«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ГОТОВУЮ ЕДУ



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

Международная Система Качества
ISO 9001

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ГОТОВУЮ ЕДУ

ТУ, ТИ 10.85.19-1374-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: ПИЦЦА (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 3

ТУ, ТИ 10.85.19-1373-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 6

ТУ, ТИ 10.85.12-1372-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 11

ТУ, ТИ 10.89.11-1371-2026 СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ. (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 14

ТУ, ТИ 10.85.19-1370-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: БУТЕРБРОДЫ И ИХ ВИДЫ. (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 17

ТУ, ТИ 10.85.11-1369-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ И БЛЮДА ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 23

ТУ, ТИ 10.85.11-1368-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 29

ТУ, ТИ 10.85.12-1367-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ И БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 35

ТУ, ТИ 10.85.11-1366-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 44

ТУ, ТИ 10.85.13-1365-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 47

ТУ, ТИ 10.85.11-1364-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ) 54

HACCP EXPERT

ТУ НА ГОТОВУЮ ЕДУ	
18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.19-1374-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: ПИЦЦА (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 13.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые пицца в виде готового изделия (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (РНН), изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом. Продукция (готовая еда) предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

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 «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант); пицца «Ассорти» (вариант 2); пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4); пицца «Популярная»; пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццеттини с ветчиной и сыром; пицца «Пепперони»; пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара»; пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19); пицца «Дьявола»; пицца «Мясная»; пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца острая; пицца «Праздничная»; пицца острая с зеленью; пицца от «Славянки»; пицца «Пепперони». ***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 «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизованным яблоком; пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант). пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) пицца «Жульен»; пицца «Гавайская»; пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; пицца «Порчини с курицей»; пицца «Цыпленок терияки»; пицца от «Шеф-повара»; пицца СВШ. ***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 «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками; пицца «Лассарио»; пицца с тунцом. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** 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»;

HACCP EXPERT

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; пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром рикотта, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2); пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром; пицца «Овощная»; пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами; пицца «ERIZZA» четыре сыра; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра; пицца «Малина»; пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Черыре сыра» (вариант 8); пицца «Толедо овощная»; пицца «Сырная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца 4 сыра; **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; основа для пиццы «Фокаччо с соусом песто»; основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»; основа для пиццы; основа для пиццы «Римская»; основа для пиццы «Римский мультизлак»; основа для пиццы «Римская рисовая мука»; основа для классической пиццы с бортом; основа для пиццы с соусом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции при температуре хранения от 2 ºС до 6ºС: в герметичной упаковке – **не более 72 часов;** в вакуумной упаковке – **не более 5 суток;** в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – **не более 6 суток. Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции с консервантами** при температуре хранения от 2 ºС до 6ºС: в герметичной упаковке – **не более 7 суток;** в вакуумной упаковке – **не более 10 суток;** в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – **не более 14 суток. Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в герметичной упаковке – **не более 6 суток;** в вакуумной упаковке – **не более 20 суток.** в герметичной упаковке – с газомодифицированной средой – **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: в герметичной упаковке – **не более 9 суток;** в вакуумной упаковке – **не более 15 суток;** в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – **не более 18 суток. Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции с консервантами *с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: в герметичной упаковке – **не более 21 суток;** в вакуумной упаковке – **не более 30 суток;** в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – **не более 42 суток. Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции *упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в герметичной упаковке – **не более 18 суток;** в вакуумной упаковке – **не более 60 суток;** в герметичной упаковке – с газомодифицированной средой – **не более 90 суток. Сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: — герметично упакованной – не более 90 суток; — негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10

– 14) °С – не более 30 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой – не более 8 месяцев. при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 60 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в газомодифицированной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 7 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 75 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 35 суток. **Сроки годности замороженной** продукции ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: — герметично упакованной – не более 270 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.

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.19-1373-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 13.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовы: блины, блинчики и оладьи с фаршами или без них (далее продукция) с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HPP)), изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция пищевая (готовая еда) выпускается полностью готовая к употреблению. Продукция (готовая еда) предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и в замороженном виде упакованная промышленным способом.

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»; блинчики с маслом; блины «Неженка»; блинчики (вариант 2); блинчики (вариант 3); блины с маслом; блины дрожжевые; блинчики постные (вариант 2); блинчики без начинки; блинчики (вариант 4); запеканка блинная; блины из топинамбура; постные блины на рисовом отваре; кокосовые оладьи; оладьи клюквенные; капустные блины; блины постные мини; ***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 с припеком (говядина и грибы) «Халяль»; блины с припеком (грибы) «Халяль»; блины с припеком (овощи) «Халяль»; блины с припеком (фрукты) «Халяль»; блины с припеком (ягоды) «Халяль»; блины с припеком (курица) «Халяль»; блины с припеком (мясной фарш) «Халяль»; блины с припеком (острый сыр) «Халяль»; ***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; линчики 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;

HACCP EXPERT

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; блинчики с вишней (вариант 2) блинчики с картофелем и грибами; блинчики с лососем (вариант 2); блинчики с мясом; блинчики с печенью; блинчики с сыром и ветчиной; блинчики со сгущенкой; блины с начинкой мясом; блины с начинкой повидлом; блины с начинкой творогом; блины из говядины по-Строгановски; блины с беконом с грибами; блины с картофелем и грибами и соусом Бешамель; блины с картофелем и яблоком; блины с креветкой; блины с курицей, беконом и соусом Бешамель; блины с семгой и овощами; блины «Флорентино» с семгой; блины с ветчиной, сыром и соусом Бешамель; блины с куриной печенью; блины с Рататуем; блинчики с ветчиной и сыром (2 вариант); блинчики «Сытные»; блинчики «Чикен»; блинчики «Невежинские»; блинчики с семгой и сыром; блинчики с клубникой; блинчики с мясной начинкой (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (3 вариант); блинчики с курицей (2 вариант); блинчики с яблоками и апельсинами; блинчики с малиновым топингом; блинчики с жареными бананами; блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики с карамельной начинкой; блинчики с курицей «Натуральные»; блинчики с курицей «Натуральные» (вариант 2); блинчики с курицей (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 3); блинчики с творожной начинкой; блинчики с мясом (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 4); блинчики с творогом (вариант 2); блинчики с творогом и изюмом (вариант 2); блинчики с начинкой из творожного продукта; блинчики с начинкой из творожного продукта с добавлением изюма; блинчики с начинкой из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; блинчики с начинкой из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением изюма; блинчики с начинкой из растительно-творожного продукта с заменителем молочного жира; блинчики с начинкой из растительно-творожного продукта с заменителем молочного жира с добавлением изюма; блинчики с малиной; блинчики с черной смородиной (вариант 2); блинчики с повидлом (вариант 2); блинчики Наслаждение» (с манго); блинчики с мясом и луком; блинчики с кокосом и шоколадом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с ягодой (черная смородина) (вариант 2); блинчики со сливочным ирисом и жареным арахисом; блинчики с мясной начинкой (говядина тушеная с овощами); блинчики с мясом и картофелем; блины с бананом и шоколадом; блины с ветчиной и сыром; блины с говядиной и луком; блины с грибным жюльеном; блины с клубникой и шоколадной пастой; блины с курицей и ананасом; блины с курицей и грибным жюльеном; блины с сыром и зеленью; блины, фаршированные яблоками; блин омлетный с красной рыбой; блинчики с яблоком и корицей «Халяль»; блинчики с вишней «Халяль»; блинчики с творогом «Халяль». блинчики «Жульен» куриный с грибами и сыром; блинчики с ягодами микс (клубника, черная смородина, малина, черника, облепиха); с двойной мясной начинкой и яйцом; с двойной творожной начинкой и конфитюром; с яблоками (вариант 2); с конфитюром; с банановой начинкой; с капустой и грибами (вариант 2); с картофелем и грибами (вариант 2); блинчики с олениной; блинчики с олениной и свининой; блинчики с олениной и говядиной; блинчики с олениной и курицей; блинчики «Землянские» по-крестьянски с мясом; блинчики «Землянские» с мясом и капустой; блинчики «Землянские» с мясом и рисом; блинчики «Землянские» с мясом и картофелем; блинчики «Землянские» с ливером; блинчики «Землянские» с печенью; блинчики «Землянские» с рисом и яйцом; блинчики «Землянские» с грибами; блинчики «Землянские» с капустой; блинчики «Землянские» с грибами и луком; блинчики «Землянские» с вареным сгущенным молоком; блинчики «Землянские» с творогом; блинчики «Землянские» с творогом и изюмом; блинчики «Землянские» с повидлом

HACCP EXPERT

(яблочным, вишневым, грушевым); блинчики «Землянские» с вишней; блинчики «Домашние» с яблоком и корицей; блинчики с мясной начинкой (вариант 4); блинчики с мясом (вариант 4); блинчики с мясом и капустой (вариант 3); блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником (вариант 2); блинчики с мясом и рисом (вариант 2); блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из мяса с рисом (вариант 2); блинчики с мясом и луком (вариант 2) блинчики с печенью сома клариевого и яйцом; блинчики с филе сома клариевого горячего копчения и сыром сулугуни; блинчики с филе сома клариевого; блинчики с маскарпоне и вишней; блинчики с маскарпоне и клубникой; блинчики с маскарпоне и грушей; блинчики с маскарпоне и яблоком; блинчики с маскарпоне и малиной; блинчики с маскарпоне и киви; блинчики с маскарпоне и апельсиновой начинкой; блинчики с маскарпоне и фейхоа; блинчики с маскарпоне и ежевикой; блинчики с маскарпоне и черной смородиной; налистники с творожной начинкой и клубникой; налистники (блинчики) с творожной начинкой и малиной; налистники (блинчики) с творожной начинкой и клубникой; налистники (блинчики) с творожной начинкой и яблоком с корицей; налистники (блинчики) с творожной начинкой и карамельной грушей; налистники (блинчики) с маскарпоне и грушей; налистники (блинчики) с маскарпоне и вишней; налистники (блинчики) с маскарпоне и яблоком; налистники (блинчики) с маскарпоне и клубникой; налистники (блинчики) с начинкой из творога и маскарпоне; блин французский с яблоком; блин французский с творогом; блин французский с курицей; блин с грибами; блин с брокколи и сыром; блин с бананом; блинчики с творогом и клубникой; блинчики с творогом и вишней; блинчики с творогом и ананасом; блинчики с творогом и яблоком; блинчики с творогом и абрикосом; блинчики с творогом и цукатами; блинчики с творогом, клубникой и рикоттой; блинчики с творогом, вишней и рикоттой; блинчики с сыром, ветчиной и рикоттой; налистники с творожной начинкой и манго; налистники с творожной начинкой и ананасом; налистники с творожной начинкой и грушей; блинчики с орехами, медом и курагой; блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики шоколадные с творожной начинкой и вишней. блинчики с творогом и клубникой (вариант 2); блинчики с творогом и вишней (вариант 2); блинчики с творогом и ананасом (вариант 2); блинчики с творогом и яблоком (вариант 2); блинчики с творогом и абрикосом (вариант 2); блинчики с творогом и цукатами (вариант 2); блинчики с творогом, клубникой и рикоттой (вариант 2); блинчики с сыром, ветчиной и рикоттой (вариант 2); блинчики с орехами, медом и курагой (вариант 2); блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики с куриной начинкой (вариант 3); блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с яблоком и корицей (вариант 2); блинчики со сгущенкой (вариант 3); блинчики с вишней (вариант 3); блинчики с мясной начинкой (вариант 5); блинчики с творогом и изюмом (вариант 3); блинчики с лососем (вариант 3); блинчики с сыром и зеленью; блины с мороженым; блинчики с фасолью; блины с начинкой из нута; блинчики из шпината с творожной начинкой; блинчики с арахисовой пастой; блинчики с какао порошком; блинчики с апельсином; блинчики с заварным кремом, маскарпоне и грушей; блинчики с индейкой и сливочным сыром; блинчики с заварным кремом, маскарпоне и ягодами; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики с курицей и луком; блинчики с картофелем и печенью индейки; блинчики с мясом индейки; блинчики с индейкой и грибами; блинчики с адыгейским сыром и шпинатом; блинчики с печенью индейки; блинчики с мясом индейки и рисом; блинчики с творогом, адыгейским сыром и шпинатом; блинчики с творогом и джемом; блины постные с яблоком; блины постные с капустой и морковью; блины с курицей и грибами; блины с яйцом и зеленью; блинчики с карамелью и бананом под шоколадным соусом; блины с семгой; блины шоколадные с маскарпоне и вишней; блинчики «Цезарь»; блины овощные с индейкой и тыквой; блинчики с курицей и сметаной; блины с начинкой жюльен; блинчики со сметаной; блины с грушей и мягким сыром; блины с заварным кремом, мягким сыром и клубникой; блинчики с курицей и грибным соусом; блинчики с вишней и сливочным сыром; блинчики с курицей и соусом сливочным с грибами; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики

HACCP EXPERT

с яйцом, рисом и луком. блинчики с начинкой «Цезарь»; блинчики «Цезарь» (вариант 2); блинчики с творогом, бананом и манго; блинчики с творогом и малиновым пюре; блинчики с творогом и малиной; -блинчики с творогом, грушей и манго; блинчики «Экзотика»; блинчики с творогом и фруктами; блинчики с маскарпоне и фруктами; **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; оладьи из картофеля; оладьи печеночные; оладьи по-деревенски (вариант 2); оладьи с морковью (вариант 2); оладьи грибные; оладьи из цуккини; оладьи из тыквы; оладьи клюквенные; оладьи кокосовые; панкейк; запеканка блинная. **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 охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6^0С – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6^0С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70%, углекислый газ 30%) при температуре от плюс 2 до плюс 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не **более 5 суток. Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, герметично упакованной с применением консервантов, при температуре от плюс 2 до плюс 6^0С – **не более 10 суток. Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, герметично упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6^0С – **не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности *охлажденной герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: **не более 9 суток. Рекомендуемые сроки годности *охлажденной герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP),*** с применением газомодифицированной среды (азот 70%, углекислый газ 30%) при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС и относительной влажности воздуха 75±5% не **более 15 суток. Рекомендуемый срок годности** о***хлажденной герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP)***, упакованной с применением консервантов, при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС и

относительной влажности воздуха 75±5% – **не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С и относительной влажности воздуха 75±5%: 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 12^0С и относительной влажности воздуха 75±5%: герметично упакованной – **не более 4 месяцев;** упакованной в условиях вакуума – **не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С и относительной влажности воздуха 75±5%: герметично упакованной – **не более 18 месяцев.** Допускается реализация продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6ºС – в течение 5 суток. Реализация в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6^0С – не более 24 часов в пределах сроков годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.12-1372-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 13.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы и морепродуктов с добавлением свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, мяса птицы и других продуктов (далее продукт/продукция), с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (РНН), изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция (готовая еда) предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном виде упакованная промышленным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети как готовые продукты питания изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку. Продукция вырабатывается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из 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 кальмаров и огурцов; салат из кальмаров, огурцов с красным перцем; салат «Летний» с креветками; салат с мясом краба и свеклой; салат из мидий, молодого перца красного в соевом соусе; салат из морского гребешка, сельдерея и моркови; **Салаты из 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 с креветками, спаржей, морковью и грибами; салат из мидий и маринованных овощей; 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 «Бамбук» с креветками; салат из кальмара с фасолью; салат из креветок, фасоли с кукурузой; салат «Фасолька» с семгой; салат из кальмаров с фасолью в имбирном соусе; салат с мясом краба, поджаренной 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 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 с мидиями и капустой брокколи; 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 хе 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 хе из филе рыбы (2 вариант); салат хе из устриц; салат хе 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-

HACCP EXPERT

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 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 ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами.

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

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции без применения консервантов при температуре +2°С до + 6°С: – **не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до + 6°С: – **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением вакуума и **консерванта** с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 45 суток. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды, с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с консервантами**, упакованной с применением газомодифицированной среды, с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: **не более 21 суток. Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции *с применением холодной пастеризации (HPP)*** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) с момента изготовления при температуре от 0 ºС до + 4°С – **не более 90 суток. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции *с применением холодной пастеризации (HPP)*** *и* упакованной с применением газомодифицированной среды с момента изготовления при температуре от +0°С до + 6°С: – **не более 130 суток. Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ, ТИ 10.89.11-1371-2026 СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ. (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)

Дата введения в действие 12.05. 2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на супы и бульоны готовые, готовая еда, реализуемая в торговле пастеризованные (далее продукт или продукция, суп/супы, бульон/бульоны), изготавливаемые на бульонах мясном, рыбном, из мяса птицы, овощном отваре, грибном отваре с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HPP), пастеризации или ступенчатой пастеризации, изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция полностью готова к употреблению после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом в потребительскую упаковку для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: ***Супы готовые различаются сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте: Бульоны и отвары:*** бульон говяжий; бульон мясокостный; бульон мясокостный из курицы; бульон куриный с яйцом и сухариками; бульон говяжий концентрированный; бульон костный (1 вариант); бульон костный (2 вариант); бульон куриный (1 вариант); бульон куриный (2 вариант); бульон из индейки (1 вариант); из индейки (2 вариант); из индейки (3вариант); бульон из кролика; бульон рыбный; бульон с жареными орешками из муки и зажаркой; отвар овощной; бульон из овощей; бульона «Демиглас». ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщ (вариант3); борщок с гренками; борщ с мясом кролика; борщ с индейкой; борщ с растительным филе со вкусом говядины; борщ с курицей; борщ с мясом; борщ с мясом (2 вариант); борщ со сметаной; борщ постный с фасолью; борщ холодный; борщ вегетарианский; борщ зеленый; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ «Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский»; борщ «Украинский» (2 вариант); борщ «Украинский» (3 вариант); борщ «Флотский»; борщ «Черниговский». ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. ***Щи:*** щи с грибами; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты (вариант 2); щи из свежей капусты с говядиной; щи из свежей капусты с картофелем и курицей; щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1); щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 1); щи из квашеной капусты (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 3); щи из квашеной капусты (вариант 4); щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи зеленые (вариант 1); щи зеленые (вариант 2); щи зеленые с яйцом; щи из щавеля; щи томленые; щи

«Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «По-уральски»; щи Уральские; щи Тверские с курицей; щи «Тверские» (1 вариант); щи «Тверские» (2 вариант); щи постные с грибами. ***Рассольники:*** рассольник (1 вариант); рассольник (2 вариант); рассольник (3 вариант); рассольник с курицей (1 вариант); рассольник с курицей (2 вариант); суп-рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-кубански»; рассольник «По-россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (1 вариант); суп гороховый (2 вариант); суп гороховый с копченостями (1 вариант); суп гороховый с копченостями (2 вариант); суп гороховый с копченостями (3 вариант); суп гороховый с копченостями (4 вариант); суп гороховый с клецками; суп фасолевый со свининой; суп грибной со взбитыми яйцами; суп грибной с домашней лапшой; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом (1 вариант); суп картофельный с горохом (2 вариант); суп картофельный с курицей; суп картофельный с фрикадельками (1 вариант); суп картофельный с фрикадельками (2 вариант); суп картофельный с фрикадельками (3вариант); суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с консервами из бобовых; суп картофельный с пельменями; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп картофельный с кальмарами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой (1 вариант); суп куриный с лапшой (2 вариант); суп куриный с лапшой (3 вариант); суп-лапша куриная; суп-лапша с курицей (1 вариант); суп-лапша с курицей (2 вариант); суп грибной с домашней лапшой; суп-лапша с мясом; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп с кроликом и креветками; суп луковый; суп из овощей; суп овощной постный; суп овощной куриный; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами; суп перловый с грибами и говядиной; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп из цветной капусты с креветками; суп с бобовыми; суп с клецками; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп с мясом и ракушками; суп с рыбными вареничками; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с мясом; суп-лапша крахмальная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; лапша с курицей; лагман; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп-харчо (1 вариант); суп-харчо (2 вариант); суп харчо (3 вариант); суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; суп-харчо с курицей; суп «Горский»; суп «Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «Охотничий»; суп «Пикантный» с креветками; суп «Полевой»; суп «По-домашнему»; уха; суп уха; уха с рыбными фрикадельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; уха «Донская»; уха финская «Калакейто»; суп «Крестьянский» постный; окрошка домашняя; окрошка мясная; свекольник; суп минестроне с растительным филе; суп минестроне; суп сырный с гренками; суп норвежский с семгой; суп по-кавказски; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками); парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа; шурпа с говядиной (1 вариант); шурпа с говядиной (2 вариант); шурпа с курицей; чанахи с бараниной; чанахи с говядиной; чанахи со свининой; бешбармак с бараниной; бешбармак с говядиной; (1 вариант); бешбармак с говядиной (2 вариант); бешбармак с курицей; лагман с курицей; лагман по-узбекски; лагман Уйгурский с говядиной; лагман по-узбекски с говядиной. ***Солянки:*** солянка (1 вариант); солянка (2 вариант); солянка грибная; солянка рыбная; солянка сборная мясная (1 вариант); солянка сборная мясная (2 вариант); солянка мясная (1 вариант); солянка мясная (2 вариант); солянка из сёмги «По-домашнему»; солянка

HACCP EXPERT

«По-домашнему» (1 вариант); солянка «По-домашнему» (2 вариант); солянка «По-домашнему» (3 вариант); солянка «По -домашнему» с курицей; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка из птицы; солянка из дичи; солянка «Домашняя»; солянка «Донская»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». ***Супы молочные:*** суп молочный с тыквой и крупой; суп молочный овсяный с яйцом; суп молочный с картофельными клецками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный с грибами; суп молочный с клецками; суп молочный с горохом и перловой крупой; суп молочный с копченостями; сливочный суп с сёмгой. ***Похлебки:*** похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски»; похлебка «Старомосковская». ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из брокколи (1 вариант); суп-крем из брокколи (2 вариант); суп-крем из цветной капусты и брокколи; суп-крем из картофеля; суп-крем из тыквы; суп-пюре грибной; суп-крем из шампиньонов; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из гороха; суп-крем грибной; суп-крем куриный; суп-пюре с грибами; суп-пюре грибной с индейкой; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из спаржи (2 вариант); суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из печени; суп-пюре из птицы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-крем сырный; суп-пюре томатный; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре овощной с кроликом; суп-крем сырный; суп сырный на основе овощного бульона; суп сырный на основе из бульона индейки; бульонный суп-пюре брокколи (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре грибной (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре томатный (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки). ***Прозрачные супы: Мисо-супы:*** 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. ***Супы длительного хранения:*** Дендян тиге; Мисо суп; Хемультан.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Транспортирование и хранение готовой продукции охлажденной производится. при температуре плюс от 2 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой продукции замороженной производится. при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции: герметично упакованной** без консервантов при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 7 суток. **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 30 суток; **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: **герметично упакованной** без консервантов не более 21 суток; **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной пастеризованной** продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 90 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** **годности замороженной продукции** при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 6

месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** ***герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 18 месяцев. ***Рекомендуемый срок*** **годности замороженной продукции** после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности продукции после вскрытия упаковки – не более 72 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 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.

