, изготовленные из негазированной питьевой воды путем замораживания с добавлением красящих, вкусо-ароматических добавок или без них (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, для выкладки мясных и рыбных продуктов в предприятиях торговли, для использования в предприятиях пищевой промышленности, а также для использования в предприятиях общественного питания для приготовления холодных блюд и напитков.

АССОРТИМЕНТ: лед пищевой кусковой; лед пищевой коктейльный (формовой); лед пищевой чешуйчатый; лед пищевой гранулированный (шуга); лед пищевой коктейльный цветной; лед пищевой чешуйчатый цветной; лед пищевой гранулированный цветной; лед пищевой коктейльный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой чешуйчатый с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой гранулированный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Пример: «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты» заменить на «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты «Мохито».

Срок годности продукции с даты изготовления: льда кускового и коктейльного при температуре не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев; льда чешуйчатого при температуре от минус 6ºС до минус 12ºС – не более 3 месяцев;
льда гранулированного при температуре от минус 5ºС до минус 1ºС – не более 1 месяца.

10 000 руб.	ТУ 0131-279-37676459-2014 ВОДА ОБОГАЩЕННАЯ МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вода газированная обогащенная йодом; вода газированная обогащенная селеном; вода газированная обогащенная фтором; вода газированная обогащенная серебром; вода газированная обогащенная йодом и селеном; вода газированная обогащенная йодом и фтором; вода не газированная обогащенная йодом; вода не газированная обогащенная селеном; вода не газированная обогащенная фтором; вода не газированная обогащенная серебром; вода не газированная обогащенная йодом и селеном; вода не газированная обогащенная йодом и фтором.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 0131-278-37676459-2014 ВОДА ПИТЬЕВАЯ ОЧИЩЕННАЯ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вода газированная; вода не газированная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 9185-277-37676459-2014 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ СТОЛОВАЯ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вода газированная; вода не газированная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 0331-276-37676459-2014 ВОДА ПИТЬЕВАЯ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Высшая категория: вода газированная; вода не газированная. **Первая Категория:** вода газированная; вода не газированная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30^0 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

10 000 руб.	ТУ 10.61.33-443-37676459-2017 СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ (взамен ТУ 9196-443-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные; «Гранола №15»; «Гранола №18»; «Гранола №20»; «Гранола №23»; «Гранола №27»; «Гранола №29»; «Гранола №31»; «Гранола №34»; «Гранола №38»; «Гранола №40».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Срок годности** сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; при использовании зерновых хлопьев со сроком годности: не менее 9 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли не более 7 месяцев; не менее 12 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли 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.

10 000 руб.	ТУ 10.61.40-536-37676459-2016 ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы,кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшенные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсянные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 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.

9 000 руб.	ТУ 9294-524-37676459-2016 ЗЕРНОВЫЕ, МАСЛЕНИЧНЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пшеница для проращивания; тритикале для проращивания; рожь для проращивания; ячмень для проращивания; овес для проращивания; полба для проращивания; гречиха для проращивания; чечевица для проращивания;

фасоль для проращивания; соя для проращивания; нут для проращивания; маш для проращивания; чина для проращивания; горох для проращивания; кукуруза для проращивания; подсолнечник для проращивания; кунжут для проращивания; капуста (семена) для проращивания; горчица (семена) для проращивания; тыква (семена) для проращивания; редис (семена) для проращивания; кресс (семена) для проращивания; смесь «Два злака» для проращивания (пшеница + тритикале); смесь «Три злака» для проращивания (пшеница + полба + овес); смесь «Два зернышка» для проращивания (овес + подсолнечник).

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

Сроки годности: Продукция должна хранится при температуре +1^{0}С-20^{0}С и относительной влажности воздуха 50 70%. Срок хранения продукции: овес – не более 8 месяцев; остальные не более 12 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9196-455-37676459-2016** **ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство попкорна для микроволновых печей натурального или с добавлением растительных жиров, вкусовых добавок и других продуктов (далее по тексту — продукция). Продукция готовая к употреблению после доведения до готовности в микроволновой печи в соответствии с рекомендациями по употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн для приготовления в микроволновой печи; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и маслом; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и зеленью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом сырного снэка. пикантного снэка, лука, сыра, грибов, бекона, ветчины, курицы, пиццы, барбекю. сметаны с зеленью, креветок, красной икры, жареной колбаски); попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом клубники. сливочный, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели. ананаса, кофе, шоколада, сгущенного молока).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре + 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Срок годности продукции, не более:** без жира — 12 месяцев; с жиром (в герметичной, непрозрачной таре) — не более 10 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.

10 000 руб.	**ТУ 9294-487-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ КРУПЯНЫЕ И БОБОВЫЕ МИКРОНИЗИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты крупяные микронизированные (далее по тексту – продукты микронизированные), получаемые из зерна или крупы зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Продукты микронизированные предназначены для реализации в торговой сети, сети общественного питания, для промышленного производства крупяных концентратов первых и вторых блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Крупа микронизированная: кукурузная; гречневая; рисовая; ржаная; пшеничная; ячменная; гороховая. **Хлопья:** кукурузные; гречневые; рисовые; ржаные; пшеничные; ячменные; гороховые.

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

Продукты микронизированные должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25 С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла.

Рекомендуемый срок годности продуктов микронизированных – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

10 000 руб.	**ТУ 9196-443-37676459-2016** **СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; остальные сухие завтраки – мюсли – не более 9 месяцев. **Срок годности сухих завтраков – мюсли при использовании зерновых хлопьев:** со сроком годности не менее 9 месяцев – не более 7 месяцев; со сроком годности не менее 12 месяцев – не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекоменду емые 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.

10 000 руб.	**ТУ 9165-369-37676459-2015** **ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

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.

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 кусами (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 копченый; 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 своим фирменным или фантазийным названием.

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 +2-6 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.

10 000 руб.	**ТУ 9294-265-37676459-2015 КРУПЫ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа гречневая: крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) третий сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстроразваривающаяся (пропаренная). **Крупа кукурузная:** крупа кукурузная шлифованная; крупа кукурузная крупная (для производства хлопьев и воздушных зерен); крупа кукурузная мелкая (для производства хрустящих палочек). **Крупа манная:** крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т). **Крупа овсяная:** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная недробленая 1 сорт; крупа овсяная недробленая 2 сорт; крупа овсяная плющеная высший сорт; крупа овсяная плющеная 1 сорт; крупа овсяная плющеная 2 сорт. **Крупа пшеничная:** крупа пшеничная «Полтавская»; крупа пшеничная «Артек»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа из твердых сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная). **Крупа пшено:** крупа пшено шлифованное высший сорт; крупа пшено шлифованное первый сорт; крупа пшено шлифованное второй сорт; крупа пшено шлифованное третий сорт. **Крупа рисовая:** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая шлифованная второй сорт; крупа рисовая шлифованная третий сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; рис сора Басмати длиннозерный; сорта Жасмин длиннозенрный; крупа рисовая в оболочке длиннозерная; крупа рисовая в оболочке среднезерная; крупа рисовая в оболочке круглозерная. **Крупа ячменная:** перловая; ячневая. **Продукты овсяные:** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра»; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное. **Бобовые культуры:** бобы целые; бобы колотые; горох целый шлифованный 1сорт; горох целый шлифованный 2 сорт; горох колотый шлифованный 1 сорт; горох колотый шлифованный 2 сорт; нут целый; нут колотый; соя целая; соя колотая; фасоль продовольственная белая; фасоль продовольственная цветная однотонная; фасоль продовольственная цветная пестрая; чечевица продовольственная; чечевица продовольственная неоднородная. Крупу рекомендуется хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20ºС