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.19-1370-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: БУТЕРБРОДЫ И ИХ ВИДЫ. (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие 12.05. 2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые бутерброды и их виды, готовая еда: гамбургер, хот-доги, сэндвич, представляющие собой холодные кулинарные готовые изделия, вырабатываемые из хлеба и булочных изделий, свежих и консервированных овощей, рыбных продуктов, мясных продуктов, морепродуктов, мяса птицы и других продуктов по рецептуре (далее продукция), с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (РНН), пастеризации или ступенчатой пастеризации, изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция полностью готова к употреблению после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом в потребительскую упаковку для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция выпускается в охлаждённом и замороженном виде.

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; сэндвич чиабатта с салями; 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; 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; сэндвич ржаной с копченой курицей; сэндвич пшеничный с курицей; сэндвич ржаной с курицей; сэндвич пшеничный с колбасой полукопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой полукопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой полукопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой полукопченой 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 буженины и майонезом; сэндвич пшеничный с буженины и розовым соусом; сэндвич ржаной с буженины и майонезом; сэндвич ржаной с буженины 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 «Bon France» (Бон Франс); сэндвич «Вегетарианский»; сэндвич «Пикантный»; сэндвич с ветчиной из индейки; сэндвич с куриной ветчиной; сэндвич с говяжьей ветчиной; сэндвич с куриной грудкой; сэндвич с курицей; сэндвич с семгой; сэндвич «Цезарь»; сэндвич с ростбифом; сэндвич с лососем; сэндвич с беконом и перепелиными яйцами; сэндвич овощной; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с тунцом; сэндвич с салями и маринованными огурцами; сэндвич с куриной и беконом; сэндвич с салями, жареный лук; 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 буженины; 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; бутерброд

HACCP EXPERT

№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 свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №12 (две сосиски гриль, майонез, огурец свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №13 (сайра консервированная, майонез, сыр, лук); бутерброд №14 (котлета, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №15 (две котлеты, майонез, сыр, чеснок); бутерброд сердечко; бутерброд с ветчиной и сыром; бутерброд с котлеткой и капустой; бутерброд с курицей, салатом и огурцом; бутерброд «Цезарь»; бутерброд из булки с ветчиной и сыром; бутерброд из булки с лососем и картофелем; бутерброд из булки с колбаской и картофелем; бутерброд из булки с крабом и ананасом; бутерброд из булки с курицей терияки; бутерброд из булки с курицей и картофелем; бутерброд из булки с курицей в соусе тонкацу; бутерброд с сарделькой аппетитной; бутерброд с сосиской аппетитной; 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; гамбургер с котлетой мясной; бургер; канапе с сыром и окороком; канапе с буженой 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; 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; хот-дог с корейской морковью; хот-дог с охотничьей колбаской; хот-дог с соленым огурчиком; хот-дог «Школьный»; хот-дог с грибами; хот-дог с сосиской; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; чизбургер с ветчиной; 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; чиа-

HACCP EXPERT

батта 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; 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 буженины и майонезом; ролл из лаваша с буженины 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 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; рулет закусочный; круассан с ветчиной куриной и сыром; круассан с куриной грудкой и огурцом; круассан-сэндвич с семгой; круассан-сэндвич; панини с бужениной; панини с салями; лаваш с ветчиной и сыром; лаваш с лососем и картофелем; лаваш с колбаской и картофелем; лаваш с крабом и ананасом; лаваш с курицей терияки; лаваш с курицей и картофелем; лаваш с курицей в соусе тонкацу; корн-дог; скроки-сэндвич; скроки-сэндвич «Мультизлак»; скроки-сэндвич с салями; скроки-сэндвич с семгой; 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; снэк-фокачча; бутерброд «Гренки для гурмана»; бутерброд «Гренки пикничок»; бутерброд «Гренки Пиренейские»; бутерброд «Гренки Пикантные»; бутерброд «Гренки Семужка»; бутерброд «Гренки Чикен»; сэндвич с ветчиной и сыром (2 вариант); сэндвич с копченой индейкой и беконом; сэндвич с курицей Цезарь; сэндвич с тунцом (2 вариант); сэндвич-ролл с тунцом; сэндвич-ролл с ветчиной и сливочным сыром; сэндвич-ролл с курицей Цезарь; сэндвич-ролл с салями; сэндвич с говядиной; сэндвич с семгой (2 вариант); бургер с фирменным соусом/мини; бургер с фирменным соусом; бургер острый/мини; бургер острый; бургер вишневый/мини; бургер вишневый; бургер BBQ/мини; бургер BBQ; бургер голд; бургер песто/мини; бургер песто; бургер большой с яйцом и беконом; бургер с яйцом и беконом; бургер сырный/мини; бургер сырный; бургер чикен/мини; бургер чикен; бургер сальса/мини; бургер сальса; мраморный ролл/сальса; мраморный ролл/барбекю; багет «Ветчина, огурец»; багет «Ветчина, сыр»; багет «Пепперони»; багет «Сырный»; сэндвич с беконом и маринованным луком; сэндвич с сервелатом и морковью по-корейски; сэндвич с курицей и грибами; сэндвич с ветчиной и маринованными огурчиками; сэндвич с беконом и сыром; сэндвич с семгой (вариант 3); сэндвич с курицей, грибами и Пряным соусом; сэндвич с сервелатом и Американским соусом; сэндвич с курицей (вариант 2); сэндвич с ветчиной; сэндвич с куриным филе и Мексиканским соусом; сэндвич-ролл «Цезарь»;

редбургеры с пикантным соусом; редбургеры с соусом «Цезарь»; редбургеры с белым соусом; гамбургеры с пикантным соусом; гамбургеры с соусом «Цезарь»; гамбургеры с белым соусом; блэкбургеры с пикантным соусом; блэкбургеры с соусом «Цезарь»; блэкбургеры с белым соусом; бургеры «Богатырские» с пикантным соусом; бургеры «Богатырские» с соусом «Цезарь» бургеры «Богатырские» с белым соусом; бигбургеры с пикантным соусом; бигбургеры с соусом «Цезарь»; бигбургеры с белым соусом; чизбургеры с пикантным соусом; чизбургеры с соусом «Цезарь»; чизбургеры с белым соусом; багет с курицей «Терияки» с пикантным соусом; багет с курицей «Терияки» с соусом «Цезарь»; багет с курицей «Терияки» с белым соусом; ролл «Медово-горчичный»; ролл «Новая Англия»; ролл с салями; ролл «Цезарь»; ролл «Терияки»; сэндвич «Пепперони»; сэндвич «Индия»; сэндвич «Песто»; сэндвич «Цезарь»; сэндвич с бужениной»; сэндвич с тунцом; сэндвич «4 сыра»; сэндвич «Американский»; сэндвич «Итальянский»; сэндвич «Английский»; сэндвич «Голд»; сэндвич «Филадельфия»; сэндвич с говядиной; сэндвич с карбонатом и сыром; сэндвич с сыром сэндвич с грудинкой; набор для сэндвича с грудинкой; сэндвич с курицей и майонезом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; сэндвич с курицей и майонезом (вариант 2); набор для сэндвича с курицей и майонезом (вариант 2); сэндвич с курицей и майонезом (вариант 3); набор для сэндвича с курицей и майонезом (вариант 3); сэндвич с курицей; набор для сэндвича с курицей; сэндвич с колбасой сырокопченой и плавленым сыром; сэндвич с рулетом куриным копчено-вареным, сыром и зеленью; сэндвич с рулетом куриным копчено-вареным, маслом сливочным и сыром; сэндвич с сыром и маслом сливочным; сэндвич с карбонадом варено-копченым и маслом сливочным; гамбургер; чизбургер; сэндвич с ветчиной и плавленым сыром; сэндвич с ветчиной, сыром и зеленью; сэндвич с ветчиной, маслом сливочным и сыром; сэндвич с ветчиной и маслом сливочным; сэндвич с колбасой сырокопченой, маслом сливочным и плавленым сыром; сэндвич сырный; сэндвич с колбасой сырокопченой, маслом сливочным и сыром; сэндвич «Любимый»; сэндвич «Московский»; сэндвич на тостах с курицей и ананасом; сэндвич с бастурмой; сэндвич с ветчиной и горчицей; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с горбушей, соусом и листьями салата; сэндвич с Моцареллой и Песто; сэндвич с копченой грудкой; сэндвич с курицей и зеленью; сэндвич с семгой; сэндвич с тунцом и яйцом; сэндвич с тунцом на тостовом хлебе; сэндвич с хумусом, печеными баклажанами и томатной сальсой; сэндвич-ролл с острыми баклажанами; треугольный сэндвич из ржаного хлеба с сыром и ветчиной; треугольный сэндвич «Микс вкусов»; треугольный сэндвич с ветчиной и яйцом; треугольный сэндвич с бастурмой из индейки; треугольный сэндвич с запеченными овощами; треугольный сэндвич с копченой курицей; треугольный сэндвич с копченым лососем и горчицей Дижон; треугольный сэндвич с отварной куриной грудкой; треугольный сэндвич с сельдью слабосоленой; треугольный сэндвич с тунцом; кесадилья с фасолью и овощами; кесадилья с курицей и сыром; кесадилья с овощами; лаваш-ролл «Бархан» из говядины; пита; тортилья с сыром, Цезарь-ролл; чиабатта с ветчиной; чиабатта с горбушей запеченной; чиабатта с запеченной курицей; панини с индейкой; панини с куриным филе и салатом; панини с ветчиной; сэндвич «Русский»; бренцель-дог; ролл с семгой; ролл с курицей; ролл овощной; ролл со свининой «Гриль»; тофу веган сэндвич; батата бургер; сэндвич веган со спаржей и печеным перцем; веган BLT с беконом из моркови; веган бургер; греческий сэндвич с хумусом и оливками Каламата (Greek sandwich); сэндвич вегетарианский; мини буррито; ролл «Цезарь»; ролл Карри сэндвич «Хайбиф»; сэндвич с тунцом; сэндвич с курицей «Цезарь»; сэндвич BLT; сэндвич «Крок Мисье»; чизбургер с мясной котлетой; фреш бургер с курицей; бургер «Богатырский» с окороком; бургер наггетс; редбургер с куриной котлетой в панировке; блэкбургер с мясной котлетой; шеф бургер «Два мяса»; круассан с ветчиной; русбургер с двумя котлетами; багет с курицей терияки; гамбургер с куриной котлетой; денер; сэндвич с индейкой; сэндвич с курицей; сэндвич с тунцом; сэндвич с тунцом (вариант 2); сэндвич двойной с

HACCP EXPERT

куриным рулетом; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с красной рыбой; тортилья с индейкой и горчично-медовым соусом; тортилья с курицей; чиабатта с лососем и, огурцом и листьями сочного салата; чиабатта с нежным куриным филе, маринованными шампиньонами и сыром; чиабатта с индейкой; пита Гирос с куриным рулетом; круассан с ветчиной и сыром; круассан с буженины и огуречными роллами «По-дижонски»; круассан с пате из тунца; круассан с цыпленком Тандури и соусом Терияки; круассан с индейкой и соусом Терияки; круассан с курицей и соусом Барбекю; круассан с лососем; круассан с сыром и карбонатом; гамбургер; чизбургер; чикенбургер; фишбургер; биг сэндвич с ветчиной; биг сэндвич с курицей; сэндвич с беконом; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с лососем; сэндвич с курицей; сэндвич «Пикантный»; сэндвич с сыром; ролл с курицей; ролл с лососем; ролл с говядиной; сэндвич с курицей и беконом; сэндвич с тунцом; сэндвич «Селедка под шубой»; сэндвич «Веган»; сэндвич «BLT» с беконом; сэндвич с курицей; ролл с лососем; сэндвич с крабовыми палочками и майонезом; сэндвич с тунцом и майонезом; сэндвич с колбасой в/к и майонезом; сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с бифштексом и майонезом; сэндвич с говядиной и майонезом; сэндвич со свиным окороком и майонезом; сэндвич с рыбой и майонезом; сэндвич ролл «Цезарь»; сэндвич с ветчиной; сэндвич с беконом; сэндвич-ролл с ветчиной и сыром; сэндвич с салями; сэндвич ролл с лососем и сливочным сыром; сэндвич с лососем на черном хлебе; сэндвич крабовый; сэндвич «Жульен»; сэндвич «Пепперони»; клаб сэндвич с курицей и беконом; сэндвич с лососем; сэндвич – ролл «Жульен»; чизбургер с куриной котлетой; тортилья с курицей, тортилья острая с курицей; тортилья «Вегетарианская»; канапе с творожным сыром, авокадо и лососем; канапе с томатами «Черри», молодым сыром с зеленью; канапе с моцареллой, томатами «Черри» и оливками; брускетта с бужениной; брускетта с форелью и тигровой креветкой; брускетта с копченостями; брускетта с куриным филе и кунжутом; брускетта с языком; брускетта с ветчинным муссом; тост из ржаного хлеба с грибной икрой, брусникой и сметанным кремом.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной герметично с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С: не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной герметично с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С: не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 30 суток; при температуре хранения 4 ±2°С – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев. при температуре хранения 4 ±2°С – не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 60 суток; при температуре хранения 4 ±2°С – не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной герметично ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре от 0°С до + 6°С: не более 9 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной герметично с применением модифицированной газовой среды и ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре от 0°С – до + 2°С: не более 30 суток. Допускается реализация

продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ° С в течение 5 суток. Реализация в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии, повторному замораживанию не подлежит. 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.

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.11-1369-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ И БЛЮДА ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 16.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые и блюда из мяса и субпродуктов птицы вареные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке [гриль] или вертеле, во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению, с гарниром или без[далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция], с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HHP), пастеризации или ступенчатой пастеризации, изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция полностью готова к употреблению после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом в потребительскую упаковку для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее: 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; цыплята «Табака»; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури; цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из

индейки; сациви из курицы; крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; куриные крылышки с отварным рисом; крылышки в соусе терияки; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-сладком соусе; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; бедро куриное (жареное) с картофельным пюре; утка-гриль; рагу из утки; рагу из гуся; утиная ножка жареная. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; стейк из курицы; грудка куриная в панировке; шашлык куриный; котлета натуральная из птицы; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «Медовое»; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с овощами; филе куриное с маслинами; шашлычок куриный; филе птицы по-столичному; бедро куриное жареное; окорочка куриные фаршированные грибами и луком; шницель куриный натуральный; курица в обсыпке; кордон блю из курицы; куриное филе в карамели; филе куриное жареное в специях; наггетсы куриные жареные; наггетсы куриные; стрипсы куриные; котлета натуральная из птицы; рулетики куриные с яйцом; котлета по-киевски; котлеты «Оригинальные»; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром; отбивная куриная с грибами; отбивная куриная в кляре; курица по-тайски; любава; грудка куриная в кляре; рулетик «Пташка»; котлета «Деликатесная»; котлета «Киевская»; котлета «Рубленная»; котлета «Ассорти»; котлета «По-Климовски»; котлета «По-Череповецки»; котлета «Чесночная»; котлета «Чиполино»; котлета «Купеческая»; филе куриное фаршированное; шницель «Деревенский»; шницель «Праздничный»; рулет «Школьный»; филе птицы с сыром; шашлык из филе бедра кур на углях; шашлык куриный на углях; котлета по-Киевски натуральная; куриное филе в кляре; курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе; курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»; курица с овощами в кисло-сладком соусе; лагман из птицы; паста «Фирменная Пекорино»; 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; паста с курицей и грибами; паста с курицей и грибами в сливочном соусе; удон с курицей; котлета по-Киевски рубленная с картофельным пюре; котлета по-Киевски рубленная с макаронами в горчичном соусе; шницель из курицы с картофельным пюре; куриная отбивная; котлета по-Киевски с запеченными картофельными дольками; курица терияки с рисом и овощами; отбивная из куриного филе с отварным картофелем. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** наггетсы куриные жареные; купаты; люля-кебаб; котлеты, биточки куриные; купаты из индейки; купаты куриные; котлета по-киевски из рубленого мяса; котлета «Пожарская»; котлета из индейки; котлета «По-столичному»; котлетки на шпажках; купаты «Дачные»; купаты «Пикник»; купаты «Гриль»; люля-кебаб; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье»; медальоны «Конвертики»; колобок куриный; батончик с печенью; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой котлеты «Пожарские»; люляшка; колбаски шашлычные; палочки из фарша карри; медальоны; котлеты «Енисей»; куриные палочки; шницель «Люкс»; шницель куриный рубленный; колбаски; колбаски для жарки; котлета куриная на гриле; кебаб куриный с кускусом; котлета куриная с нутом; котлета куриная; котлеты куриные «Нежные»; курица в сливочном соусе; котлеты куриные «Нежные» с пастой и соусом. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица хрустящая; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень

куриная в соусе из томатов; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; куриное бедро запеченное с травами; куриный окорочок «Пикантный»; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из кур; окорочка куриные жареные; окорочок запечёный со специями; окорочка жареные; бедро куриное в маринаде; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; рагу из индейки; крылышки куриные «Барбекю»; окорочка фаршированные; крылышки «Острые»; крылышки фри «По-турецки»; окорочка запеченные; курица с картофелем по-Домашнему; крылышки по-домашнему; крылышки медовые; крылышки «Терияки»; цыпленок под шубкой; крыло по мексикански; курица фаршированная «Галантин»; рагу из курицы с овощами; цыпленок карри с рисом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; утка жареная; гусь жареный; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утиные бедрышки с черносливом; утиные бедрышки с брусникой; утиные бедрышки с клюквой; утиная ножка запечённая; окорочка из уточки; утка фаршированная; гусь фаршированный. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** отбивная из филе курицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; медальоны из курицы; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; ракушки из куриного филе; филе птицы запеченное; грудка куриная жареная; филе курицы; индейка под брусничным соусом; рулет куриный с ветчиной и луком; 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 с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; ножка куриная, фаршированная грибами; шашлык из индейки жареный; куриная грудка с зеленью; отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами; рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами; рулет из куриных окорочков со специями; галантин из куриных окорочков; куриные шашлычки с овощами; рулетики «Оригинальные»; рулет «Покровский»; рулет Домашний; курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; 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 деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; 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 индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; чахохбили из мяса курицы; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; шницель по-министерски; зразы куриные; филе куриное слоеное с беконом; шашлык куриный;

шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; бризоль куриный; курица в сметанном соусе; мясо по-Губернаторски; пальчики из филе птицы; люля-кебаб из курицы с луком; сациви из курицы; жюльен из курицы; куриная грудка, запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; курица с ананасом; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; отбивная из окорока с черносливом; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; филе куриное под сыром с помидорами; филе запеченное с грибами; рулет с фруктами; филе птицы с фруктами; отбивная «Секрет»; чахохбили из куриных окорочков; котлета натуральная из птицы рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; «бефстроганов» из филе цыпленка; курица «По-строгановски» с рисом; рулет куриный с грибами; шашлык из курицы с черносливом; грудка с помидорами; брезоль из куры по-одесски; филе куриное запеченное с овощами; филе куриное «Сюрприз»; куриная отбивная под грибным соусом; азу из индейки с рисом и овощами; курица «Сюрприз»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; плов из курицы; запеканка «Оригинальная»; каннелоне; лазанья с курицей; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; филе из птицы «Оригинальное»; рулет «Посольский»; мешочек; рагу с курицей; жульен; курочка в тулупчике; «Удон» с курицей; индейка с овощами; грудка под шубой; жульен в булке; курица покитайски; шницель куриный с гречкой; шашлык из курицы с картофелем; куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре; кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе; плов с курицей; утка в ореховой шубе; гусь в ореховой шубе. **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** палочки из индейки; палочки из курицы; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные жареные; биточки, запеченные из индейки; котлета «Особая»; бифштекс из мяса курицы; курица «Прованс»; котлеты рубленые из курицы; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты «Пожарские»; зразы куриные с сыром; котлеты куриные; котлеты, биточки куриных; зраза куриная с яйцом; тефтели «Семейные»; котлетка «Сельская»; котлетка «Натуральная»; котлетка «Два в одном»; зразы с грибами; зразы с ветчиной; котлета натуральная из птицы; зразы с сыром; зразы с морковью и орехами; биточки «Сюрприз»; котлета «Пожарская»; котлета рубленая из кур; биточки куриные с грибами; тефтели в томатно-сметанном соусе; котлеты из птицы; котлеты «Нежные»; зразы с зеленью; зразы с фасолью и орехами; галантин; каштанчики с начинкой; ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; 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 из мяса курицы; орешек; орешек грибной; орешек ореховый; зразы с луком и яйцами; зразы с капустой; голубцы с мясом; голубцы ленивые; долма; котлетки по-фермерски; голубцы ленивые; тефтельки из цыпленка; мясо по-французски; котлета куриная; биточки куриные с рисом; кебаб куриный с картофелем; котлета куриная с рисом; голубцы ленивые с картофельным пюре; голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе; кебаб из курицы с макаронами; кебаб из курицы с рисом в грибном соусе; тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами; куриные котлеты кордон блю с фетучини; голубцы ленивые в томатном соусе; ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе; кебаб из курицы с картофельным пюре; тефтели в томатно-сметанном соусе с карто-

HACCP EXPERT

фельным пюре; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе и спагетти; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе с картофелем; галантин; фрикадельки; фрикадельки «По-французски»; ёжик; котлета утиная; котлетки фермерские; «Буженина из мяса птицы» куриная; «Буженина из мяса птицы» куриная; паштет "Нежный" с куриной печенью; ежиками из индейки с картофельным пюре; ежиками из индейки с гречневой кашей. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** котлеты куриные паровые; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты из индейки на пару; котлеты из индейки на пару; котлета куриная с зеленью на пару. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом. **Вид: вареные: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** рулет куриный; мясо кур вареное прессованное "К завтраку"; рулет «Нежный»; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет куриный со шпинатом; каша гречневая с цыпленком. **Вид: вареные: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** цыплята отварные; куриное бедрышко отварное; курица с гречкой. **Вид: вареные: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** колбаски куриные с паприкой; равиоли с куриным филе и сельдереем. **Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** печень куриная жареная с овощами; печень куриная с овощами; желудки куриные жареные с луком; печень куриная с луком и грибами. **Вид: запеченные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** потрошки куриные; печень с овощами; рагу из субпродуктов птицы; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: ***герметично упакованные:*** вареные, запеченные и жареные [тушки или части тушек птицы] — не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные — не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток; изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток]; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток; **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями — не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные —

не более 15 суток; рубленые, формованные — не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции*** *с применением консервантов* при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 25ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев; порционная нарезка — 70 суток; **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев; порционная нарезка — 120 суток; **не выше минус 25 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев. порционная нарезка — 200 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных кулинарных изделий герметично упакованных из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре от 0 °С до плюс 6 °С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации*** (HPP) **при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от 0 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ, ТИ 10.85.11-1368-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)

Дата введения в действие 2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые из мяса и субпродуктов птицы, готовая еда, изготовленные по технологии су-вид (sous vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких положительных температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид], изготовленной и упакованной промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Изделия кулинарные готовые из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом и предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции. **Изделия готовые из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид, подразделяют на:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные готовые изделия из мяса птицы; кулинарные готовые изделия, содержащие мясо птицы; растительные кулинарные готовые изделия с мясом птицы. ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** на кулинарные готовые изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, индеек, перепелов и др.) на кулинарные готовые изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, гусей и др.). ***в зависимости от технологии изготовления*****:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостное и бескостное мясо]; рубленые [продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно].