Рекомендуемые сроки годности для фасованных: **крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) второй сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) третий сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт 20 мес; крупы гречневой продел (непропаренная) –18 мес; крупы гречневой продел быстроразваривающаяся (пропаренная) –18 мес; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес; крупы кукурузной крупной (для производства хлопьев и воздушных зерен) – не более 10 мес; крупы кукурузной мелкой (для производства хрустящих палочек) – не более 10 мес; **крупы манной** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т)- не более 10 мес; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленой высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 1 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 2 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 1 сорт не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 2 сорт – не более 10 мес; **крупы пшеничной** крупы пшеничной «Полтавская» 16 мес; крупы пшеничной «Артек» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт -не более 9 мес; крупы пшено шлифованное первый сорт – не более 9 мес; крупы пшено шлифованное второй сорт – не более 9 мес; крупы пшено шлифованное третий сорт – не более 9 мес; **крупы рисовой**

крупы рисовой шлифованной сорт экстра –18 мес; крупы рисовой шлифованной высший сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной первый сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной второй сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной третий сорт –18 мес; крупы рисовой дробленой шлифованной –16 мес; крупы рисовой шлифованной пропаренной –18 мес; риса сора Басмати длиннозерный –20 мес; риса сорта Жасмин длиннозенрный –12 мес; крупы рисовой в оболочке длиннозерной –не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке среднезерной – не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке круглозерной не более 20 мес; **крупы ячменной** перловой –18 мес; ячневой –15 мес; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 10 мес; хлопьев овсяных «Экстра» не более 10 мес; хлопьев овсяных лепестковых – не более 10 мес; толокна овсяного – не более 8 мес; **бобовых культур** бобов целых –24 мес; бобов колотых –24 мес; гороха целого шлифованного 1сорт –24 мес; гороха целого шлифованного 2 сорт –24 мес; гороха колотого шлифованного 1 сорт –20 мес; гороха колотого шлифованного 2 сорт –20 мес; нута целого –24 мес; нута колотого 20 мес; сои целой – 24 мес; сои колотая –20 мес; фасоли продовольственной белой –24 мес; фасоли продовольственной цветной однотонной –24 мес; фасоли продовольственной цветная пестрой –24 мес; чечевицы продовольственной темно-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной светло-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной неоднородной –24 мес .

10 000 руб.	**ТУ 9295-257-37676459-2014 ОТРУБИ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на отруби пищевые и их смеси (далее отруби), полученные в качестве побочного продукта при сортовых помолах пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы, сорга, гречихи, овса и риса и предназначены для лечебно-профилактического питания в качестве источника пищевых волокон при реализации населению, а также при изготовлении хлебобулочных, кондитерских, макаронных, кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ: Отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяются: отруби пшеничные; отруби ржаные; отруби ячменные; отруби овсяные; отруби рисовые; отруби гречишные; отруби кукурузные; отруби пшенные; смеси отрубей пшенично-ржаные; смеси отрубей пшенично-ячменные; смеси отрубей пшенично-овсяные; смеси отрубей ржано-ячменные; смеси отрубей ржано-овсянные; смеси отрубей ячменно-овсяные; смеси отрубей пшеничные, ржаные, ячменные; смеси отрубей пшеничные, ржаные, овсяные; смеси отрубей пшеничные, ячменные, овсяные. Допускается выпускать отрубей в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов отрубей.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 70 % не более 12 месяцев со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9196-238-37676459-2014 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна – зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей.

АССОРТИМЕНТ: Рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); рис воздушный соленый Острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий (с вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). -кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); попкорн соленый Пикантный; попкорн сладкий; попкорн сладкий (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); попкорн глазированный (кетчуп, пицца, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, ореховый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком). **Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки:** хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; хлопья рисовые; хлопья пшеничные; хлопья ячменные; хлопья кукурузные; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти); смесь хлопьев «2 злака»: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья;

кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака»: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; — овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака»: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; - овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). **Фигурные крупяные изделия:** палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 9 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%:

зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

10 000 руб.	**ТУ 9163-314-37676459-2014 КОМПОТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Компот из свежих плодов; компот из крыжовника и смородины черной; компот из апельсинов (или мандаринов); компот из апельсинов с яблоками; компот из плодов консервированных; компот из чернослива, кураги, изюма; компот из смеси сухофруктов.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

12 000 руб.	**ТУ 9162-306-37676459-2014 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соус красный; соус красный с кореньями; соус красный с морковью; соус красный кисло-сладкий; соус белый основной; соус белый с яйцом; соус томатный; соус томатный с овощами; соус белый; соус томатный; соус молочный для подачи к блюдам (1 вариант); соус молочный для подачи к блюдам (2 вариант); соус молочный сладкий; соус молочный (для запекания овощей, мяса рыбы); соус молочный густой (для фарширования); соус молочный с томатом; соус молочный с морковью; соус молочный с яйцом; соус молочный на картофельном крахмале; соус ванильный; соус сметанный (1 вариант); соус сметанный (2 вариант); соус сметанный с томатом; соус сметанный с луком; соус сметанный с яйцом; соус сметанный со шпинатом; соус сметанный с яблоками; соус сметанный для овощных салатов; соус грибной; соус польский (1 вариант); соус польский (2 вариант); соус голландский (1 вариант); соус голландский (2 вариант); соус яичный сладкий; соус сухарный; соус майонез (1 вариант); соус майонез (2 вариант); соус майонез со сметаной; соус хрен (1 вариант); соус хрен (2 вариант); соус черносмородиновый; соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус из кураги; соус яблочный; соус из экстракта ягодного; соус кофейный; соус шоколадный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – 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.