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные готовые из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ГОТОВЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** Индейка «Праздничная» [грудки н/к]; Куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; Куриное мясо с подливой из вяленых томатов; Грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; Куриная грудка с французской горчицей; Индейка sous vide [грудки н/к]; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [грудки н/к]; «Курица кайен» [грудки н/к]; «Курица карри по-азиатски» [грудки н/к]; «Куриный карри» [грудки н/к]; «Жареные цыплята» [грудка н/к]; Простые куриные грудки с травами; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в маринаде, в том числе

промпроизводства; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Курица [грудка н/к] в имбирном мармеладе. Кокосовый цыпленок [грудка н/к]; Куриные грудки по-азиатски. **Сорт высший:** Индейка «Праздничная» [четвертины]; «Хрустящие куриные бедрышки»; «Жареные цыплята» [бедра и голени]; Окорочка индейки sous vide; Голень индейки sous vide; Курица в имбирном мармеладе; Индейка sous vide [окорочка]; Половинка цыпленка-бройлера в прованских травах; Половинка цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Половинка цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Половинка цыпленка-бройлера в соусе терияки; Половинка цыпленка-бройлера в соусе карри; Окорочка цыпленка-бройлера в прованских травах; Окорочка цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Окорочка цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Окорочка цыпленка-бройлера в соусе терияки; Окорочка цыпленка-бройлера в соусе карри; Бедра цыпленка-бройлера в прованских травах; Бедра цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Бедра цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Бедра цыпленка-бройлера в соусе терияки; Бедра цыпленка-бройлера в соусе карри; Голень цыпленка-бройлера в прованских травах; Голень цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]. Голень цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Голень цыпленка-бройлера в соусе терияки; Голень цыпленка-бройлера в соусе карри; «Цыплята тандури» sous vide; Крылышки "Баффало" sous vide; «Крылышки Буффало»; Бедра куриные имбирно-апельсиновые су-вид; «Курица Корниш» с ароматом фенхеля sous vide; Цыплята-гриль sous vide; «Куриные крылышки тебасаки» sous vide; Куриные крылышки с лимонной травой sous vide; Куриные крылышки в устричном соусе; Крылышки цыпленка sous vide; Куриное бедро и картофель с тимьяном sous vide; Крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; «Жареный цыпленок» [тушка]; Курица копченая sous vide; «Курица кайен» [бедра]; Курица целиком под соусом sous vide; Цыпленок целиком под соусом sous vide; Цыпленок с английской горчицей и бобами; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [четверти, окорочка]; Голень куриная в соевом соусе; Перепелиные ножки с шалфеем; Цыпленок-табака sous vide; Цыпленок-корнишон sous vide; Цыпленок-корнишон-табака sous vide; Бедрышки куриные sous vide; Тушка перепела sous vide; Перепел-табака sous vide; Ножки перепела sous vide; Ножка [голень] индейки конфи sous vide; Окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера, томленый в собственном соку, со специями; Окорочок на кости [бедро, голень] индейки, томленый в собственном соку, со специями; Мясо перепела [тушка], томленое в собственном соку, со специями; Мясо перепела [перепел-табака], томленое в собственном соку, со специями; Мясо цыпленка-корнишона [тушка] томленое в собственном соку, со специями; Мясо цыпленка-корнишона [цыпленок-табака] томленое в собственном соку, со специями; Окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера [индейки], томленый в маринаде, в том числе промпроизводства; Окорочок на кости [бедро, голень] индейки, томленый в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо перепела [тушка], томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо перепела [перепел-табака], томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо цыпленка-корнишона [тушка] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо цыпленка-корнишона [цыпленок-табака] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Курица [окорочка] в имбирном мармеладе; Курица [бедра] в имбирном мармеладе; Курица [голени] в имбирном мармеладе; Шашлык из индейки sous vide; Сладкая курица терияки су-вид; Острый цыпленок «Адобо» [по-филиппински]. **Сорт первый:** «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока» sous vide; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Грудка куриная конфи; Грудка индейки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи; Крылышки индейки [плечевая и локтевая части] конфи; Крылышки куриные [плечевая часть] конфи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи; Крылья цыпленка-бройлера в прованских травах; Крылья цып-

ленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Крылья цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Крылья цыпленка-бройлера в соусе терияки; Крылья цыпленка-бройлера в соусе карри; Крылышки в томатно-медовом соусе; Куриные крылышки с лимонной травой sous vide; Крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; Куриные крылышки «По-сингапурски». **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** Филе грудки цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе грудки цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе грудки цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе грудки цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе грудки цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; Филе грудки перепела sous vide; Филе индейки большое sous vide; Филе индейки малое sous vide; Куриная грудка су-вид; Грудка индейки с травами; «Курица тикка» с поджаренным луком; Куриные грудки су-вид; Куриное мясо в пасте «Поблано»; Грудка куриная «Тикка масала» су-вид; Грудка индейки; Куриная грудка с разноцветными овощами; Куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; Простые куриные грудки с травами; Куриное мясо с подливой из вяленых томатов; Куриное филе с сыром и тимьяном; Грудка индейки sous vide с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; Филе индейки sous vide; Куриная грудка с французской горчицей; Нежнейшие куриные наггетсы подготовленные к жарке методом sous vide [филе]; Куриная грудка sous vide под сырной корочкой; Грудка индейки с клюквенно-шалотным соусом; Куриная грудка с прованскими травами; «Курица кайен» [филе]; Куриные грудки «По-азиатски»; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [филе]; Кокосовый цыпленок [филе]; Куриные грудки [филе] по-азиатски; Филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе по технологии sous vide»; Куриная грудка с Пармезаном «По-Онегину»; Цыпленок «По-каджунски» [филе грудки] sous vide; Филе грудки цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки индейки томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки куриной в маринаде «Аджика»; Филе грудки куриной в маринаде «Лук-чеснок»; Филе грудки куриной в маринаде «Чесночно-сливочном»; Филе грудки индейки в маринаде «Восточная сказка»; Филе грудки индейки в маринаде «Клюквенный»; Курица для цезаря су-вид п/ф; Курица [филе грудки] в имбирном мармеладе; Марокканское блюдо из курицы; Куриная сальтимбокка. **Сорт высший:** «Хрустящие куриные бедрышки»; Филе окорочков цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе бедра цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе голени цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе окорочков цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе бедра цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе голени цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе окорочков цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе бедра цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе голени цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе окорочков цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе бедра цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе голени цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе окорочков цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе бедра цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе голени цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе бедра индейки в маринаде «Восточная сказка»; Филе бедра индейки в маринаде «Клюквенный»; Курица [филе окорочков] в имбирном мармеладе; Курица [филе бедра] в имбирном мармеладе; Курица [филе голени] в имбирном мармеладе; Филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; Филе бедра индейки sous vide; Шашлык из индейки sous vide; Шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; Нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; Цыпленок «По-каджунски» [бедра б/к] sous vide; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку [без специй] Филе бедра

[окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт первый:** Цыпленок с текилой; Куриные грудки; Куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; Куриная грудка с мандаринами; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Филе бедра цыплят конфи; Филе бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт экстра:** Куриные котлеты «По-киевски» су-вид; Рулет из филе индейки с сулугуни су-вид; Грудка индейки, фаршированная каштаном и клюквой; Террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; Террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** Курица, фаршированная кукурузной начинкой; Фаршированная курица «По-корнуоллски». **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт экстра:** Бургеры из индейки с марокканскими специями; **Сорт высший:** Котлета для гамбургера из индейки sous vide; Котлета для гамбургера из курицы sous vide; Куриный биточек для сэндвича sous vide; Греческие фрикадельки. **Сорт первый:** Террин из курицы; «Гурманские» бургеры из мяса индейки с орехами; Колбаски из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки; Купаты из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки. **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые, фаршированные: Сорт первый:** Филе индейки, завернутое в бекон. **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** Утка «По-малабарски»; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка с медовой начинкой; Утиная грудка в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Утиный конфи [голень] sous vide; Голень утиная sous vide; Голень гусиная sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (голень); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [голень]; Ножки утки sous vide [голень]; Голень на кости утки томленая в собственном соку, со специями; Голень на кости утки томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; **Сорт полужирный:** Утиный конфи [окорочка] sous vide; Утиное конфи по технологии sous vide; Утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; Окорочка утиные sous vide; Окорочка гусиные sous vide; Гусь в маринаде sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (окорочка); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [окорочка]; Окорочок на кости утки томленый в собственном соку, со специями; Бедро на кости утки томленое в собственном соку, со специями; Окорочок на кости утки томленый маринаде, в том числе промпроизводства; Бедро на кости утки томленое маринаде, в том числе промпроизводства; Тушка утки sous vide; Ножки утки sous vide [бедра]; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Грудка утиная конфи; Грудка гусиная конфи; Окорочка утиные конфи; Окорочка гусиные конфи; Бедро утиное конфи; Бедро гусиное конфи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи; Утиная грудка с имбирем; Утиная грудка су-вид к пиву. **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** Филе грудки утиное sous vide; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиные грудки в

HACCP EXPERT

соевой глазури со жгучим перцем; Утка «По-индиански»; Утка «По-малабарски»; Утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; Утиная грудка су-вид с соусом «Субиз» и черникой; Утиное магре п/ф [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку со специями; Грудка утки б/к с кожей томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки утки томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] с медовой начинкой; Утиная грудка [филе] в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Филе голени утки томленое в собственном соку, со специями; Филе голени утки томленое в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо голени с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо голени с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт полужирный:** Гусь в маринаде sous vide; Филе утиное конфи; Филе гусиное конфи; Филе бедра утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе бедра утки томленое в собственном соку, со специями; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, со специями; Филе бедра утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе окорочка утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо окорочка с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо бедра с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо окорочка с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] су-вид к пиву. **Сорт односортный:** Террин из фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные готовые из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** Утиные колбаски "пастеризованные" для гриля и жарки; Утиные купаты "пастеризованные" для гриля и жарки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ГОТОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт первый:** Цыпленок sous vide в соевом соусе. **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные: Сорт первый:** Перепелка, фаршированная грибами; Куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока. **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт первый:** Кебаб из цыплят с овощами на гриле; Куриная грудка с мандаринами. **Сорт фирменный:** Курица-пашот под соусом "Су-вид". **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт первый:** Грудка индейки с начинкой из порея и грибов; Куриный рулет. **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт первый:** Куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; Фрикадельки из индейки; Куриные шарики с пармезаном. **Сорт бессортовый:** Парфе из печени куриной «А-ля Реймонд Блан» су-вид; Парфе из куриной печени; Паштет из куриной печени. **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт полужирный:** Утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; Утиный окорочок конфи томленый "подкопченный"; Утиное крыло конфи; Утиная ножка [окорочка] су-вид; Утиная ножка [голени] су-вид. **Группа: изделия кулинарные готовые, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт полужирный:** Утиное мясо конфи. **РАСТИТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа: растительные кулинарные изделия с мясом [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт бессортовый:** Ризотто из индейки и грибов; Ризотто из курицы и грибов.

HACCP EXPERT

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

Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мяса птицы не более **20 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мяса птицы не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий готовых** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 8 °С** не более **3 месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, 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.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.12-1367-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ И БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 11.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые и блюда из рыбы, морепродуктов, крабовых палочек вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре, изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки (в т.ч пастеризации или ступенчатой пастеризации) с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HPP), с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов (далее продукт или продукция), изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция полностью готова к употреблению после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом в потребительскую упаковку для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). мойва жареная целиком; карась жареный целиком; минтай жареный целиком; ставрида жареная целиком; скумбрия жареная целиком; навага жареная целиком; мелочи 1-й группы жареная целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардина жареная целиком; нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареная; омуль жаренный; чир жаренный; ряпушка жаренная; судак жареный; сырок (пелядь) жареный; филе судака жареное; филе талисмана жареное; филе трески жареное; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; филе пангасиуса жареное во фритюре; филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги); судак с кедровыми орешками; семга-гриль; филе угря жаренное в соусе замороженное; филе угря жаренное замороженное в соусе унаги; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства

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

шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); шашлычки из кеты с перечным соусом и гречневая крупа; рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша); семга «По-Министерски»; бургеры из лосося с сыром и паприкой; рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска); котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные (пангасиус, минтай, навага); котлеты рыбные натуральные (филе семги); котлеты рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь); котлета «Капитан» из щуки; котлета из судака; котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе); котлета рыбная (треска); котлета рыбная (филе пангасиуса); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); биточки рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); биточки рыбные, жаренные фри (треска, или окунь морской); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе ментай); биточек из щуки с картофельным пюре и соусом «Биск»; зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные (филе хека) с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные (минтай) с сыром; зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека); зразы из семги с яйцом и луком; рыбная зраза с яйцом и зеленым луком и чечевица с кисло сладким соусом (кета); бифштекс из рыбы (филе муксуна); бифштекс натуральный из сома с луком; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); Fish-кейк (кета, крабовые палочки, креветки, филе минтай) с бататом и цветной капустой; молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареные молоки карповых рыб; жареная икра карповых рыб; филе судака с крабовыми палочками; норвежское рагу; семга с грибами; гуляш из сома; рыба «По-волжски» (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; навага «По-восточному»; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба

в кляре (горбуша филе, или треска); мойва жаренная в кляре; кета в кляре; тилапия в сырном кляре; филе рыбное в кляре; рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным; рис с овощами и жаренным минтаем; морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; кусочки кеты в соусе понзу с бурым рисом; кета унаги с рисом; кета с кускусом и киноа и овощами терияки; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»; фиш-Филе (филе минтай) с молодым картофелем и огуречным релишем; поке с тунцом и заправкой манго-чили рыба филе жареная в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша). **Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид тушеные.** сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом; минтай тушеный с овощами; паста с красной рыбой (филе кеты) и луком пореем; гречневая лапша и биточки из кеты с соусом терияки; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе); черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом (филе лосося, креветки). **Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид запеченные.** скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); скумбрия (филе) запеченная с овощами; рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); рыба, запеченная с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга, или филе трески); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги); филе горбуши в сливочном

соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром; филе скумбрии с зеленой сальсой филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рыбное филе (минтай) под сырной шапкой с картофельными дольками и сметанным соусом; судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошеная без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулет из красной и белой рыбы с томатами и красным луком; рулетики из хека с морской капустой; рулетики из хека с рисом и сыром; рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); гратин из рыбы (треска, или судак, или лосось, или горбуша, или кета) с томатами; сельдь, запеченная в тесте; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); кета запеченная с овощами; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или филе минтай, или филе хека, или филе наваги, или филе кижуч, или филе форели, или филе трески, или филе горбуши, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным; минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или

нерка); семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная); лазанья рыбная (филе лосося, или филе семги, или филе кижуч); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); горбуша с картофелем; мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-славянски» (тилапия); фритатта с рыбой и овощами (пангасиус); судак под овощным жульеном; филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; пангасиус запеченный с овощами; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; тарталетки запеченные (форель); паштет из печени форели; кета запеченая под соусом «Цитрусовое трио»; драники из батата с муссом из тунца. **Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид – паровые, припущенные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущенная (филе семги); рыба припущенная с кедровым орехом (филе хека); семга припущенная; рыба припущенная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); котлеты из щуки; фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Кулинарные изделия готовые и блюда из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжу-

HACCP EXPERT

том; форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой. **Кулинарные изделия готовые и блюда из морепродуктов: Вид жаренные.** кальмары «Нежные»; раки жареные; раки маринованные жареные раки жареные в сливочном соусе; раки жареные в соевом соусе; раки жареные с соусом «Табаско»; каракатицы жареные фри; мидии гриль; креветки жареные; креветки тигровые гриль с соусом терияки; креветки «Семечки жареные»; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица); кальмары в кляре; крабовые палочки в кляре; тигровые креветки в кляре; креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица); морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица) В соусах/маринадах: в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде); котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и

HACCP EXPERT

пасты «Океан»; котлеты из кальмаров; биточки из кальмаров и рыбы; биточки из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»; биточки «Балтийские» из кальмаров; морепродукты, жаренные с овощами (кальмар, креветки, мидии); кальмар-гриль с азиатским рисом. **Кулинарные изделия готовые и блюда из морепродуктов: Вид тушеные.** трепанг тушеный с мясом; трепанги «По-дальневосточному»; кальмар «А-ля Карбонара»; кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; креветки с помидорами и маслинами; креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки; мидии в томатном соусе; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря» (мидии); паста «Миланская» (омар); паста «Орекьетте» (рак); паста «Посейдон» (креветки); паста «Примавера» (креветки); паста «Средиземноморская» (головоногие моллюски (Moscardini или Polpetti); паэлья «По-испански» (рак); паэлья «Испанская» с морепродуктами (кальмар, мидии, креветки); рисовая лапша с каракатицами. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид запечённые.** кальмары фаршированные; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; креветки запеченные с картофелем; моллюски «По-галлицийски»; запеченные сырные мидии-киви. **Кулинарные изделия готовые и блюда из морепродуктов: Вид вареные.** раки отварные; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки в вине; раки очищенные отварные; раки неразделанные в отваре; раки неразделанные в отваре с чесноком; раки неразделанные в рассоле; раки неразделанные в отваре с лимоном; раки неразделанные в отваре с медом; раки неразделанные в молоке; раки неразделанные в пиве; раки неразделанные в хлебном квасе; раки отварные в аджике; раки отварные и томленые в томатно-сливочном соусе с сыром пармезан; раки отварные и томленые по-азиатски; раки отварные классические; клешни рака отварные; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; шейка рака отварная; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; морской гребешок отварной с соусом; креветки отварные; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки королевские «Красные дьяволята»; лангусты с рисом и соусом; осьминоги «По-гречески»; паштет из копченых мидий; мидии отварные и томленые в соусе из сливок с тимьяном; мидии отварные и томленые в томатном соусе с базиликом. **Кулинарные изделия готовые и блюда из морепродуктов: Вид в тесте паровые.** пельмени (димсамы) с креветками; пельмени (димсамы) с кальмарами; пельмени (димсамы) с осьминогами; пельмени (димсамы) с рыбой.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции без применения консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованные в вакуумную упаковку – **не более 10 суток;** упакованных с применением газомодифицированной среды – **не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – **не более 7 суток;** изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – **не более 7 суток;** остальная продукция герметично упакованная – **не более 7 суток;** упакованная с применением газомодифицированной среды – **не более 20 суток;** упакованные в вакуумную упаковку – **не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не выше 90%: герметично упакованной – не более 90 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий готовых из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от плюс 2 до плюс

6ºС: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18ºС – не более 15 суток; при температуре от 0 ºС до плюс 5 ºС: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в течение не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не выше 90 %: весовой – не более 180 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: упакованные в вакуумную упаковку – **не более 30 суток;** упакованных с применением газомодифицированной среды – **не более 45 суток. Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с консервантами *с применением холодной пастеризации (HPP)*** с момента изготовления при температуре от 0 ºС до + 4°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – **не более 21 суток;** изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – **не более 21 суток;** остальная продукция герметично упакованная – **не более 21 суток;** упакованные в вакуумную упаковку – **не более 45 суток;** упакованная с применением газомодифицированной среды – **не более 60 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.11-1366-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ: САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 08.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые: салаты по-корейски с мясными ингредиентами охлажденные, представляющие собой закуски, вырабатываемые с добавлением мяса, мяса птицы и/или мясопродуктов, и/или субпродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления консервантов и других пищевых продуктов и ингредиентов (далее продукт или продукция), изготовленной и упакованной промышленным способом, реализуемой в торговле. Салаты по-корейски выпускаются полностью готовы к употреблению. Продукция (готовая еда) предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном виде упакованная промышленным способом.

АССОРТИМЕНТ: ***Салаты корейской кухни с добавлением мяса и/или мясопродуктов, и/или субпродуктов:*** салат по-корейски «Хе» из говядины; салат по-корейски из говядины и моркови; салат по-корейски со свининой, капустой и свеклой; салат по-корейски «Летний» с говядиной и цветной капустой; салат по-корейски «Дзадзыки» со свининой; салат по-корейски «Кимчхи» из пекинской капусты с говядиной; салат по-корейски из говядины, белокочанной и морской капусты; салат по-корейски из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат по-корейски «Ассорти мясное» с морковью; салат по-корейски со свининой, спаржей и грибами; салат по-корейски из говядины и маринованных грибов; салат по-корейски кисло-сладкий из огурцов с говядиной; салат по-корейски «Ассорти мясное» по-корейски; салат по-корейски «Ассорти мясное» по-корейски с луком; салат по-корейски «Ассорти мясное» по-корейски с паприкой; салат по-корейски с говядиной, грибами маринованными и луком; салат по-корейски «Мясное ассорти» с баклажанами; салат по-корейски «Мясное ассорти» с баклажанами с капустой; салат по-корейски «Ассорти» с баклажанами и мясом; салат по-корейски «Бамбук» с говядиной; салат по-корейски из говядины и фасоли; салат по-корейски «Мясная фасоль»; салат по-корейски «Мясное ассорти» с картофелем; салат по-корейски из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат по-корейски из говядины и папоротника; салат по-корейски из говядины, папоротника с клюквой; салат по-корейски из говядины, папоротника с грибами; салат по-корейски из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком; салат по-корейски из говядины и фунчезы; салат по-корейски из говядины, фунчезы с огурцами; салат по-корейски «Огонек по-корейски» с говядиной; салат по-корейски «Весеннего» с грибами и говядиной; салат по-корейски «Вдохновение» с говядиной; салат по-корейски из моркови с говядиной; салат по-корейски «Любительский» с говядиной; салат по-корейски «Папоротник» с мясом; салат по-корейски «Микс» с говядиной; салат по-корейски из риса с говядиной; салат по-корейски «Молодой» из говядины и курицы; салат по-корейски холодный из говядины; салат по-корейски «Любительский» со свининой; салат по-корейски «Микс» со свининой; салат по-корейски из свинины с куркумой; салат по-корейски из моркови со свининой; салат по-корейски «Камди–Ча» с говядиной; салат по-корейски «Хе» из говядины; салат по-корейски «Хве» из