12 000 руб.	**ТУ 9214-305-37676459-2014 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Мясо отварное; говядина отварная в соусе; язык отварной с соусом; сосиски, сардельки отварные; рубцы в соусе; -мозги отварные; котлеты натуральные (припущенные); плов из отварной говядины; бефстроганов из отварной говядины; гуляш из отварной говядины; говядина в сухарях; мясо, жаренное крупным куском; бифштекс; филе; филе с помидором; лангет; лангет с помидором; антрекот; антрекот с луком; котлеты натуральные; мозги в яйце жаренные; печень жаренная с луком; печень по-стогановски; мясо тушеное; мясо шпигованное; зразы отбивные; гуляш; говядина, тушеная с черносливом; сердце в соусе; шницель натуральный рубленный из телятины; котлеты, биточки, шницели; биточки паровые; котлеты (или биточки) из говядины с творогом; котлеты рубленные, фаршированные молочным соусом, запеченные; биточки из говядины с кабачками, запеченные в молочном соусе; зразы рубленные из говядины; зразы рубленные из говядины (паровые); зразы рубленные из отварной говядины (запеченные); рулет из говядины (паровой); рулет из говядины с яйцом (или омлетом) паровой; рулет из говядины (запеченный); фрикадельки из говядины (паровые); фрикадельки из говядины, тушеные в соусе; фрикадельки из свинины, тушеные в соусе; тефтели из говядины с рисом (паровые); тефтели из говядины (паровые); оладьи из печени; кнели из говядины (или телятины); кнели из говядины с рисом; кнели из говядины с творогом; пудинг из говядины; суфле из говядины (или телятины); суфле из говядины с рисом; пюре из говядины (или телятины); пюре из говядины с рисом; мясной хлеб диетический; запеканка картофельная с говядиной; рулет картофельный со свининой запеченный; лапшевник с говядиной; говядина (или телятина) запеченная в молочном соусе; запеканка капустная с говядиной; пудинг из говядины с овощами, запеченный; кабачки (или баклажаны), фаршированные мясом и рисом; помидоры, фаршированные мясом и рисом; голубцы с мясом и рисом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6 ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

12 000 руб.	**ТУ 9266-304-37676459-2014 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рыба (филе) отварная; рыба (непластованная, кусками) отварная; филе из рыбы фаршированное (паровое); судак (или щука) фаршированная целиком (паровые); сазан (или карп, или треска непластованные кусками) фаршированные; рыба (филе) припущенная); рыба (непластованная, кусками) припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба, тушеная в томате с овощами; рыба жаренная; рыба, жаренная целиком; рыба в яйце жареная; рыба, запеченная с картофелем по-русски; рыба, запеченная в сметанном или грибном соусе; рыба, запеченная с помидорами; рыба фаршированная запеченная; котлеты (или биточки) рыбные; котлеты (или биточки) рыбные (паровые); котлеты (или биточки) рыбные запеченные; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный рубленный; рулет из рыбы с омлетом (паровой); зразы рыбные рубленные; зразы рыбные рубленные (паровые); хлебцы рыбные (паровые); хлебец рыбный (диетический) 1 вариант; хлебец рыбный (диетический) 2 вариант; тефтели рыбные; фрикадельки рыбные; пудинг рыбный; суфле рыбное; суфле рыбное (паровое); кнели рыбные (припущенные); биточки из рыбы с творогом запеченные; креветки с рисом; кальмары в томатном или в сметанном соусе; биточки из кальмаров и рыбы.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9222-303-37676459-2014 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Масса творожная сладкая с изюмом; масса творожная с ягодами; масса творожная с плодами; творог с молоком, сметаной, сахаром; вареники ленивые; сырники из творога (запеченные); сырники из творога с морковью (запеченные); оладьи из творога; зразы из творога с изюмом; пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога (сваренный на пару); пудинг из творога с рисом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; суфле творожное; крем творожный; пудинг из белка молочного; пудинг из белка молочного с медом и орехами; пудинг из белка молочного с картофелем; запеканка из белка молочного с яблоками; запеканка из белка молочного с рисом и яблоками; шарики картофельные, фаршированные белком молочным; зразы морковные с белком молочным.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности устанавливает изготовитель.

12 000 руб.	**ТУ 9165-302-37676459-2014 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Салат зеленый; салат зеленый с огурцами; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из помидоров, огурцов, укропа с растительным маслом; салат из редиса с маслом; салат из редьки с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат картофельный; салат картофельный с зеленым горошком; салат картофельный с морковью; салат картофельный с кальмарами; салат картофельный с морским гребешком; салат картофельный с грибами; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками; салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью; салат из краснокочанной капусты; салат из квашенной капусты с яблоками; салат из квашенной капусты с луком; салат из свеклы; салат из отварной свеклы, яблок с растительным маслом; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с курагой; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с зеленым горошком и растительным маслом; салат из моркови; салат из моркови с медом; салат из моркови с курагой; салат из моркови и яблок со сметаной; салат из моркови и яблок с растительным маслом; салат рыбный; салат мясной; винегрет овощной; винегрет овощной (2 вариант); винегрет со сметаной; винегрет; винегрет с кальмаром; винегрет с морской капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов.

12 000 руб.	**ТУ 9165-301-37676459-2014 СУПЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бульон костный; борщ; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с фрикадельками; фрикадельки мясные; борщ зеленый; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи зеленые; щи из квашенной капусты; щи из квашенной капусты с картофелем; рассольник «Ленинградский»; рассольник домашний; солянка сборная мясная; солянка из птицы; солянка рыбная; суп картофельный; суп крестьянский; суп из овощей; суп из цветной капусты; суп из брюссельской капусты; суп из овощей со свежими огурцами; суп из овощей с крупой; суп из овощей с клецками; клецки мучные; суп из овощей с кукурузой; суп картофельный с крупой; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; фрикадельки рыбные; суп-лапша домашняя; суп-лапша грибная; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с тыквой; суп молочный с морковью; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный овсяный, протертый; суп молочный с саго; суп молочный с дыней$ суп пюре из картофеля; суп пюре из моркови; суп пюре из зеленого горошка; суп пюре из помидоров; суп пюре из птицы; суп пюре из мяса; суп пюре из кабачков; суп-пюре из плодов и ягод свежих; суп-крем из разных овощей; суп- крем из цветной капусты; суп-крем из тыквы; суп-крем из помидоров и яблок; бульон мясной прозрачный; бульон из кур прозрачный; бульон из индеек прозрачный; бульон с яичными хлопьями; бульон с крупой манной; бульон рыбный; уха

из судака; окрошка мясная; окрошка овощная; окрошка рыбная; борщ холодный; свекольник холодный; щи зеленые с яйцом; ботвинья; суп из плодов свежих; суп из смеси сухофруктов и яблок свежих; суп из яблок и ревеня; суп из чернослива и кураги; суп из ягод с крупой манной; суп клюквенный на рисовом отваре с клецками; суп из клюквы; суп из шиповника и яблок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене ниже 75°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18°С и ниже – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с добавлением консервантов бензоатанатрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С – не более 5 суток.

ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ

10 000 руб.	**ТУ 9165-388-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ СОЕВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из соевых продуктов: окары, тофу, соевого творога, соевого молока, соевой муки и соевых текстуратов (далее – продукт, продукция, полуфабрикаты), приготовленных с добавлением пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов и подвергшихся замораживанию. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации через розничные и оптовые торговые сети и для приготовления кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Сырники:*** соевые; соевые с чесноком и грецким орехом; соевые с зеленью; соевые пикантные; соевые с морковью и чесноком; соевые сладкие; соевые сладкие с изюмом; соевые сладкие с черносливом; соевые сладкие с курагой; соевые сладкие с морковью и орехами; ***Вареники:*** соевые с картофелем и луком; соевые с картофелем, грибами и луком; с соевым творогом, чесноком, грецким орехом и зеленью; с тофу и пряными травами; с окарой, грибами и луком; сладкие с соевым творогом; сладкие с соевым творогом, грецким орехом и сухофруктами; сладкие с тофу; сладкие с соевым творогом, яблоком и корицей; сладкие с морковью и орехами; ***Пельмени:*** -с тофу; с тофу и овощами; ***Штрумбы соевые:*** с чечевицей и грибами; с горохом; с перловой крупой; ***Фрикадельки соевые:*** с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; ***Тефтели соевые:*** с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; ***Котлеты соевые:*** с чечевицей; с горохом; с гречкой; с рисом. ***Наггетсы из тофу:*** в панировке; в декоративной обсыпке; в пряностях.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

На предприятии-изготовителе продукцию хранят в специальных помещениях, камерах, с контролируемыми температурой и влажностью. Температура в помещении хранения не должна быть выше минус 20 С. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Сроки годности при температуре хранения не выше минус 20 С и относительной влажности воздуха не более 85 % — 12 месяцев со дня изготовления.

10 000 руб.	**ТУ 9165-369-37676459-2015 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

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.

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 кусами (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 копченый; 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 своим фирменным или фантазийным названием.

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света. 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 +2-6 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.

10 000 руб.	**ТУ 9266-313-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рыба, фаршированная тофу; рыба, тушеная с тофу; рыба, тушеная в соевом соусе; котлеты (биточки) рыбные; котлеты (биточки) рыбные с окарой; рулет из рыбы с тофу; зразы рыбные рубленые с окарой и тофу; тельное из рыбы с окарой; хлебцы рыбные; хлебцы рыбные с зеленом горошком; тефтели рыбные с окарой; фрикадельки рыбные с тофу; рыбные палочки с окарой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 36 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9165-312-37676459-2014** **ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Борщ с соевыми бобами; борщ с соевыми бобами и картофелем; борщ сибирский с соевыми бобами; борщ с пампушками; пампушки с чесноком; рассольник московский с тофу; солянка грибная; суп овощной; суп с фрикадельками; суп из соевых бобов; суп из соевых бобов с помидорами; суп молочный с макаронными изделиями; суп на соевом молоке гречневый; суп на соевом молоке с капустой; суп на соевом молоке с крапивой; суп на соевом молоке с яблоками; суп-пюре из соевых бобов; суп-пюре на соевом молоке с картофелем; суп-пюре из тофу и картофеля; суп-пюре на соевом молоке из репы; суп-пюре из кабачков на соевом молоке.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене ниже 75°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18°С и ниже – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с добавлением консервантов бензоатанатрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С – не более 5 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9165-311-37676459-2014 БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соя отварная; соя отварная с маслом; соевые бобы с жиром и луком; соя с копченостями; соевые бобы с ветчиной; соевые бобы в соусе со шпиком; соевые бобы с соусом; соевые бобы, тушенные в сметане; соевые бобы с картофелем; соевые бобы с помидорами; соевые бобы с рисом; соевые бобы с изюмом и яблоками; рагу с соевыми бобами; соевые бобы с макаронами (запеченные); соя с тушеной капустой; соевое пюре с луком; пюре из соевых бобов с картофелем; икра из соевых бобов; запеканка из сои и картофеля; соя жаренная; котлеты из соевых бобов; котлеты из соевых бобов с овощами; соевые зразы; соевые тефтели.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2^{0}С: не более 48 часа. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток.

10 000 руб.	**ТУ 9146-299-37676459-2014 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее по тексту продукт (продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки соевые: «Молоко соевое»; «Коктейль соевый». **Продукты соевые:** «Сухое соевое молоко»; «Тофу»; «Тофу сладкий»; «Окара»; «Творог соевый»; «Сырок соевый»; мука соевая необезжиренная; мука соевая дезодорированная полуобезжиренная; мука соевая дезодорированная обезжиренная. **Напитки соевые:** «Молоко соевое», «Коктейль соевый» выпускаются пастеризованные или стерилизованные. **Продукты соевые:** «Тофу», «Окара», «Творог соевый», «Сырок соевый» выпускаются в охлажденном и/или замороженном виде.

Изменение № 1 напиток на основе соевой сыворотки персиковый; майонез на основе соевого молока; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый.

Изменение № 2 «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

Изменение № 3 паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6 ºС.

Замороженная продукция должна иметь температуру в толще продукта от минус 8 ºС до минус 10ºС. Продукцию (кроме сухих) хранят в хорошо вентилируемых, охлаждаемых сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях.Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности (70-80) %.

Срок годности соевых напитков с момента изготовления при температуре от 0ºС до 6ºС: охлажденной — не более 30 суток; замороженной – не более 180 суток.

Сухие соевые продукты хранят в хорошо вентилируемых прохладных помещениях при относительной влажности воздуха не более 60%. Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. Соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС – 10 суток. Повторная заморозка продукции не допускается. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

10 000 руб.	**ТУ 9146-125-37676459-2013 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ**

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые к постному столу. Продукция выпускается в охлажденном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с огурцами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с Мозаикой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски со спаржей»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-мона-

стырски с укропом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с перловой крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с сухариками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с рисом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с картофелем»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая с грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классическая с оливками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с сыром»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Нежная»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика с сыром»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски «Классика с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с Мозаикой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски со спаржей»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с сухариками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с рисом»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с картофелем»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая с грибами»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классическая с оливками»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски с сыром»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Нежная»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с сыром»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с оливками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с оливками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морской капустой»; сосиски вегетарианские «По монастырски с огурцами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с Мозаикой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски со паржей»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с оливками и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морской капустой и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с укропом и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с морковью и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и фасолью»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с горохом и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с фасолью и черносливом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с фасолью и курагой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с овсяной крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с ячменной крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с перловой крупой»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с сухариками»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с рисом»; сосиски вегетарианские «По-монастырски с картофелем»; сосиски вегетарианские «По-монастырски «Классические»; сосиски вегетарианские «По-монастырски «Нежные»; сардельки вегетарианские «По-монастырски»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с оливками»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морской капустой»; сардельки вегетарианские «По монастырски с огурцами» сардельки вегетарианские «По-монастырски с Мозаикой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с спаржей»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с оливками и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морской капустой и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с укропом и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с морковью и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и фасолью»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с горохом и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с фасолью и черносливом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с фасолью и курагой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с овсяной крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с ячменной

крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с перловой крупой»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с сухариками»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с рисом»; сардельки вегетарианские «По-монастырски с картофелем»; сардельки вегетарианские «По-монастырски «Пикантные»; сардельки вегетарианские «По-монастырски «Классические»; ветчина вегетарианская «По-монастырски «Классическая»; ветчина вегетарианская «По-монастырски «Нежная»; паштет вегетарианский «Постный»; паштет вегетарианский «Постный с грибами»; паштет вегетарианский «Постный с оливками»; паштет вегетарианский «Постный с огурцами»; паштет вегетарианский «Постный с морской капустой»; паштет вегетарианский «Постный с огурцами»; паштет вегетарианский «Постный с Мозаикой»; паштет вегетарианский «Постный со спаржей»; паштет вегетарианский «Постный с оливками и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морской капустой и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с укропом»; паштет вегетарианский «Постный с укропом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морковью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и фасолью»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, грибами и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с лесным орехом»; паштет вегетарианский «Постный с кедровым орехом»; паштет вегетарианский «Постный «Мичуринский»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с грибами»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с морской капустой»; паштет вегетарианский «Постный со вкусом овощей»; паштет вегетарианский «Постный классический «Морской».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности (70-80) %. Срок годности продукции с момента изготовления при температуре от 0 ºС до 6 ºС: не более 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

11 000 руб.	**ТУ 10.84.12-559-37676459-2017** **МАЙОНЕЗЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0 %; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0 %; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0 %; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0 %; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 52,0 %; **майонез пряный** с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный укропный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 72,0 %;

майонез пряный укропный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный чесночный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный имбирный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряно-острый** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 83,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 90 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 180 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 90 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.

10 000 руб.	**ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)**

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости о т назначения маргарины подразделяются на марки:** МТмаргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТСмаргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТКмаргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММмаргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖПжидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных ***Термины и определения:*** **Маргарин**: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин**: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения.

Марка маргарина: Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха.

Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении.

Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011

Рекомендуемые сроки годности: маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 20 суток; 5-10 ºС в течение 30 суток; 0-4 ºС в течение 45 суток, от 0 до минус 9 ºС в течение 60

суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 ºС в течение 20 суток; 0-4 ºС в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 30 дней, 5-10 ºС в течение 45 суток, 0-4 ºС в течение 60, от 0 до минус 10 ºС 75 дней.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

11 000 руб.	**ТУ 9296-514-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-700» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «КОББ-700», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Ферросил»;

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 руб.	**ТУ 9296-513-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «РОСС-308» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «РОСС-308», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ*:* комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 руб.	**ТУ 9296-512-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-500» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «КОББ-500», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением

препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Ферросил»;

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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 другим факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 руб.	**ТУ 9296-511-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для кур-несушек, изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 руб.	**ТУ 9296-510-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров, изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов

АССОРТИМЕНТ: комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 руб.	**ТУ 9296-464-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ЧАСТИ ТУШЕК ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на лакомства для непродуктивных животных, изготавливаемые из тушек сельскохозяйственной птицы с производственными дефектами, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном состоянии, в виде частей тушек птицы и их частей в произвольном соотношении. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Из мяса кур: тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса цыплят:** тушка; полутушка; грудка; спинка; крылья; окорочок; бедро; голень. **Из мяса кур-**

бройлеров (цыплят-бройлеров): тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса кур и цыплят бройлеров:** ассорти **Из мяса индейки:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса уток:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро; **Из мяса гусей:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса цесарок:** тушка; полутушка.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности продукции: от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек — не более 6 сут, частей тушек — не более 3 сут со дня выработки. Не выше минус 12 °С — тушек в потребительской таре — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 2 мес; не выше минус 18 ° С — тушек в потребительской таре — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 4 мес; не выше минус 25 °С — тушек в потребительской таре — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

11 000 руб.	**ТУ 9296-463-37676459-2016** **ЭКСТРУДИРОВАННЫЙ КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на экструдированные корма для непродуктивных животных и рыб, изготавливаемые из мяса и субпродуктов убойных животных, с добавлением круп, овощей, технического кормового сырья и витаминов (далее продукция). Корма предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и непосредственного употребления в пищу непродуктивными животными.

АССОРТИМЕНТ: Полнорационные корма для кошек: корм для кошек «Премиум»; корм для кошек «Особенный»; корм для кошек с говядиной и субпродуктами; корм для кошек «Удачная охота»; корм для кошек «Люкс»; корм для кошек «Эксклюзивный»; корм для кошек «Сытный завтрак»; корм для активных кошек; корм для кошек «Барс». **Полнорационные корма для собак:** корм для активных собак; корм для собак «Сытный завтрак»; корм для собак «Особенный»; корм для собак с говядиной и субпродуктами; корм для собак «Лакомый»; корм для собак «Рекс»; корм для собак «Мухтар»; корм для собак «Экстра»; корм для взрослых собак всех пород «Мясной обед». **Полнорационные корма для грызунов:** корм для грызунов «Бобер»; корм для грызунов «Лесной»; корм для грызунов «Тайга»; корм для грызунов «Особенный»; корм для грызунов «Охотничий». **Полнорационные корма для рыб:** корм для рыб «Аква»; корм для рыб «Волна»; корм для рыб «Морской»; корм для рыб «Питательный»; корм для рыб «Речной». **Не полнорационные корма для кошек, собак и грызунов:** ассорти говяжье с отрубями; говядина с печенью и отрубями; говядина с почками и отрубями; говядина с легкими и отрубями; говядина с сердцем и отрубями; корм универсальный «Премиум»; корм универсальный «Люкс»; корм универсальный «Хороший вкус»; корм универсальный «Новый»; корм универсальный «Здоровая шерсть»; корм универсальный «Мичуринский»; корм универсальный «Легкий завтрак». **Не полнорационные корма для рыб:** корм для рыб «Подводный клад»; корм для рыб «Золотой карась»; корм для рыб «Аква мир»; корм для рыб «Здоровый карп».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не более 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9296-456-37676459-2016** **КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервированные корма для непродуктивных животных, изготавливаемые из мяса убойных животных и сельскохозяйственной птицы, с добавлением круп, овощей, технического кормового сырья, витаминов, минералов и аминокислот (далее продукция). Корма предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и непосредственного употребления в пищу непродуктивными животными.

АССОРТИМЕНТ: Полнорационные: Влажный корм для собак: мясное ассорти; влажный корм для собак с говядиной; гипоалергенный корм для собак с олениной; диетический корм для собак: мясо конины с овощным рагу; сбалансированное питание для активных собак: 4 вида мяса; корм для собак тушеный с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша гречневая с кониной; каша гречневая с олениной; каша гречневая с курицей; завтрак для собак с говядиной; завтрак для собак с кониной; завтрак для собак с олениной; завтрак для собак с курицей; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с кониной; каша рисовая с олениной; каша рисовая с курицей; **Влажный корм для кошек:** влажный корм для кошек с курицей влажный корм для стерилизованных кошек влажный корм для активных кошек: овощное рагу с индейкой влажный корм для кошек склонных к полноте корм для кошек с олениной; корм для кошек с кониной; корм для кошек с курицей; **Не полнорационные: Для кошек и собак:** рагу овощное с говядиной; рагу овощное с кониной; рагу овощное с олениной; рагу овощное с курицей; «сытный обед» с говядиной; «сытный обед» с кониной; «сытный обед» с олениной; «сытный обед» с курицей.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 75 %: в полимерной таре: не более 1 года; в стеклянной или металлической: не более 2 лет.

10 000 руб.	**ТУ 9296-434-37676459-2016** **СОЯ ПОЛНОЖИРНАЯ КОРМОВАЯ ЭКСПАНДИРОВАННАЯ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство экспандированной полножирной сои, используемой в качестве составляющего компонента, комбикормов и рационов сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы. Продукция выпускается в виде крупки или гранул. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Соя полножирная экспандированная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Рекомендуемый срок годности** экспандированной сои при температуре от -30 ^{0} С до + 30 ^{0} С: в упакованном виде, не более 12 месяцев; в неупакованном виде, не более 9 месяцев.

10 000 руб.	ТУ 9296-392-37676459-2015 ДЕЛИКАТЕСЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на лакомства для непродуктивных животных, изготавливаемые из мясных изделий с производственными дефектами, мясных изделий с истекшим сроком годности и побочного мясного сырья, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном состоянии, в виде колбасных изделий и различной формуемой и не формуемой массы, отличающейся размерами и формой. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Вареные изделия: *Формованные в оболочке:* колбаса вареная для животных; сардельки для животных; сосиски для животных; *Формованные без оболочки:* брикет мясной для животных; **Варено-копченые изделия:** *Формованные в оболочке:* колбаса варено-копченая для животных; колбаски варено-копченые для животных; сардельки варено-копченые для животных; сосиски варено-копченые для животных; *Формованные без оболочки:* брикет мясной варено-копченый для животных; **Полукопченые изделия:** *Формованные в оболочке:* колбаса полукопченая для животных; колбаски полукопченые для животных; сардельки полукопченые для животных; сосиски полукочпеные для животных; *Формованные без оболочки:* брикет мясной полукопченый для животных; **Сыровяленые изделия:** *Формованные в оболочке:* колбаса сыровяленая для животных; колбаски сыровяленые для животных; *Формованные без оболочки:* палочки мясные для животных; чипсы мясные для животных; снеки мясные для животных; соломка мясная для животных; мясная косточка для животных; мясное печенье для животных; тефтели для животных; гантельки мясные для животных; мясной бублик для животных; котлеты для животных.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности вареных изделий для животных при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 %: без оболочки – 3 суток; без оболочки, упакованных под вакуумом – 6 суток; в натуральных, целлюлозных оболочках — 3 суток; в искусственной полиамидной проницаемой оболочке – 5 суток; в искусственной полиамидной барьерной оболочке – 25 суток; в парогазонепронизаемых оболочках – 8 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды — не более 15 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы) — не более 20 суток.

Рекомендуемые сроки годности вареных формованных, а также не формованных изделий без оболочки для животных: при температуре воздуха не выше -12˚С – 30 сут; при температуре воздуха не выше -18˚С – 90 сут. Рекомендуемые сроки годности варено-копченых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице 5.

Таблица — Рекомендуемые сроки годности варено-копченых изделий для животных

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 6 до 12	Формованные в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	10
	Формованные или неформованные без оболочки		7
От 0 до 6	Формованные в оболочке		20
	Формованные или неформованные без оболочки		15
От 0 до 6	Формованные в оболочке	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20-40
	Формованные или неформованные без оболочки		15-30
От минус 7 до минус 9	Формованные в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90
	Формованные или неформованные без оболочки		70

Рекомендуемые сроки годности полукопченых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице 6.

Таблица — Рекомендуемые сроки годности полукопченых изделий для животных

Температурные режимы при хранении	Вид оболочки		Рекомен-дуемый срок годности, сут
Не выше 20°С	Формованные в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Формованные или неформованные без оболочки		3
Не выше 12°С	Формованные в оболочке		7
	Формованные или неформованные без оболочки		5
От 0°С до 6°С	Формованные в оболочке		10

	Формованные или неформованные без оболочки		8
От 0°С до 6°С	Формованные в оболочке	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	20-40
	Формованные или неформованные без оболочки		15-30
Не выше минус 10°С	Формованные в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	50
	Формованные или неформованные без оболочки		40

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице 7.

Таблица – Рекомендуемые сроки годности сыровяленых изделий для животных

Температура хранения, ^{0}С	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
от 0 до 6	Формованных без оболочки	75
	Формованные в оболочке	90
от 0 до 12	Формованных без оболочки	50
	Формованные в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	60
	Формованные в оболочке с применением вакуума	70
от минус 2 до минус 4	Формованных без оболочки	75
	Формованные в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90
	Формованные в оболочке с применением вакуума	100
от минус 7 до минус 9	Формованных без оболочки	100
	Формованные в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	130
	Формованные в оболочке с применением вакуума	140

10 000 руб.	**ТУ 9231-372-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ФАРШ МЯСОКОСТНЫЙ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясокостные полуфабрикаты – фарши для животных, выпускаемые в замороженном виде из побочных продуктов переработки мяса птицы. допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в виде брикетов, блоков или иной формы. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Фарш мясокостный куриный; фарш мясокостный из индейки; фарш мясокостный из утки; фарш мясокостный из гуся; фарш мясокостный из мяса птицы (из курицы, индейки, утки, гуся).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной — не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой — не более 6 месяцев.

10 000 руб.	**ТУ 9219-356-37676459-2015 ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. СУБПРОДУКТЫ СУХИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на производство лакомства для непродуктивных животных – кошек и собак. Вырабатывается из субпродуктов. Лакомство (дополнительное питание) не предназначено для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как может быть не сбалансированно по содержанию питательных веществ. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Из говяжьих субпродуктов: рубец; трахея; кость пищевая; ухо; рог; губы; калтык; легкое; вымя; печень; хвост; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; селезенка; головы рубленые; нога; кишки; пяточек; мозги; сычуг; книжка; мясо пищевода. **Из свиных субпродуктов:** ухо; хвост; ноги; головы рубленные; мозги; язык; калтык; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; селезенка; мясо пищевода; шкурка. **Из бараньих субпродуктов:** ноги; трахея; рубец; легкое; нос; копытце; головы рубленные; мозги; языки; калтык; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; хвост. **Из субпродуктов птицы:** лапки; шеи; желудки; печень; головы; гребни; сердце. **Из конины:** печень; сердце. **Из оленины:** голяшка. **Из разных видов сырья:** чипсы для собак; набор для дрессуры.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 2 – плюс 6 °С: герметично упакованной — не более 48 часов; негерметично упакованной и весовой — не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично** упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной — не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой — не более 3 месяца.

10 000 руб.	ТУ 9219-332-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на замороженные и охлажденные полуфабрикаты для животных, выпускаемые из всех видов убойного скота, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления непродуктивных животных и пушных животных (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ: Лопаточная кость; плечевая кость; лучевая кость; тазовая кость; бедренная кость; берцовая кость; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; «Сахарная» косточка; костная «Таблетка»; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; жилка пищевая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 2 – плюс 6 °С: герметично упакованной — не более 48 часов; негерметично упакованной и весовой — не более 24 часов.**Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной — не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой — не более 3 месяца.