говядины; салат по-корейски «Хе» из свинины; салат по-корейски из дичи с можжевеловыми ягодами; салат по-корейски из стручковой фасоли с ветчиной; салат по-корейски из говяжьих желудков; салат по-корейски из почек с зеленым салатом; салат по-корейски из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат по-корейски из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат по-корейски из почек, картофеля с салатом; салат по-корейски из почек, картофеля с чесноком; салат по-корейски из говяжьей печени, сельдерея с оливками; салат по-корейски из языка ароматного; салат по-корейски холодный из свиных почек; салат по-корейски из почек; салат по-корейски «Янбан» с ушами свиными; салатпо-корейски «Хве» из говяжьей печени; салат по-корейски «Хе» из сердца; салат по-корейски «Хе» из языка; салат по-корейски «Хе» из свиных ушек. ***Салаты корейской кухни с добавлением мяса птицы и/или субпродуктов:*** салат по-корейски с курицей, фасолью в имбирном соусе; салат по-корейски из курицы, сельдерея в душистом растительном масле; салат по-корейски куриный; салат по-корейски «Хе» из курицы; салат по-корейски «Хве» из курицы; салат по-корейски «Летний» с морковью и курицей; салат по-корейски «Летний» с капустой и курицей; салат по-корейски с курицей, капустой белокочанной и морковью; салат по-корейски с курицей, капустой белокочанной с огурцами; салат по-корейски из курицы, капусты с паприкой; салат по-корейски «Летний» с баклажанами и курицей; салат по-корейски из курицы и картофеля; салат по-корейски «Ассорти» с курицей; салат по-корейски «Кимчхи» из капусты с курицей; салат по-корейски «Кимчхи» из краснокочанной капусты с курицей; салат по-корейски «Кимчхи» ассорти с курицей; салат по-корейски «Кимчхи» кисло-сладкий с курицей; салат по-корейски из курицы, моркови с древесными грибами; салат по-корейски из курицы моркови с шампиньонами; салат по-корейски из курицы сладкого перца с маслинами; салат по-корейски из белокочанной капусты «Кимчи» с курицей; салат по-корейски из капусты кисло-сладкой с перцем и курицей; салат по-корейски с курицей, морковью и грибами; салат по-корейски с курицей, морковью и спаржей; салат по-корейски с курицей и маринованными овощами; салат по-корейски из курицы, морской капусты с грибами; салат по-корейски из огурцов острокислых с курицей; салат по-корейски из курицы и бобов; салат по-корейски из курицы, фасоли с кукурузой; салат по-корейски из курицы и стручковой фасоли; салат по-корейски из курицы и кукурузы; салат по-корейски «Папоротник» с луком, грибами и курицей; салат по-корейски «Папоротник» с луком и курицей; салат по-корейски из курицы, кабачков и лука; салат по-корейски из курицы и кабачков; салат по-корейски из курицы и спаржи соевой; салат по-корейски из курицы и тофу с грибами; салат по-корейски из курицы, фунчезы с морковью; салат по-корейски из курицы, фунчезы с грибами; салат по-корейски из брюссельской капусты с курицей; салат по-корейски из курицы и капусты брокколи; салат по-корейски «Весенний» с черемшой и курицей; салат по-корейски «Весенний» с папоротником и курицей; салат по-корейски «Весенний» с фасолью и курицей; салат по-корейски «Моркови по-корейски» с курицей; салат по-корейски «Свекла по-корейски» с грецким орехом и курицей; салат по-корейски «Любительский» с мясом птицы; салат по-корейски «Микс» с курицей; салат по-корейски «Куриный с кунжутом»; салат по-корейски «Острый с курочкой»; салата по-корейски из свежих огурцов с куриным мясом; салат по-корейски «Фунчеза с уткой»; салат по-корейски «Хе» из курицы и шампиньонов; салат по-корейски «Хе» из курицы и папоротника; салат по-корейски «Любительский» с куриными желудками; салат по-корейски из куриных сердечек и тофу; салат по-корейски из куриных сердечек; салат по-корейски из куриных желудков; салат по-корейски с потрохами домашней птицы; салат по-корейски из утиных языков; салат по-корейски «Восточный» из куриной печени, сердечек и желудков; салат по-корейски «Морковь по-корейски с куриными желудками»; салат по-корейски «Летний» со свёклой и куриными желудками.

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

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции без применения консервантов при температуре +2°С до + 6°С: - фасованной – не более 7 суток; **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до + 6°С – **не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с консервантами** с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды, с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 50 суток; Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с консервантами**, упакованной с применением газомодифицированной среды, с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – **не более 60 суток; Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: - **не более 21 суток; Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции *с применением холодной пастеризации (HPP)*** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) с момента изготовления при температуре от 0 ºС до + 6°С – **не более 90 суток; Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции *с применением холодной пастеризации (HPP)*** *и* упакованной с применением газомодифицированной среды с момента изготовления при температуре от +0°С до + 6°С: – **не более 130 суток; Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.13-1365-2026** **ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ:** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ** **(ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 08.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые на основе овощей: салаты и винегреты, представляющие собой готовую еду, вырабатываемые из свежих или термически обработанных, или консервированных овощей, мяса, мяса птицы и субпродуктов, рыбы, морепродуктов и других продуктов, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HPP), изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция (готовая еда) предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном виде упакованная промышленным способом.

АССОРТИМЕНТ: ***Салаты из сырых овощей:*** салат «Морковь острая»; салат «Кабачки острые»; салат «Овощная тарелка»; 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»; салат «Дальний Восток», салат «Диетический», салат «Зимний», салат «Морковный», салат «Свежесть». ***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 «Апель-

синовая 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; салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; салат «Дамский»; салат «Валерия»; салат «Рулетики из баклажан». ***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; салат из опят; салат из шампиньонов; салат «Провансаль»; салат «Огурчики по-домашнему»; салат «Грибы маринованные с луком»; салат «Баклажаны по-корейски», салат «Деревенский» салат «Огурцы по-корейски» салат «Таежный», салат «Фасоль с кукурузой», салат «Фунчоза», салат «Энергия». ***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; салат с рисовой лапшой (фунчозой); салат из стручковой фасоли; салат «Свекла острая»; салат «Баклажаны острые»; салат из перца болгарского «Острый»; салат из фунчозы; салат из цветной капусты; салат «Пекинский» из морской капусты; салат из спаржи (2 вариант); салат из баклажанов; салат из соевого мяса; рулетики из баклажан; икра морковная; икра свекольная; салат из фасоли; салат «Крабовый», салат «Свекла с чесноком и сыром», салат «Свекла с черносливом и грецким орехом». ***Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:*** набор «Окрошка»; салат «Архиерейский»; салат «Каприччио»; салат «Мимоза с лососем»; салат «Оливье по-домашнему» (2 вариант); салат «Оливье с ростбифом»; салат с говяжьей печенью; салат с говяжьим языком; салат с курицей и ананасом; салат с курицей и грибами; салат с курицей и яблоком; салат с мясными копченостями; салаты «Сельдь под шубой» (8 вариант); 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»;

HACCP EXPERT

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-кок-

HACCP EXPERT

тейль «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

HACCP EXPERT

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; салат «Острый» из кальмара с морковью; салат «Острый» из птицы с морковью и луком; салат «Острый» из языка моркови и лука; салат «Острый» из мяса моркови и лука; салат «Острые ушки»; салат «Морская капуста и кальмаром»; салат «Кальмары острые»; салат «Новогодний триумф»; салат «Новогоднее чудо»; салат «Маскарад»; салат «Вьюга»; салат «Зимний улет»; салат «Новогоднее оливье»; салат «Новогодний бал»; салат «Новогодняя ночь»; салат «Кальмары с майонезом»; салат «Кальмары с майонезом» (2 вариант); салат из кальмаров (2 вариант); салат «Кальмары фаршированные»; салат «Пестрый» (3 вариант); салат «Забава» (2 вариант); салат «Зимушка» (3 вариант); салат «Итальянский с фунчозой» (2 вариант); салат «Куриный» (2 вариант); салат «Гурман» (3 вариант); салат «Лагуна» (3 вариант); салат «Любительский» (3 вариант); салат «По-славянски»; салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной» (2 вариант); салат «Изысканный» (2 вариант); салат «Интрига»; салат «Ласточкино гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Капитанский» (2 вариант); салат «Нежность»; салат «Мимоза»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Сытный»; салат «Столичный» (9 вариант); салат «Деревенский»; салат «Вкусный»; салат «Искушение»; салат «Оливье» (8 вариант); салат «Оливье» с говядиной; салат из говядины с фасолью; салат «Пражский»; салат «Марсель»; салат «Праздничный»; салат «Слоёный» с сёмгой; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой» (11 вариант); салат «Цезарь» с рыбой»; салат «Цезарь» с курицей; салат из курицы с черносливом; Набор для окрошки; салат «Андалузский»; салат «Сельский»; салат «Крабовый»; салат «Отелло»; салат «Морская тайна»; салат «Поцелуй»; салат «Нью Цезарь»; салат «Цезарь» с курицей и гренками; салат ПП с курицей и овощами; салат-шейк с куриной грудкой-гриль и овощами салат «Острая курочка»; салат «Оливье»; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Стройность»; салат с крабовым мясом; салат «Оливье» с курицей; салат ПП с горбушей; салат «Аленушка», салат «Аппетитный», салат «Баварский», салат «Белая береза», салат «Бычье сердце»,

салат «Викинг», салат «Вкусняшка», салат «Гнездо глухаря», салат «Грибной», салат «Гурман», салат «Дубок» салат «Кальмаровый с сыром и чесноком», салат «Красная шапочка», салат «Кояш», салат «Лебяжий пух», салат «Лисичкин лес», салат «Лососевый», салат «Маргарита», салат «Мексиканский», салат «Мелодия», салат «Морской», салат «Морской бриз», салат «Морская жемчужина», салат Морячка», салат «Мясо по-русски», салат «Мясо Хе», салат «Набор для окрошки», салат «Нежность», салат «Обжорка», салат «Петровский», салат «Рандеву», салат «Русская Красавица», салат «Рулетики из ветчины с сыром», салат «Рыжик», салат «Селёдка под шубой», закуска «Селедочка маринованная с луком», закуска «Селедочка с маслом», салат «Снегурочка», салат «Столичный, салат «Сюрприз», салат «Тайский», салат «Ташкент», салат «Тиффани», салат «Фаворит», салат «Царский», салат «Цезарь с курицей»; салат «Карелия»; салат из крабовых палочек; салат овощной с курой; салат обжорка с курицей; салат «Рыбный по-домашнему»; салат «Рыбный с минтаем»; салат «Шубка»; салат «Любава».

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Рекомендуемые сроки годности *готовой продукции герметично упакованной промышленным способом:* Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции*** с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов с сырыми овощами– **не более 36 часов;** остальных салатов и винегретов – **не более 72 часа. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно и/или сорбиновой кислоты (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов с сырыми овощами – **не более 5 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 12 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов с сырыми овощами – **не более 5 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** с применением газомодифицированной среды при температуре плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов с сырыми овощами – **не более 7 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 14 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** с консервантами и одновременно с применением газомодифицированной среды при температуре плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов с сырыми овощами – **не более 9 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 18 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до плюс 4ºС: салатов с сырыми овощами– **не более 6 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 9 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно и/или сорбиновой кислоты (в соответствии с технологической инструкцией) ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от +0°С до плюс 4°С: салатов с сырыми овощами – **не более 15 суток;** остальных салатов и винегретов – **не более 36 суток. Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной* продукции** после вскрытия упаковки при температуре +2-6 °С: не более 36 часов. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения,

гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.85.11-1364-2026 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ГОТОВЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (ГОТОВАЯ ЕДА, РЕАЛИЗУЕМАЯ В ТОРГОВЛЕ)**

Дата введения в действие — 08.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты пищевые готовые из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – продукты из мяса, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки, с добавлением илм без добавления консервантов и других пищевкусовых ингредиентов, с применение или без применения технологии холодной пастеризацией (HPP), пастеризации или ступенчатой пастеризации, изготовленные и упакованные промышленным способом в потребительскую упаковку, предназначенная для реализации через организации торговли и/или посредством доставки потребителям. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция полностью готова к употреблению после разогрева. Продукция (готовая еда) выпускается в охлажденном и замороженном виде упакованная промышленным способом в потребительскую упаковку для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция (готовая еда) может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). антрекот; антрекот с луком; антрекот с яйцом; филе; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; лангет; лангет с помидорами; лангет с соусом; стейк из говядины; стейк из свинины; стейк из шейки; стейк в сыре; ростбиф из говядины; отбивная из мяса; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); отбивная из свинины под сыром; свинина отбивная в яйце; свиная отбивная «По-домашнему»; свиная отбивная «Дрезден»; грудинка, жаренная во фритюре (баранина, телятина); котлеты натуральные из (баранина, телятина, свинина); котлеты отбивные (телятина, баранины, свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ромштекс; шашлык из баранины; шашлык из козлятины; шашлык из свинины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык из свинины с овощами; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шашлык "Охотничий" с грибами; шницель (телятина, баранина, свинина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; шницель свиной в сырной панировке; шницель свиной «По-испански»; эскалоп;