10 000 руб.	ТУ 9283-318-37676459-2015 ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство лакомства для непродуктивных животных – кошек и собак. Вырабатывается из рыбы, морепродуктов, с добавлением костной суспензии, с добавлением или беззерновых, зернобобовых, масличных культур, с добавлением или без добавления порошка хлореллы, красителя, ароматизаторов, консервантов (далее продукция). Лакомство (дополнительное питание) не предназначено для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как может быть несбалансированно по содержанию питательных веществ. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Лакомства для кошек: колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы; колбаски из филе щуки, налима и икрой мойвы; колбаски из филе щуки, сома и икрой сельди; колбаски из филе щуки, сельди и икрой минтай; колбаски из филе щуки, минтай и икрой щуки; колбаски из филе щуки, горбуши и икрой налима; колбаски «Ароматные» из филе щуки, налима; колбаски «Ароматные» из филе щуки, судака; колбаски «Ароматные» из филе щуки, сазана; колбаски «Ароматные» из филе щуки, сома; колбаски «Ароматные» из филе щуки, линь; колбаски «Ароматные» из филе щуки, жерех; колбаски «Ароматные» из филе щуки, карась; колбаски «Ароматные» из филе щуки, лещ; колбаски «Ароматные» из филе щуки, толстолобик; колбаски из фарша щуки с пшеничной мукой; колбаски из фарша налима с пшеничной мукой; колбаски из фарша судака с пшеничной мукой; колбаски из фарша линя с пшеничной мукой; колбаски из фарша сома с пшеничной мукой; колбаски из фарша жереха с пшеничной мукой; колбаски из фарша сазана с пшеничной мукой; колбаски из фарша толстолобика с пшеничной мукой; колбаски из фарша щуки с ржаной мукой; колбаски из фарша налима с ржаной мукой; колбаски из фарша судака с ржаной мукой; колбаски из фарша линя с ржаной мукой; колбаски из фарша сома с ржаной мукой; колбаски из фарша жереха с ржаной мукой; колбаски из фарша сазана с ржаной мукой; колбаски из фарша толстолобика с ржаной мукой; колбаски из фарша щуки с ячменной мукой; колбаски из фарша налима с ячменной мукой; колбаски из фарша судака с ячменной мукой; колбаски из фарша линя с ячменной мукой; колбаски из фарша сома с ячменной мукой; колбаски из фарша жереха с ячменной мукой; колбаски из фарша сазана с ячменной мукой; колбаски из фарша толстолобика с ячменной мукой; колбаски из фарша щуки с овсяной мукой; колбаски из фарша налима с овсяной мукой; колбаски из фарша судака с овсяной мукой; колбаски из фарша линя с овсяной мукой; колбаски из фарша сома с овсяной мукой; колбаски из фарша жереха с овсяной мукой; колбаски из фарша сазана с овсяной мукой; колбаски из фарша толстолобика с овсяной мукой; колбаски из фарша щуки с рисовой мукой; колбаски из фарша налима с рисовой мукой; колбаски из фарша судака с рисовой мукой; колбаски из фарша линя с рисовой мукой; колбаски из фарша сома с рисовой мукой; колбаски из фарша жереха с рисовой мукой; колбаски из фарша сазана рисовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с рисовой мукой; колбаски из фарша щуки с гороховой мукой; колбаски из фарша налима с гороховой мукой; колбаски из фарша судака с гороховой мукой; колбаски из фарша линя с гороховой мукой; колбаски из фарша сома с гороховой мукой; колбаски из фарша жереха с гороховой мукой; колбаски из фарша сазана гороховой мукой; колбаски из фарша толстолобика с гороховой мукой; колбаски из фарша щуки с гречневой мукой; колбаски из фарша налима с гречневой мукой; колбаски из фарша судака с гречневой мукой; колбаски из фарша линя с гречневой мукой; колбаски из фарша сома с гречневой мукой; колбаски из фарша жереха с гречневой мукой; колбаски из фарша сазана гречневой мукой; колбаски из фарша толстолобика с гречневой мукой; колбаски из фарша щуки с соевой мукой; колбаски из фарша налима с соевой мукой; колбаски из фарша судака с соевой мукой; колбаски из фарша линя с соевой мукой; колбаски из фарша сома с соевой мукой; колбаски из фарша жереха с соевой мукой; колбаски из фарша сазана соевой мукой; колбаски из фарша толстолобика с соевой мукой; колбаски из фарша щуки с кукурузной мукой; колбаски из фарша налима с кукурузной мукой; колбаски из фарша судака с кукурузной мукой; колбаски из фарша линя с кукурузной мукой; колбаски из фарша сома с кукурузной мукой; колбаски из фарша жереха с кукурузной мукой; колбаски из фарша сазана кукурузной мукой; колбаски из фарша толстолобика с кукурузной мукой; колбаски из фарша щуки с льняной мукой; колбаски из фарша налима с льняной мукой; колбаски из фарша судака с льняной мукой; колбаски из фарша линя с льняной мукой; колбаски из фарша сома с льняной мукой; колбаски из фарша жереха с льняной мукой; колбаски из фарша сазана льняной мукой; колбаски из фарша толстолобика с льняной мукой; колбаски из фарша щуки с амарантовой мукой; колбаски из фарша налима с амарантовой мукой; колбаски из фарша судака с амарантовой мукой; колбаски из фарша линя с амарантовой мукой; колбаски из фарша сома с амарантовой мукой; колбаски из фарша жереха с амарантовой мукой; колбаски из фарша сазана амарантовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с амарантовой мукой; колбаски из фарша щуки с кунжутной мукой; колбаски из фарша налима с кунжутной мукой; колбаски из фарша судака с кунжутной мукой; колбаски из фарша линя с кунжутной мукой; колбаски из фарша сома с кунжутной мукой; колбаски из фарша жереха с кунжутной мукой; колбаски из фарша сазана кунжутной мукой; колбаски из фарша толстолобика с кунжутной мукой; колбаски из фарша щуки с конопляной мукой; колбаски из фарша налима с конопляной мукой; колбаски из фарша судака с конопляной мукой; колбаски из фарша линя с конопляной мукой; колбаски из фарша сома с конопляной мукой; колбаски из фарша жереха с конопляной мукой; колбаски из фарша сазана конопляной мукой; колбаски из фарша толстолобика с конопляной мукой; колбаски из фарша щуки с пшенной мукой; колбаски из фарша налима с пшенной мукой; колбаски из фарша судака с пшенной мукой; колбаски из фарша линя с пшенной мукой; колбаски

из фарша сома с пшенной мукой; колбаски из фарша жереха с пшенной мукой; колбаски из фарша сазана пшенной мукой; колбаски из фарша толстолобика с пшенной мукой; колбаски из фарша щуки с тыквенной мукой; колбаски из фарша налима с тыквенной мукой; колбаски из фарша судака с тыквенной мукой; колбаски из фарша линя с тыквенной мукой; колбаски из фарша сома с тыквенной мукой; колбаски из фарша жереха с тыквенной мукой; колбаски из фарша сазана тыквенной мукой; колбаски из фарша толстолобика с тыквенной мукой; колбаски из фарша щуки с нутовой мукой; колбаски из фарша налима с нутовой мукой; колбаски из фарша судака с нутовой мукой; колбаски из фарша линя с нутовой мукой; колбаски из фарша сома с нутовой мукой; колбаски из фарша жереха с нутовой мукой; колбаски из фарша сазана нутовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с нутовой мукой; медальоны из фарша щуки; медальоны из фарша судака; медальоны из фарша сазана; медальоны из фарша толстолобика; медальоны из филе щуки с икрой налима; медальоны из филе щуки с икрой щуки; медальоны из филе щуки с икрой сельди; медальоны из филе щуки с икрой мойвы; медальоны из фарша щуки с авокадо; медальоны из фарша налима с авокадо; медальоны из фарша судака с авокадо; медальоны из фарша линя с авокадо; медальоны из фарша сома с авокадо; медальоны из фарша жереха с авокадо; медальоны из фарша сазана с авокадо; медальоны из фарша толстолобика с авокадо; медальоны «Аппетитные» из филе судака, сазана; медальоны «Аппетитные» из филе судака, сома; медальоны «Аппетитные» из филе судака, жереха; медальоны «Аппетитные» из филе судака, леща; медальоны «Аппетитные» из филе судака, толстолобика; соломка из филе налима с икрой налима; соломка из филе налима с икрой щуки; соломка из филе налима с икрой сельди; соломка из филе налима с икрой мойвы; соломка «Райская» из филе сазана, леща; соломка «Райская» из филе сазана, карася; соломка «Райская» из филе сазана, линя; соломка «Райская» из филе сазана, толстолобика; соломка «Райская» из филе сазана, налима; палочки из филе сельди с икрой налима; палочки из филе сельди с икрой щуки; палочки из филе сельди с икрой сельди; палочки из филе сельди с икрой мойвы; палочки «Гурмэ» из филе щуки, линя; палочки «Гурмэ» из филе щуки, сома; палочки «Гурмэ» из филе щуки, жереха; палочки «Гурмэ» из филе щуки, сазана; палочки «Гурмэ» из филе щуки, толстолобика; кусочки из филе сома с икрой налима; кусочки из филе сома с икрой щуки; кусочки из филе сома с икрой сельди; кусочки из филе сома с икрой мойвы; рыбки из филе щуки и налима; рыбки из филе щуки и сома; рыбки из филе щуки и сельди; рыбки из филе налима и сома; рыбки из филе налима и сельди; рыбки из филе сома и сельди.

Лакомства для собак: колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Собачий вальс» с кальмаром и икрой мойвы; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, налима и икрой мойвы; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, сома и икрой сельди; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, сельди и икрой минтай; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, минтай и икрой щуки; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, горбуши и икрой налима; колбаски «Гурман» из филе щуки, налима; колбаски «Гурман» из филе щуки, судака; колбаски «Гурман» из филе щуки, сазана; колбаски «Гурман» из филе щуки, сома; колбаски «Гурман» из филе щуки, линь; колбаски «Гурман» из филе щуки, жерех; колбаски «Гурман» из филе щуки, карась; колбаски «Гурман» из филе щуки, лещ; колбаски «Гурман» из филе щуки, толстолобик; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и кукурузной

мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и нутовой мукой; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой налима; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой щуки; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой сельди; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой мойвы; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой налима; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой щуки; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой сельди; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой мойвы; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, сазана; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, сома; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, жереха; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, леща; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, толстолобика; медальонов «Нежных» из фарша щуки; медальонов «Нежных» из фарша судака; медальонов «Нежных» из фарша сазана; медальонов «Нежных» из фарша толстолобика; соломка «Праздничная» из филе сазана, леща; соломка «Праздничная» из филе сазана, карася; соломка «Праздничная» из филе сазана, линя; соломка «Праздничная» из филе сазана, толстолобика; соломка «Праздничная» из филе сазана, налима; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой налима; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой щуки; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой сельди; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой мойвы; палочки «Райские» из филе щуки, линя; палочки «Райские» из филе щуки, сома; палочки «Райские» из филе щуки, жереха; палочки «Райские» из филе щуки, сазана; палочки «Райские» из филе щуки, толстолобика; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой налима; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой щуки; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой сельди; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой мойвы; косточки «Ароматные» из филе щуки и налима; косточки «Ароматные» из филе щуки и сома; косточки «Ароматные» из филе щуки и сельди; косточки «Ароматные» из филе налима и сома; косточки «Ароматные» из филе налима и сельди; косточки «Ароматные» из филе сома и сельди.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок хранения продукции без применения консервантов: герметично упакованная – 6 месяцев; не герметично упакованная – 1 месяц. **Срок хранения продукции с применением консервантов:** герметично упакованная – 12 месяцев; не герметично упакованная – 3 месяца. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать собственные сроки годности.

10 000 руб.	**ТУ 9284-298-37676459-2014** **КОРМ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ: СУСПЕНЗИЯ, ПАСТА, ПОРОШОК, ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ ХЛОРЕЛЛЫ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на корм для животных: суспензию, пасту, порошок, гранулы, таблетки из хлореллы (далее продукция). Вырабатываемые с использованием штаммов Chlorella vulgaris , предназначенные для добавления в корм животных и получения дополнительной мясной и молочной продуктивности, сохранности молодняка, повышения общей резистентности, репродуктивности и стимуляции обменных процессов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, пушные звери, птица, рыба, тутовый шелкопряд, пчелы).

АССОРТИМЕНТ: Суспензия из хлореллы; паста из хлореллы; порошок из хлореллы; гранулы из хлореллы; таблетки из хлореллы.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности продукции без применения консервантов: срок годности суспензии хлореллы – 1 год. срок годности пасты хлореллы: герметично упакованная – 8 месяцев; не герметично упакованная – 20 суток. срок годности порошка хлореллы – 12 месяцев. срок годности гранул, таблеток хлореллы – 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности продукции с добавлением консервантов сорбиновой, кислоты, лимонной кислоты, смеси соляной кислоты и поваренной соли (в соответствии с технологической инструкцией): срок годности пасты хлореллы: герметично упакованной с добавление консервантов – 1 год; не герметично упакованной с добавление консервантов – 6 месяцев.

***РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРИМЕНЕНИЕ ЗНАКА СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «МЕЖД УНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» № МСК.ОС1.А0968Р**

Рекламно-информационное издание распространяется бесплатно
Редактор: Аверков Ю.В.
Составитель: Колесников С.А.
Отпечатано 22.02.2017 г. в типографии ООО НПЦ «Агропищепром» по адресу: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел).
Тираж 300 экз.