окорок жаренный с помидорами; окорок жаренный с луком; мясо жаренное мелким куском; баранина жаренная с соусом эстрагон; козлятина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; свинина барбекю; баранина барбекю; бастурма; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; свиные пикаты; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; говядина «Мадагаскар»; свинина в соевом соусе; оджахури со свининой; свинина хрустящая жаренная. бифштекс; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; бифштекс «По-казачьи»; колбаски по-украински; колбаски свиные по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «Сытные»; колбаски мясо-крупяные; колбаса «Домашняя» жареная; колбаски-гриль жареные; колбаса, жареная «По-ленинградски»; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина, свинина); котлеты по-домашнему; котлеты «Домашние»; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные; котлеты «Московские»; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа»; котлеты «Купеческие»; котлеты «Купеческие» с красным соусом и гречкой; котлеты «Купеческие» с красным соусом и картофельным пюре; котлеты мясные; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Аппетитные» красным соусом и картофельным пюре; котлеты «Аппетитные» красным соусом и рисом; котлеты из говядины; котлетки «По-фермерски»; котлетки «Домашние» с картофельным пюре; кабоби «Лаззат» (говядина, баранина); битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки домашние; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски»; биточки по-селянски жареные; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Домашние»; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом с рисом с овощами; биточки из говядины «По-казацки»; биточки из свинины «По-казацки»; биточки из телятины «По-казацки»; биточки из баранины «По-казацки»; биточки из козлятины «По-казацки»; люля жареная; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина, баранина); купаты из говядины; купаты из свинины с говядиной; купаты «Чесночные»; купаты из свинины; купаты жаренные; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); шницель с яблоками; шницель «Рижский»; макароны «По-флотски». говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; рулет мясной; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); рулет с грибами; рулетики мясные «Пряные»; рулетики из свинины с карбонатом; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; отбивная свиная фаршированная жаренная; мясо с черносливом; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; котлеты свиные «Карамболь» жареные; котлеты «Лакомка»; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (говядина, свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина, свинина); зразы картофельные с мясом; зразы мясные с грибами и сыром; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; пельмени «Московские» в омлете; пельмени из говядины и свинины в омлете; пельмени мясные в омлете. свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре; мясное буррито; пельмени жаренные «Московские» с маслом; пельмени жаренные из говядины и свинины с маслом; пельмени жаренные мясные с маслом. **Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид тушеные.** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; гуляш из говядины; гуляш «Пикантный»;

HACCP EXPERT

гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Венгерский»; мясо духовое; мясо «По-строгановски»; свинина «По-китайски»; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); свинина «По-строгановски»; свинина «По-строгановски» и картофельным пюре; свинина «По-строгановски» с гречкой; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; поджарки из свинины; биф-шенка; грудинки в соусе (баранина, козлятина, телятина, свинина); грудинка с чечевицей; говядина с черносливом; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; говядина с грибами и овощами; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; говядина тушеная; баранина тушеная; козлятина тушеная; свинина тушеная; бефстроганов; бефстроганов из говядины; бефстроганов из говядины с картофельным пюре; бефстроганов из говядины с гречкой; азу; азу «По-татарски»; баклажаны обжаренные с мясом и чесноком; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; жаркое по-домашнему; жаркое «По-тирольски»; жаркое «По-тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По-тирольски» и картофельным пюре; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным с картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным с картофельным пюре; рагу из баранины с овощами; рагу из баранины; рагу из свинины; рагу из телятины с соусом «Демиглас»; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лагман из телятины; лагман с мясом и овощами; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной; мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; солянка мясная; солянка с сосисками; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; чанах (грузинское национальное блюдо); бигус со свининой; фунчеза со свининой; лапша гречневая с мясом; свинина с овощами «Фирменная»; говядина с овощами «Фирменная». тефтели из говядины; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; тефтели «Нежные»; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); тефтели с рисом (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); тефтели мясные; тефтели; тефтели «По-азиатски»; тефтели с гречкой и томатным соусом; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); голубцы ленивые тушеные; ёжики «По-старорусски» тушеные; паста «Болоньезе». перец фаршированный мясом и рисом; перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы; голубцы тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); корейка «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; козлятина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясные рулетики, фаршированные фруктами; рулет из говядины; мясо деликатесное. пельмени «По-царски»; пельмени «По-таёжному». **Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид запеченные.** мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина); 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»; мясо по-французски запеченное; мясо с огурчиками; мясо запеченное с сыром; мясо «По-дворянски»; мясо «Наполеон»; мясо «По-купечески»; мясо «По-монастырски»; грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; котлеты натуральные запеченные в соусе (баранина, козлятина, телятина); ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясное трио; мясной дуэт; антрекот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; говядина в луковом соусе, запеченная; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-

мулянски»; свинина «Мехико»; свинина в «Лисьей шубе»; свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная; свинина с овощами запеченная; свинина с огурчиками по-тирольски; 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; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая; свинина «Порк-рост»; свинина запеченная с абрикосом и коньяком; свинина запеченная с имбирем и арахисом; свинина «Нормандия»; окорок запечённый в сливочном соусе с грибами; окорок запеченный «По-домашнему»; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины; баранины, запеченной в молочном соусе; свиная отбивная в сливочно-грибном соусе; шницель с овощами; грудинка свиная "Домашняя"; рулька свиная запечённая. тефтели; тефтели мясные; тефтели мясные с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные с красным соусом и рисов с овощами; бифштекс запеченный с помидорами; бифштекс запеченный с помидорами с рисом и овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански»; голубцы ленивые мясные; ёжики в сметанном соусе; ёжики с картофельным пюре; запеканка картофельная с говядиной; запеканка картофельная с мясом под грибным соусом; запеканка картофельная с говядиной под соусом «Барбекю»; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная»; картофель «По-итальянски»; лазанья; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья с копченым мясом; запеканка мясная; омлет с ветчиной; омлет с ветчиной и сыром. «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной с луком и яйцом; рулет «Королевский»; рулет из свинины с сыром и грибами; рулет из свинины с овощами и грибами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из козлятины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из козлятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулет из козлятины с луком и яйцом; рулет из телячьей шеи с рагу из телятины; мясные гнездышки; мясные гнездышки запечённые; голубцы; голубцы с мясом и рисом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); каннелоне с мясом (трубочки с мясом); перец с мясом и рисом; картофель фаршированный запеченный с мясом; помидоры фаршированные с мясом; баклажаны мясные фаршированные с чесноком и сыром. пельмени под соусом бешамель; пельмени «Московские» запеченные в сметане; пельмени из говядины и свинины запеченные в сметане; пельмени мясные запеченные в сметане. **Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид вареные.** говядина отварная; говядина духовая; мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина); плов; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов «По-узбекски» с говядиной и фасолью; плов «По-узбекски» с говядиной; плов из говядины; плов с говядиной; плов со свининой; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; плов с мясом свинины; плов «По-домашнему»; плов «По-узбекски»; свинина с рисом и овощами. паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; клецки «Саксонские»; клецки «По-венски»; клецки «По-берлински»; тефтели мясные в соусе; сосиски отварные. ноги бараньи с травами; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины; пельмени «Крестьянские»; пельмени с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой отварные; пельмени «Классических» с говядиной и свининой; пельмени «Классических» с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом,

с майонезом); пельмени «Любительских» (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Гёдза» (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Московские» (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени из говядины и свинины (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени мясные (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени со свининой и свежей капустой (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени с маслом; пельмени с маслом и сыром; пельмени «Готовьешки»; пельмени «Пельмешки Готовьешки»; пельмени с бульоном; равиоли «По-провански»; «Аньолотти» с бараниной и ароматом трюфеля; «Тортеллини» с курицей и говядиной; «Тортеллини» Болоньезе; хинкали «Любительских» (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); хинкали «Любительских» с маслом; вареники с мясом; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой. холодец «По-Домашнему»; холодец «Фирменный»; холодец «Классический»; холодец «Домашний»; заливное «Аппетитное». **Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид паровые.** биточки паровые из говядиной; кнели из говядины. манты; манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты с тыквой и бараниной (с томатным соусом; со сметанным соусом; с уксусным соусом); манты с телятиной и свининой (с томатным соусом; со сметанным соусом; с уксусным соусом); манты с говядиной (с томатным соусом; со сметанным соусом; с уксусным соусом); манты с бараниной (с томатным соусом; со сметанным соусом; с уксусным соусом); манты с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с маслом; манты из говядины; манты с говядиной и курицей. зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых); долма. **Кулинарные (готовые) изделия из мяса: Вид пастеризованные.** рийет [риет] из кролика с клюквенным желе; пате из кролика с изюмом, фисташками и миндалём; пате из кролика с белыми грибами и луковым «конфи». **Кулинарные (готовые) изделия из пищевых субпродуктов: Вид жаренные.** печень жаренная; печень жареная с луком; печень жареная с овощами; печень «По-строгановски»; печень «Оригинальная» жареная; печень говяжья жареная с луком; торт печеночный; оладьи из печени; оладьи печеночные; оладьи из печени жареные; колбаса из печени говяжьей жареная; колбаса из печени свиной жареная; паштет из печени; зразы картофельные с печенью; язык жаренный; ушки свиные жареные с луком и копченой паприкой. **Кулинарные (готовые) изделия из пищевых субпродуктов: Вид тушеные.** сердце с овощами тушеное; рубец с овощами тушеный; печень с овощами; рагу из субпродуктов; печени «По-королевски». **Кулинарные (готовые) изделия из пищевых субпродуктов: Вид запечённые.** печень в сметанном соусе; печень запеченная с грибами; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные; оладьи из говяжьей печени; язык говяжий запеченный; язык с картофелем запеченный в соусе; уши свиные запечённые; рубец говяжий в соусе, запечённый. **Кулинарные (готовые) изделия из пищевых субпродуктов: Вид вареные.** клецки из печени; клецки из костного мозга; язык говяжий отварной; язык отварной (говядина, свинина, баранина); язык отварной; язык с картофелем; рубец вареный. ушки с ливером и печенью; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники с печенью со шпиком; вареники с печенью и гречневой кашей. заливное из языка. **Кулинарные (готовые) изделия из пищевых субпродуктов: Вид пастеризованные.** паштет из печени кролика с чёрной смородиной и чиа; паштет из печени кролика с миндалём и шалфеем; паштет из печени кролика с грецким орехом; паштет из печени кролика с яблоками; паштет из печени кролика.

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

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции изготовленной и упакованной промышленным способом из мяса и субпродуктов, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные — не более 17 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 15 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. рубленые, формованные — не более 10 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** изготовленной и упакованной промышленным способом с применением полиамидной барьерной упаковке при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** изготовленной и упакованной промышленным способом с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** изготовленной и упакованной промышленным способом паштетов, пате и рийетов при температуре хранения от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в банках из барьерного полипропилена – не более 60 суток; в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 60 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками– не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 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; в реторт-пакетах – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** изготовленной и упакованной промышленным способом паштетов, пате и рийетов при температуре хранения от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** изготовленной и упакованной промышленным способом паштетов, пате и рийетов после пастеризации при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности** ***замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации*** (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки 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.

HACCP EXPERT

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT