«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 КОНСЕРВЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА КОНСЕРВЫ

ТУ,ТИ 10.13.15-431-2026 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 5
ТУ,ТИ 10.13.15-315-2026 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 7
ТУ,ТИ 10.20.34-685-2026 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ, В МАСЛЕ И В ЗАЛИВКАХ 9
ТУ,ТИ 10.39.18-197-2026 КОНСЕРВЫ ПРИПРАВЫ И СОУСЫ ОСТРЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 11
ТУ,ТИ 10.39.17-691-2025 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 12
ТУ,ТИ 10.20.34-1220-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ОМАРОВ (ЛОБСТЕРОВ) (НДС 10%) 15
ТУ,ТИ 10.20.34-1219-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРАБОВ 16
ТУ,ТИ 10.39.18-690-2025 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 17
ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%) 19
ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%) 20
ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%) 21
ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%) 22
ТУ,ТИ 10.13.15-282-2025 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 23
ТУ,ТИ 10.20.25-540-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 24
ТУ,ТИ 10.13.15-145-2025 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 26
ТУ,ТИ 10.31.14-783-2024 КАРТОФЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ 30
ТУ,ТИ 10.39.18-587-2024 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 31
ТУ,ТИ 10.20.25-539-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 32
ТУ,ТИ 10.13.15-313-2025 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 35
ТУ,ТИ 10.13.15-602-2024 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 39
ТУ,ТИ 10.39.17-588-2024 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 41
ТУ,ТИ 10.13.15-454-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 42

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.39.25-678-2024 КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В СИРОПЕ 44
ТУ,ТИ 10.39.17-677-2024 КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В СИРОПЕ 45
ТУ,ТИ 10.39.18-106-2024 КОНСЕРВЫ. «ЛЕЧО» 46
ТУ,ТИ 10.39.17-636-2025 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА 47
ТУ,ТИ 10.89.11-398-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 48
ТУ,ТИ 10.20.25-538-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ . 50
ТУ,ТИ 10.39.18-637-2021 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 52
ТУ,ТИ 10.13.15-462-2023 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 53
ТУ,ТИ 10.20.25-545-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ» 57
ТУ,ТИ 10.13.15-033-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 58
ТУ,ТИ 10.20.25-1050-2022 КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ 63
ТУ,ТИ 10.13.15-1047-2022 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ 64
ТУ,ТИ 10.86.10-1041-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 65
ТУ,ТИ 10.20.25-790-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 66
ТУ,ТИ 10.20.25-844-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ» 68
ТУ,ТИ 10.13.15-1035-2022 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 69
ТУ,ТИ 10.13.15-170-2021 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ 70
ТУ,ТИ 10.86.10-1001-2024 КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 71
ТУ,ТИ 10.13.15-784-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 72
ТУ,ТИ 10.89.19-412-2020 КАШИ. КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ 73
ТУ,ТИ 10.85.19-977-2020 ХУМУС. КОНСЕРВЫ 74
ТУ,ТИ 10.20.25-957-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ 75
ТУ,ТИ 10.39.16-939-2019 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ. КОНСЕРВЫ 76
ТУ,ТИ 10.39.22-928-2019 ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 77
ТУ,ТИ 10.51.51-173-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 78
ТУ,ТИ 10.13.15-819-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. СОУСЫ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ 79

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.15-785-2019 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 80
ТУ,ТИ 10.20.25-165-2019 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ 81
ТУ,ТИ 10.84.12-796-2019 КОНСЕРВЫ. СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ 82
ТУ,ТИ 10.13.15-047-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 84
ТУ,ТИ 10.13.15-793-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ 85
ТУ,ТИ 10.39.22-746-2018 ДЖЕМЫ 86
ТУ,ТИ 10.89.19-771-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 88
ТУ,ТИ 10.13.15-137-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 89
ТУ,ТИ 10.39.17-589-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 90
ТУ,ТИ 10.13.15-310-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 91
ТУ,ТИ 10.39.25-723-2019 ФРУТОМУССЫ 92
ТУ,ТИ 10.13.15-391-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ 93
ТУ,ТИ 10.39.15-591-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 95
ТУ,ТИ 10.13.15-124-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» 96
ТУ,ТИ 10.13.15-136-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» 97
ТУ,ТИ 10.13.15-708-2017 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 100
ТУ,ТИ 10.13.15-689-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД 102
ТУ,ТИ 10.20.34-685-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ. 104
ТУ,ТИ 10.85.13-607-2017 ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ 107
ТУ,ТИ 10.39.18-590-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 108
ТУ,ТИ 10.89.19-603-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 109
ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 110
ТУ,ТИ 10.13.14-171-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 112
ТУ,ТИ 10.13.15-525-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 116

НАССР EXPERT

ТУ НА КОНСЕРВЫ	
21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-431-2026 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.13.15-431-2018)**

Дата введения в действие — 08.06.2026 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 консервы мясные кусковые из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в бульоне, в соусах, в желе, изготовленные из обработанных мясных субпродуктов продуктивных животных (говяжьих, свиных, бараньих, козьих, конских, верблюжьих, оленьих и прочих видов убойных животных) с добавлением/без добавления овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). **В зависимости от вида используемого мясного сырья продукция вырабатывается:** из субпродуктов убойных (продуктивных) животных; **В зависимости от технологии производства:** *мясные кусковые* в собственном соку; в бульоне; в соусе; в желе. **В зависимости от вида термической обработки:** стерилизованные; стерилизованные ступенчатым методом.

АССОРТИМЕНТ: вид – консервы мясные кусковые в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Рубец говяжий в собственном соку; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное»; Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык олений в собственном соку; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». **Вид – консервы мясные кусковые в бульоне:** Рубец говяжий «Классический». **Вид – консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусах: Губы** бараньи, или верблюжьи, или говяжьи, или конские, или оленьи в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметано-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Диафрагма** баранья, или верблюжья, или говяжья, или конская, или оленья, или свиная в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком,

«Наршараб». **Легкое** баранье, или верблюжье, или говяжье, или конское, или оленье, или свиное в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Печень** баранья, или верблюжье, или говяжья, или конская, или оленья, или свиная в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб»; Печень в сливочном соусе Рубец говяжий в томатном соусе с овощами. **Сердце** баранье, или верблюжье, или говяжье, или конское, или оленье, или свиное в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Уши** бараньи, или верблюжьи, или говяжьи, или конские, или оленьи, или свиные в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Язык** бараний, или верблюжий, или говяжий, или конский, или олений, или свиной в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб»; Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные»; Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. **Вид – консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень верблюжья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце верблюжье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык верблюжий в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык олений в желе; Язык конский в желе «Новый». Язык говяжий с оливками и маслинами Прованс»; Язык говяжий с черносливом «Деликатесный»; Язык говяжий с маринованными корнишонами; Язык говяжий с вялеными томатами; Язык говяжий Пикантный; Язык говяжий Праздничный.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности консерв с применением ступенчатой стерилизации:** в стеклянной упаковке (банки) не более 4 лет; в металлической упаковке (банки) не

HACCP EXPERT

более 5 лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 3 лет . Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-315-2026 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.13.15-315-2017)**

Дата введения в действие – 03.02.2026 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные, вырабатываемые из мяса (субпродуктов) продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

Классификация консервов. В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют на: мясо растительные кусковые (тушеные в собственном соку, в бульоне, в соусе, в желе); мясорастительные рубленые; мясорастительные фаршевые; мясорастительные паштетные; ветчинные мясорастительные; мясорастительные консервированные вторые обеденные блюда. **В зависимости от используемых мясных ингредиентов консервы изготавливают из:** говядины; свинины; баранины; конины; оленины; верблюжатины; мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных; мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении; субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных; мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении. ***По виду в зависимости от используемых растительных ингредиентов*** мясорастительные с крупами; мясорастительные с крупами и овощами; мясорастительные с макаронными изделиями; мясорастительные с бобовыми; мясорастительные с овощам. **В зависимости от вида термической обработки консервы:** стерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясорастительные кусковые: ***в бульоне:*** верблюжатина тушеная; конина тушеная; рубец говяжий; тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья»; тушенка «Из конины»; тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка «Говяжья»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка «Свиная»; «Тушеная говядина в бульоне». ***в желе:*** говядина тушеная «Натуральная в желе»; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Слободская»; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Натуральная в желе»; свинина тушеная «Застольная»; свинина тушеная в желе «Особая»; «Говядина тушеная натуральная в желе»; «Свинина тушеная натуральная в желе»; «Говядина тушеная Слободская»; «Свинина тушеная Слобод-

ская»; «Свинина тушеная Застольная»; «Говядина тушеная Застольная». **Консервы мясорастительные рубленые:** заправка для макарон «По-флотски». **Консервы мясорастительные фаршевые:** голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые со свининой; сосиски в «Натуральном» соусе; сосиски в томатном соусе; сосиски с гречневой кашей; сосиски с перловой кашей; сосиски с рисовой кашей; сосиски в банке в томатном соусе; сосиски в банке в рассоле; сосиски в банке «с дымом»; сосиски в банке; сосиски с гречневой кашей; фрикадельки в томатном соусе. **Консервы мясорастительные с крупами/ с крупами и овощами:** говядина с рисом и овощами; каша булгур с говядиной; каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; каша рисовая со свининой; каша гречневая с верблюжатиной; каша перловая с верблюжатиной; каша рисовая с верблюжатиной; каша пшенная с говядиной; каша «Богатырская» рисовая с говядиной; каша «Богатырская» гречневая с говядиной; каша «Богатырская» перловая с говядиной; каша «Богатырская» рисовая со свининой; каша «Богатырская» гречневая со свининой; каша «Богатырская» перловая со свининой; каша из полбы со свининой; каша из полбы с говядиной; каша перловая со свининой; полбяная с бараниной; каша полбяная с кониной; каша гречневая с говядиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; каша перловая со свининой; каша тушеная гречневая с говядиной; каша тушеная рисовая с говядиной; каша тушеная перловая с говядиной; свинина с рисом и овощами; томленая говядина с гречкой; томленая говядина с рисом; томленая говядина с перловкой; тушеная говядина с гречкой; Каша гречневая с говядиной; Каша рисовая с говядиной; Каша перловая с говядиной. **Консервы мясорастительные с бобовыми:** говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей; гороховое пюре со свинокопченостями; горох со свининой; каша гороховая с говядиной; каша гороховая с бараниной; каша гороховая с кониной; мясо говядины с зеленым горошком и морковью; мясо говядины с фасолью и овощами; Мясо говядины с зеленым горошком и морковью; тушеная говядина с фасолью; горошница с копченостями; **Консервы мясорастительные с овощами:** зирвак для плова; чили кон Карне (смесь для буррито); «Мясо говядины с зеленым горошком и морковью»; «Мясо говядины с фасолью и овощами». **Консервы ветчинные мясорастительные:** ветчина свиная «Ароматная»; ветчина свиная «Пряная». **Консервы мясорастительные паштетные:** паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами и топленым жиром; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Деликатесный» из говяжьей печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный»; паштет «Любительский»; паштет с говяжьей печенью; Паштет «Луковый»; Паштет «Ветчинный крем»; паштет «Нежный с печенью»; паштет «Французский для завтрака»; паштет «С прованскими травами»; паштет «Нежный»; паштет «Печеночный со сливочным маслом»; паштет «Печеночный сливочный на завтрак»; паштет «Домашний»; паштет «С грибами»; паштет «С лесными грибами»; паштет «Печеночный»; паштет «Деревенский»; паштет «по-Домашнему»; паштет «Охотничий»; паштет «Арденский»; паштет «С ветчиной»; паштет «из мяса говядины с тыквенными семечками»; паштет «из мяса свинины с вялеными томатами». Рийет «Валенсия»; Рийет «Мадера»; Риет с мясом говядины и черносливом; Риет с мясом кролика и цедрой апельсина; Риет с мясом гуся и черносливом; Риет «Крем-Сливки»; Риет «Северный с ароматом брусники»; Риет с мясом северного оленя и кедровыми орешками; риет из мяса буйвола с вялеными томатами. **Мясорастительные консервированные вторые обеденные блюда:** ***с бобовыми:*** гуляш из говядины с нутом; гуляш из говядины с фасолью; гуляш из баранины с нутом; гуляш из баранины с фасолью; гуляш из свинины с нутом; гуляш из свинины с фасолью; «Гуляш с картофелем»; ***с овощами:*** говядина с картофелем; говядина с овощами; голубцы фаршированные мясом и рисом «БУЛГАРКОНСЕРВ»; голубцы фаршированные мясом и рисом в томатном соусе; гуляш «По-венгерски» со свининой; жаркое из говядины; «жаркое с грибами»; жаркое из свинины; жаркое из баранины; жаркое «По – белорусски»; Картофель тушеный с мясом говядины; картофель тушеный с мясом говядины; перец фаршированный мясом и рисом «БУЛГАРКОНСЕРВ»; рагу «По

– белорусски»; рататуй с говядиной. ***с макаронными изделиями:*** Макароны с говядиной; макароны по-флотски; ***с крупами:*** гуляш из говядины с гречкой; гуляш из говядины с булгуром; гуляш из баранины с гречкой; гуляш из баранины с булгуром; гуляш из свинины с гречкой; гуляш из свинины с булгуром; гуляш из говядины с кашей гречневой; гуляш из говядины с гречневой кашей; плов с говядиной; плов с бараниной; плов с кониной; плов с говядиной; плов с бараниной; плов с говядиной; плов с телятиной; плов со свининой; плов «Самаркандский» с нежной бараниной; плов «Самаркандский» с нежной говядиной; плов «Самаркандский» с нежной говядиной и бараниной; плов Самаркандский» с нежной свининой; плов Самаркандский» с нежной телятиной; тефтели из говядины; тефтели из говядины в соусе брусничном; тефтели в белом соусе; тефтели в томатном соусе «БУЛГАРКОНСЕРВ».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-685-2026** **КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ** **НАТУРАЛЬНЫЕ, В МАСЛЕ И В ЗАЛИВКАХ** **(взамен ТУ 10.20.34-685-2017)**

Дата введения в действие —28.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из ракообразных, моллюсков и других морепродуктов, изготовленных из мороженого, варено-мороженого или охлажденного сырья с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, маринадов, специй, пряностей, овощей, соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТЕ: ***Рыбные консервы из краба:*** мясо краба в собственном соку; краб в собственном соку; краб салатный в собственном соку; краб в панцире; краб в солевой заливке; мясо краба в солевой заливке; краб в винной заливке; консервы из мяса краба сорт «Экстра»; консервы из мяса краба сорт «Высший»; консервы из мяса краба сорт «Первый»; консервы из мяса краба сорт «Лапша»; консервы из мяса краба в заливке сорт «Высший»; консервы из мяса краба в заливке сорт «Первый»; консервы из мяса краба в заливке сорт «Лапша». ***Рыбные консервы из креветки:*** креветка натуральная; креветки в собственном соку; креветки в масле; креветки в винной заливке; креветки в солевой заливке. ***Рыбные консервы из кальмара:*** кальмар натуральный; щупальца кальмара натуральные; кальмар в остром ароматном соусе; кальмар в ароматизированном масле; кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке; кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку; каль-

мар (щупальца кальмара) в масле; кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке; кальмар с головой без кожицы натуральный; кальмар тушка без кожицы натуральный; кальмар тушка с кожицей натуральный; кальмар тушка (филе) без кожицы натуральный; кальмар шинкованный без кожицы натуральный. ***Рыбные консервы из морского гребешка:*** мясо морского гребешка натуральное; мясо морского гребешка в солевой заливке; гребешок в солевой заливке; гребешок в собственном соку; гребешок в масле; гребешок в винной заливке. ***Рыбные консервы из трубача и рапаны:*** трубач в ароматизированном масле»; трубач копченый в масле»; трубач в собственном соку»; трубач в солевой заливке»; трубач в масле»; трубач в винной заливке» трубач подкопченный в масле»; ассорти морское с трубачом по-Сахалински»; мясо рапаны в солевой заливке. ***Рыбные консервы из мидий:*** мидии черноморские в собственном соку мидии копченые в масле; мидии в солевой заливке; мидии в собственном соку; мидии в масле; мидии в винной заливке; мидии в томате. ***Рыбные консервы из кукумарии:*** кукумария в солевой заливке; кукумария в собственном соку; кукумария в винной заливке. ***Рыбные консервы из осьминога:*** осьминог в ароматизированном масле; осьминог в остром ароматном соусе; осьминог в собственном соку; осьминог в масле; осьминог в солевой заливке; осьминог в винной заливке. ***Рыбные консервы из смеси ракообразных, моллюсков, устриц:*** раки в солевой заливке (целые, неразделанные, в панцире); раковые шейки в солевой заливке; «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; «Морской коктейль в солевой заливке»; «Ассорти из мяса краба и мяса морского гребешка» «Ассорти морское с анадарой по-Сахалински»; ассорти морское с морским гребешком; гребешок и краб в солевой заливке; гребешок и краб в собственном соку; гребешок и краб в винной заливке; гребешок и креветка в солевой заливке; гребешок и креветка в собственном соку; гребешок и креветка в винной заливке; устрицы в собственном соку; устрицы в масле; устрицы в солевой заливке; устрицы в винной заливке. ***Рыбные консервы из лангустинов:*** лангустины в собственном соку; лангустины в масле; лангустины в солевой заливке; лангустины в винной заливке; ***Рыбные консервы из лобстера (омара):*** мясо лобстера (омара) в солевой заливке; шейки лобстера (омара) в панцире в солевой заливке; лобстер в солевой заливке; лобстер в собственном соку; лобстер в винной заливке.

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

Наименование консервов должны быть уточнены изготовителем в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016. **Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.** ***Сроки годности:*** консервы, изготовленные из краба живого не более 36 месяцев; консервы, изготовленные из краба мороженого – не более 24 месяцев; консервы из креветок – не более 12 месяцев; консервы из трубача и рапаны – не более 12 месяцев, в ароматизированном масле – не более 18 месяцев; консервы из кальмара – не более 15 месяцев; консервы из мидий – не более 12 месяцев; Рекомендуемые сроки годности консервов при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 месяцев с даты изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-197-2026** **КОНСЕРВЫ ПРИПРАВЫ И СОУСЫ ОСТРЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.84.12-197-2017)**

Дата введения в действие – 14.01.2026 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы – приправы и соусы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением уксусной кислоты, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, майонеза, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока и других продуктов, фасованные в потребительскую упаковку, стерилизованные, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – консервы, продукт, продукция. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Классификация приправ и соусов острых с добавлением уксусной кислоты. Приправы и соусы острые различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением: *по используемому сырью* на основе томатных продуктов (полуфабрикатов); на основе овощей и грибов; *по характеру потребления* приправы; соусы; *по способу консервирования* подвергнутые тепловой обработке (стерилизации).

АССОРТИМЕНТ: ***Приправы:*** аджика из Мичуринска; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика с чесноком; аджика «Азиатская»; аджика «Грузинская»; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика «Огненный юдзу»; аджика «Острая»; аджика «Острая оригинальная»; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «По-домашнему»; аджика «По-Тайски»; аджика «По-Японски»; аджика «Чесночная» в томате; приправа острая «Аджика»; приправа острая «По-Китайски»; приправа острая «По-Корейски»; приправа острая «Сянласу»; приправа «Лютеница»; приправа «Острая штучка»; приправа «Сальса»; приправа «Цезарь». ***Соусы:*** сацебели острый; сацебели «Искорка»; сацебели «Кубанский»; сацебели «Пикантный».

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

Приправы и соусы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки хранения приправ и соусов острых при температуре хранения от 0°С до плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 36 месяцев; в металлической упаковке – не более 36 месяцев; в полимерной упаковке – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2)°С не более 24 ч в пределах срока годности.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-691-2025** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ** **(взамен ТУ 10.39.17-691-2017)**

Дата введения в действие —25.12.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

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

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

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1220-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ОМАРОВ (ЛОБСТЕРОВ) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 02.10.2025 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мяса омаров с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция). Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания. Для производства ассортимента продукции используются различные виды омаров.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса омара натуральный; Консервы из мяса омара Европейского; Консервы из мяса омара в остром ароматном соусе; Консервы из мяса омара в ароматизированном масле; Консервы из мяса омара в солевой заливке; Консервы из мяса омара в собственном соку»; Консервы из мяса омара в масле»; Консервы из мяса омара в винной заливке»; Консервы из мяса омара в винном соусе»; Консервы из мяса омара в пикантном соусе»; Консервы из мяса омара в пряном соусе»; Консервы из мяса омара в соусе Унаги»; Консервы из мяса омара в азиатском соусе»; Консервы из мяса омара в сладком соусе»; Консервы из мяса омара в соусе чили»; Консервы из мяса омара в оригинальном соусе»; Консервы из мяса омара в горчичном соусе»; Консервы из мяса омара в овощном соусе»; Консервы из мяса омара в томатном соусе»; Консервы из мяса омара в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не более 18 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1219-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРАБОВ

Дата введения в действие – 02.10.2025 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мяса крабов с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция). Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: краб камчатский (*Paralithodes camtschaticus*), краб колючий *(Paralithodes brevipes*), краб равношипый (*Lithodes aequispinus*), краб синий (*Paralithodes platypus*), краб-стригун ангулятус (*Chionoecetes angulatus*), краб-стригун бэрди (*Chionoecetes bairdi*), краб-стригун красный (*Chionoecetes japonicus*) и др.: Консервы из мяса краба натуральный; Консервы из мяса краба Камчатского; Консервы из мяса краба в остром ароматном соусе; Консервы из мяса краба в ароматизированном масле; Консервы из мяса краба в солевой заливке; Консервы из мяса краба в собственном соку»; Консервы из мяса краба в масле»; Консервы из мяса краба в винной заливке»; Консервы из мяса краба в винном соусе»; Консервы из мяса краба в пикантном соусе»; Консервы из мяса краба в пряном соусе»; Консервы из мяса краба в соусе Унаги»; Консервы из мяса краба в азиатском соусе»; Консервы из мяса краба в сладком соусе»; Консервы из мяса краба в соусе чили»; Консервы из мяса краба в оригинальном соусе»; Консервы из мяса краба в горчичном соусе»; Консервы из мяса краба в овощном соусе»; Консервы из мяса краба в томатном соусе»; Консервы из мяса краба в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не более 18 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Техническое условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, техническое условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

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

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

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

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

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности *стерилизованной* продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 3 лет; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 2-х лет; в стеклянной упаковке не более 3 лет; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает ***сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025** **КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мелких ракообразных - криля с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Криль арктический натуральный»; Консервы «Криль тихоокеанский натуральный»; Консервы «Криль в ароматизированном масле»; Консервы «Криль подкопченый в масле»; Консервы «Криль «Классический»; Консервы «Криль в заливке с базиликом»; Консервы «Криль в заливке с пряностями и зеленью»; Консервы «Криль в томатном соусе»; Консервы «Криль с авокадо»; Консервы «Криль с кальмаром и креветкой»; Консервы «Криль в пряной заливке»; Консервы «Криль с укропом в масле»; Консервы «Криль с перцем»; Консервы «Криль с оливками»; Консервы «Криль с овощами»; Консервы «Криль «Ароматный»; Консервы «Криль «Пикантный»; Консервы «Криль с горчицей»; Консервы «Криль с семенами Чиа»; Консервы «Криль в соусе Унаги».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов из криля **при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из кальмара с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция) Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines)*, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis)*, Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis)*, Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus)*, Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке»; Консервы «Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка с кожицей натуральный»; Консервы «Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар шинкованный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар в винном соусе»; Консервы «Кальмар в пикантном соусе»; Консервы «Кальмар в пряном соусе»; Консервы «Кальмар в соусе Унаги»; Консервы «Кальмар в азиатском соусе»; Консервы «Кальмар в сладком соусе»; Консервы «Кальмар в соусе чили»; Консервы «Кальмар в оригинальном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в горчичном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в овощном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в томатном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов **при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке

в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 21.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мидий и гребешка (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мидий и гребешка с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Мясо морского гребешка в солевой заливке»; Консервы «Мясо морского гребешка копченое в масле»; Консервы «Гребешок в солевой заливке»; Консервы «Гребешок в собственном соку»; Консервы «Гребешок в масле»; Консервы «Гребешок в томатной заливке»; Консервы «Гребешок в винной заливке». Консервы из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): Консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Консервы «Мидии копченые в масле»; Консервы «Мидии в солевой заливке»; - Консервы «Мидии в собственном соку»; Консервы «Мидии в масле»; Консервы «Мидии в винной заливке»; Консервы «Мидии в томате».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование (См. Приложение А) конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов **при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%)

Дата введения в действие – 19.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из креветок (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых с добавлением или без добавления растительного масла, соуса, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания. **Классификация:** в зависимости от особенностей разделки консервы выпускают: из очищенной креветки; из очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом); из разломанной креветки.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из креветок/шримсы выпускаются определённых видов: Креветка глубоководная антарктическая *(Nematocarcinus lanceopes*), креветка гренландская (*Lebbeus groenlandicus*), креветка гребенчатая (*Pandalus hypsinotus),* креветка северная (*Pandalus borealis*), креветка травяная (*Pandalus latirostris*), креветка углохвостая (*Pandalus goniurus*), креветка черноморская (*Palaeomon elegans*, P. *Adspersus*) шримсы-медвежата (виды рода Sclerocrangon), шримсы козырьковые (виды рода Argis), шримсы песчаные (виды рода *Crangon),* креветка морская тигровая (*Penaeus monodon, P. Kerathurus*), креветка пресноводная дальневосточная (*Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis* виды рода *Leander*), креветка белоногая (*Litopenatus Vannamei* (*Penaeus Vannamei*)), креветка аргентинская красная (*Pleoticus muelleri*), креветка кидди (*Parapenaeopsis Stylefera*), креветка тити (*Protrachypene precipua*), креветка кадаль (*Metapeneus dobsoni*), креветка инга (*Metapeneus affinis*), креветка индийская белая (*Fenneropenaeus indicus*), креветка пестрая (*Metapeneus monoceras*), креветка-шримс (*Sclerocrangon salebrosa*), креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), креветка равнолапая алеутская *(Pandalopsis aleutica*), креветка равнолапая полосатая (*Pandalopsis dispar),* креветка виноградная (*Pandalopsis coccinata*), креветка равнолапая пластинчатая (*Pandalopsis lamelligera, P. Ochotensis*). Креветки натуральная; Креветки в собственном соку; Креветки в масле; Креветки в винной заливке; Креветки в солевой заливке; Креветка в остром ароматном соусе; Креветка в ароматизированном масле; Креветки с вялеными томатами; Креветка подкопченная в масле; Креветки подкопчённая с вялеными томатами в масле; Креветки подкопчённая в томатном соусе; Креветки подкопчённая в сырной заливке; Креветки в томатном соусе; Креветка в укропном масле; Креветка в чилийском соусе; Креветка в чесночном масле; Креветка в остром томатном соусе; Креветка в майонезной заливке; Креветка в майонезно-горчичной заливке; Креветка в сливочно-чесночной заливке; Креветка в сырной заливке; Креветка по-восточному; Креветка маринованная в ароматизированном масле; Креветка с пряностями; Креветка в соусе Терияке; Креветка в кисло-сладком соусе; Креветка в медово-горчичном соусе; Креветка с овощами в соусе Терияке; Креветка подкопченная маринованная в заливке; Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество

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

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-282-2025** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.15-282-2017)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленые: Консервы рубленые «Свинина с травами»; Консервы рубленые «Популярная»; Консервы рубленые «Покровская»; Консервы рубленые «Для всей семьи»; Консервы рубленые «Городская»; Консервы рубленые «Говядина с пряностями»; Консервы рубленые «Для гурманов»; Консервы рубленые «Русская»; Консервы рубленые «Фрикадельки из свинины». **Консервы мясные фаршевые:** Консервы фаршевые «Любимая»; Консервы фаршевые «Обеденная»; Консервы фаршевые «Петровская»; Консервы фаршевые «Экстра»; Консервы фаршевые «Походная»; Консервы фаршевые «Застольный»; Консервы фаршевые «Аппетитный»; Консервы фаршевые «Восточный»; Консервы фаршевые «Тураковская»; Консервы фаршевые «Крестьянская»; Консервы «Фарш сосисочный свиной»; Консервы «Фарш колбасный»; Консервы «Фарш колбасный отдельный»; Консервы «Фарш колбасный Таллинский». **Консервы мясные ветчинные:** Консервы ветчинные «Ветчина Пожарская»; Консервы ветчинные «Ветчина По-Севастопольски»; Консервы ветчинные «Шейка ветчинная»; Консервы ветчинные «Ветчина Праздничная»; Консервы ветчинные «Ветчина Сочинская» Консервы ветчинные «Ветчина Любимая»; Консервы ветчинные «Ветчина Обеденная»; Консервы ветчинные «Ветчина Петровская»; Консервы ветчинные «Ветчина Экстра»; Консервы ветчинные «Ветчина Походная»; Консервы ветчинные «Ветчина Застольная»; Консервы ветчинные «Ветчина Аппетитная»; Консервы ветчинные «Ветчина Восточная»; Консервы ветчинные «Ветчина Тураковская»; Консервы ветчинные «Ветчина Крестьянская». **Консервы мясные эмульгированные:** Консервы эмульгированные «Свинина в сливочном соусе»; Консервы эмульгированные «Говядина в соусе бешамель»; Консервы эмульгированные «Говядина со сладким перцем»; Консервы эмульгированные «Свинина в грибном соусе».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности консервов:*** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. 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.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-540-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.20.25-540-2017)**

Дата введения в действие – 14.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в томатном соусе стерилизованные, изготовленные из неразделанной или разделанной рыбы, с предварительной или без предварительной тепловой обработки (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавление или без добавления овощей, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы из рыбы в томатном соусе:*** анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; барабуля обжаренная в томатном соусе; белоция обжаренная в томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе; бычки необжаренные в томатном соусе; бычки и путассу обжаренные в томатном соусе; бычки и путассу не обжаренные в томатном соусе; берш в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; голец в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша в томатном соусе; горбуша обжаренная в томатном соусе; густера в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; жерех в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; зельдь обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кумжа в томатном соусе; карп в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; карась в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кета в томатном соусе; кефаль обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; кижуч в томатном соусе; килька балтийская неразделанная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе;

килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная не обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; лещ в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва разделанная обжаренная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; налим в томатном соусе; нототения обжаренная в томатном соусе; нельма в томатном соусе; нерка в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; окунь обжаренный дальневосточный в томатном соусе; омуль бланшированный в томатном соусе; пелядь в томатном соусе; пеламида обжаренная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; путассу бланшированная в домашнем томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; путассу не обжаренная в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; плотва в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака бланшированная в томатном соусе; салака в остром томатном соусе; салака обжаренная в томатном соусе; салака в томатном соусе; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; сардинелла в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе; сиг обжаренный в томатном соусе; сорога обжаренная в томатном соусе; стерлядь в томатном соусе; семга в томатном соусе; судак в томатном соусе; сом в томатном соусе; толстолобик обжаренный в томатном соусе; толстолобик не обжаренный в томатном соусе; тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе; тюлька неразделанная не обжаренная в томатном соусе; хамса неразделанная в томатном соусе; чир обжаренный в томатном соусе; щука обжаренная в томатном соусе; щука в томатном соусе; язь обжаренный в томатном соусе; язь в томатном соусе. ***Виды разделки:*** ***Тушка*** рыба, у которой удалены чешуя, «жучки» (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные. ***Допускаются:*** чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб; отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см; плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека; икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см. Допускается срезать нижнюю часть брюшка у бычка и сельди. ***Спинка*** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделывают только на спинку. **Филе** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов. **Кусок** тушка, разрезанная поперек прямым срезом на части определенной толщины. *Допускается следующее:* у камбалы тушку предварительно разрезать продольным резом вдоль позвоночника; косые срезы в отдельных кусках; хрящи у кусков севрюги, стерляди, средних размеров осетра и шипа; остатки внутренностей в отдельных кусках; незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках мерланга, пикши, путассу, сайды, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, толстолобика, трески, хека. **Кусок спинки** спинка, разрезанная поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках спинки. *Кусок теши* брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника и разрезана поперек прямым срезом на части определенной толщины, сгустки крови и пленки зачищены. *Допускается следующее:* предварительное разрезание теши на продольные

половины; косые срезы в отдельных кусках теши рыб. На кусок теши разделывают крупные тихоокеанские лососи, тунец, парусник, макрель, марлин. **Кусок филе** филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе. Рубленые кусочки кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности: консервов в металлических и стеклянных банках не более 2-х лет с даты изготовления; консервов в реторт-упаковке – не более 12 месяцев с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-145-2025** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.15-145-2016)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных) животных с добавлением или без добавления субпродуктов, продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). ***В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют на:*** кусковые (в собственном соку, с бульоном, с соусом, с желе); рубленые; фаршевые; паштетные; ветчинные; эмульгированные. ***В зависимости от используемых мясных ингредиентов консервы подразделяют из:*** из говядины; свинины; баранины; конины; оленины; мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных; мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении; субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных; мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении. ***В зависимости от вида термической обработки консервы подразделяют:*** на стерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: ***в собственном соку:*** «Алтайская баранина»; «Алтайский баран»; «Алтайская говядина»; «Алтайская свинина»; «Алтайская говядина»; «Баранина тушеная»; «Баранина и козлятина тушеная высший сорт»; «Баранина и лосятина тушеная высший сорт»; «Баранина и говядина тушеная высший сорт»; «Баранина и свинина тушеная высший сорт»; «Баранина с можжевельником»; «Баранина с кайенским перцем»; «Баранина с розмарином»; «Баранина томленая с зирой»; «Баранина с таежными ягодами»; «Баранина с перцем чили»; «Говядина «Для пикника»; «Говядина «Как

раньше»; «Говядина «Как в СССР»; «Говядина в собственном соку»; «Говядина с овощами»; «Говядина томленая»; «Козлятина тушеная высший сорт»; «Козлятина тушеная первый сорт»; «Козлятина и свинина тушеная высший сорт»; «Козлятина и говядина тушеная высший сорт»; «Козлятина и лосятина тушеная высший сорт»; «Конина тушеная»; «Конина тушеная «Особая»; «Конина тушеная «Застольная»; «Конина тушеная «Слободская»; «Конина тушеная «По-домашнему»; «Конина тушеная «Традиционная»; «Лосятина тушеная (Elk stew)»; «Мясо лани тушеное»; «Мясо говядины и свинины тушеное (Beef & Pork stew)»; «Оленина тушеная «Особая»; «Оленина тушеная»; «Оленина тушеная «Слободская»; «Оленина тушеная «Застольная»; «Оленина тушеная «По-домашнему»; «Оленина тушеная «Традиционная»; «Рулька свиная подкопченая»; «Рулька свиная «Деликатесная»; «Свинина тушеная «Богатырская»; «Свинина тушеная»; «Свинина тушеная «Деревенская»; «Свинина тушеная Люкс»; «Свинина тушеная «Смоленская»; «Свинина тушеная «Домашняя»; «Свинина тушеная «Петровская»; «Свинина тушеная «Смоленская» «Свинина тушеная с чесноком»; «Свинина тушеная со сладким перцем»; «Свинина тушеная с черносливом»; «Свинина тушеная «Острая»; «Свинина тушеная «Сметанинская»; «Свинина тушеная «Столовая»; «Свинина тушеная «Закусочная»; «Свинина тушеная «Особенная»; «Свинина тушеная «Курортная»; «Свинина тушеная «К обеду»; «Свинина тушеная «Для пикника»; «Свинина тушеная «Особая»; «Свинина тушеная «Классная»; «Свинина тушеная «Пикантная»; «Свинина тушеная «Походная»; «Свинина тушеная «Пряная»; «Свинина тушеная «Сельская»; «Свинина тушеная с зеленью»; «Свинина тушеная «Слободская»; «Свинина тушеная «По-домашнему»; «Свинина тушеная «Застольная»; «Свинина тушеная «Традиционная»; «Свинина тушеная «Люкс»; «Свинина тушеная «Смоленская»; «Свинина тушеная «Сытная»; «Свинина на хрящах томленая»; «Свинина на хрящах томленая с чесноком»; «Свинина тушеная с хамоном»; «Свинина тушеная в собственном соку»; «Свинина тушеная пряная»; «Сибирская говядина»; «Тушенка со свининой «Обеденная»; «Тушенка со свининой «Смоленская»; «Тушенка со свининой «Советская»; «Тушенка «Дачная» из говядины»; «Тушенка «Смоленская» из говядины»; «Тушенка с говядиной «Обеденная»; «Тушенка с говядиной «Смоленская»; «Тушенка с говядиной «Советская»; «Тушенка «Дачная» из свинины»; «Тушенка «Смоленская»; «Тушенка говяжья»; «Тушенка три мяса»; «Телятина тушеная (Veal stew)»; «Томленое мясо марала с алтайскими травами»; «Томленая баранина»; «Тушенка говяжья «Деревенская»; «Тушенка Батырская высший сорт; «Тушенка Тәмле»; «Тушенка из марала»; «Тушенка из мяса сарлыка (яка)». ***с бульоном:*** «Алтайская говядина»; «Алтайский марал»; «Алтайская свинина»; «Бекон «Армейский»; «Бекон в собственном соку»; «Бекон томленый в собственном соку»; «Бекон «Копченый на дровах»; «Буженина томленая «Натуральная»; «Буженина из свиного окорока в собственном соку»; «Вырезка свиная в собственном соку»; «Говяжья лопатка томленая»; «Говядина пряная с овощами»; «Говядина «Нового поколения»; «Говядина отварная для салатов»; «Говядина отварная для пирога»; «Говядина томленая премиум»; «Говядина тушеная «Любительская»; «Говядина тушеная «Резервная»; «Говядина тушеная «Особая»; «Говядина тушеная «Сытная»; «Говядина тушеная «Деревенская»; «Говядина тушеная»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Городская»; «Говядина тушеная из мраморной говядины»; «Говядина тушеная «Сметанинская»; «Говядина тушеная «Столовая»; «Говядина тушеная «Закусочная»; «Говядина тушеная «Особенная»; «Говядина тушеная «Курортная»; «Говядина тушеная «К обеду»; «Говядина тушеная «Для пикника»; «Говядина тушеная «Классная»; «Говядина тушеная «Пикантная»; «Говядина тушеная «Походная»; «Говядина тушеная «Пряная»; «Говядина тушеная «Сельская»; «Говядина тушеная с зеленью»; «Говядина тушеная с чесноком»; «Говядина тушеная со сладким перцем»; «Говядина тушеная с черносливом»; «Говядина тушеная «Отдельная»; «Говядина тушеная «Люкс»; «Говядина для салатов»; «Говядина для вторых блюд»; «Говядина тушеная «Застольная»; «Говядина тушеная «По-до-

HACCP EXPERT

машнему»; «Говядина тушеная «Традиционная»; «Говядина тушеная «Слободская»; «Говядина тушеная «Аппетитная»; «Говядина тушеная «Рублевская»; «Говядина тушеная «Домашняя»; «Говядина тушеная «Знатная»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Алтайская»; «Говядина тушеная со специями; «Говядина тушеная «Отборная»; «Грудинка свиная в собственном соку»; «Грудинка «Копченая на дровах»; «Грудинка свиная томленая»; «Гуляш свиной»; «Гуляш из говядины»; «Гуляш свиной высшего сорта»; «Гуляш свиной первого сорта»; «Мясо лани «Пряное»; «Мясо лани тушеное «Застольное»; «Марал с сибирскими травами»; «Марал с брусникой и кинзой»; «Марал тушеный»; «Мясо говядины для салата»; «Мясо марала»; «Мясо марала с белым перцем»; «Окорок «Деликатесный»; «Окорок свиной»; «Поросенок в собственном соку»; «Рулька свиная»; «Рулька свиная «Пряная»; «Сало с мясными прослойками в собственном соку; «Сало с мясными прослойками из мяса белого медведя в собственном соку»; «Свинина томленая «Сало на дровах»; «Свинина с томатами и зеленью»; «Свинина томленая»; «Тушеная из мраморной говядины»; «Свинина томленая «Рулька копченая»; «Фермерская говядина тушеная»; «Фермерский окорок свиной»; «Фермерский гуляш свиной»; «Чахохбили из говядины»; «Чахохбили из говядины «По-домашнему». ***с соусом:*** «Говядина тушеная особая в томатном соусе»; «Говядина тушеная в томате; «Говядина тушеная в грибном соусе»; «Говядина тушеная в белом соусе»; «Говядина в соусе песто; «Говядина в соусе табаско; «Говядина в соусе болоньез»; «Говядина в сливочном соусе»; -«Говядина в сливочно-грибном соусе»; «Говядина с томатами и зеленью»; «Гуляш свиной в томатном соусе»; «Гуляш свиной с томатным соусом»; «Свинина в соусе Песто»; «Свинина в соусе Табаско»; «Свинина в соусе Болоньез»; «Свинина в сливочном соусе»; «Свинина в сливочно-грибном соусе»; «Свинина тушеная в томате»; «Свинина на хрящах томленая с томатным соусом»; «Свинина на хрящах томленая с соусом для барбекю»; «Свинина в белом соусе»; «Свинина тушеная в грибном соусе»; «Свинина тушеная в белом соусе»; «Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе»; «Свинина в белом соусе». ***с желе:*** «Вырезка свиная в желе; «Говядина тушеная «Натуральная» в желе»; «Говядина кусковая в желе»; «Конина тушеная «Натуральная» в желе»; «Мясо лани в желе»; «Оленина тушеная «Натуральная» в желе»; «Оленина кусковая в желе»; «Оленина тушеная «Особая» в желе»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная «Натуральная в желе»; «Свинина кусковая в желе». **Консервы мясные ветчинные:** «Ветчина»; «Ветчина «Домашняя»; «Ветчина «Московская»; «Ветчина «Столичная»; «Ветчина «Балтийская»; «Ветчина «Импортная»; «Ветчина «Алтайская»; «Ветчина свиная «Ароматная»; «Ветчина классическая»; «Ветчина свиная «По-флотски». «Ломтики из мяса (говядина)»; «Завтрак на пикнике из говядины»; «Завтрак на пикнике из свинины». **Консервы мясные рубленые:** «Завтрак на пикнике из говядины»; «Заправка для макарон по-флотски»; «Салями «Зернистая в банке»; «Свинина пряная»; «Тефтели из говядины»; «Тефтели в соусе»; «Фрикадельки запеченные из оленины в соусе»; «Фрикадельки из говядины»; «Холодец – Удалец». **Консервы мясные фаршевые:** «Голубцы «Домашние» из свинины»; «Голубцы «Домашние» из свинины и говядины»; «Голубцы «Домашние» из говядины; «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины»; «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины и говядины»; «Голубцы ленивые «Домашние» из говядины»; «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины»; «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины и говядины; «Голубцы «Домашние» с грибами из говядины»; «Голубцы с пекинской капустой из свинины»; «Голубцы с пекинской капустой из свинины и говядины»; «Голубцы с пекинской капустой из говядины»; «Долма «По-армянски» из свинины»; «Долма «По-армянски» из свинины и говядины; «Долма «По-армянски» из говядины»; «Колбасный фарш»; «Фарш колбасный «Докторский»; «Фарш колбасный «Сервелат Городской»; «Фарш мясной говяжий «Премиум»; «Фарш мясной свиной «Премиум»; «Фарш мясной колбасный Столичный»; «Фарш мясной колбасный Российский»; «Фарш колбасный «Любительский»;

«Фарш говяжий»; «Фарш говяжий с мясом птицы»; «Фарш «Домашний». **Консервы мясные паштетные:** «Ветчинная намазка»; «Колбасный паштет»; «Паштет «Нежный» печеночный; «Паштет «Сливочный»; «Паштет «Нежный» мясной; «Паштет «По-домашнему»; «Паштет печеночный»; «Паштет сливочный из печени оленьей»; «Паштет сливочный из печени оленьей с овощами»; «Паштет сливочный из печени оленьей с грибами»; «Паштет «Праздничный»; «Паштет «Нежный с куриной печенью»; «Паштет «Баварский»; «Паштет «Бутербродный»; «Паштет «Деликатесный с грибами»; «Pate' di maiale» (паштет из свинины)»; «Паштет из оленины»; «Паштет «Мясной» из оленины»; «Паштет «Нежный» из оленины с овощами»; «Паштет «Пикантный» из оленины с грибами»; «Паштет на растительном масле»; «Паштет на сливочном масле»; «Паштет «Печеночный»; «Паштет «Нежный»; «Риет из мяса оленя с морковью»; «Риет из мяса говядины с тыквенными семечками»; «Риет из мяса свинины с вялеными томатами»; «Риет из мяса говядины»; «Риет из телятины со вкусом апельсина»; «Риет из телятины со вкусом абрикоса»; «Риет из телятины с вялеными томатами»; «Риет из телятины с зеленью»; «Риет из баранины»; «Риет из мяса лося»; «Риет из мяса кролика»; «Риет из мяса оленя»; «Риет из телятины»; «Риет из говядины».

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.03.2025 год «Говядина с мясом медведя тушёная»;

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.03.2025 год **Консервы мясные кусковые:** ***в собственном соку*** «Чахохбили из говядины «По-домашнему»; **Консервы мясные паштетные:** ***из субпродуктов:*** паштет с куриной печенью; паштет с гусиной печенью;

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.04.2025 год **Консервы мясные кусковые:** ***с желе*** Говядина тушеная высший сорт; Говядина тушеная первый сорт; Свинина тушеная высший сорт; Свинина тушеная первый сорт;

Изменение № 4 Дата введения в действие 23.04.2025 год Актуализация текста

Изменение № 5 Дата введения в действие 30.05.2025 год **Консервы мясные кусковые:** ***в собственном соку:*** говядина тушёная; свинина тушёная; ***с соусом:*** говядина тушёная в соусе сацебели; свинина тушёная в соусе сацебели; говядина тушёная в соусе ткемали; свинина тушёная в соусе ткемали; говядина тушёная в соусе перечный мегрельский; свинина тушёная в соусе перечный мегрельский;

Изменение № 6 Дата введения в действие 08.08.2025 год ***из свинины*** риет с грибами; риет «Острый»; риет с сыром; риет с вялеными томатами; риет с зеленью.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в ретортупаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.14-783-2024 КАРТОФЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на картофель в заливке консервированный (далее продукт или продукция), представляющий собой очищенный картофель, целый или нарезанный на сегменты, залитый раствором поваренной соли с добавлением или без добавления овощей, специй и других пищевкусовых компонентов и пищевых добавок, фасованный в герметичную потребительскую тару, подвергнутый тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается используемым сырьем и выпускается **в следующем ассортименте:** картофель в заливке; картофель в заливке с укропом; картофель в заливке с зеленью; картофель в заливке с луком; картофель в заливке с луком и зеленью; картофель в заливке с морковью; картофель в заливке с перцем; картофель в заливке «Острый»; картофель в заливке «Пряный»; картофель в заливке «Аппетитный»; картофель в заливке «Ароматный»; картофель в заливке «По-деревенски»; картофель в заливке «Русский»; картофель в заливке «Пикантный».

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

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество со дня изготовления, не более: в стеклянной и металлической упаковке не более 24 мес; металлической упаковке с внутренним эмалевым покрытием не более 36 мес; упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-587-2024** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.39.18-587-2017)**

Дата введения в действие 2024 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, бобовых, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Продукция, изготавливаемая по данному техническому условию, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: салат «Сюрприз»; салат «Пикантный»; салат «Загадка»; салат «Мичуринский»; салат «Провансаль»; салат «Русский»; салат «Застольный»; салат «Осенний»; салат «Праздничный»; салат «Любительский»; салат из свеклы с луком; салат из свеклы с чесноком; салат из свеклы в маринаде; салат из моркови в маринаде; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Южный»; салат «Украинский»; салат «Вознесенский»; салат «Зеленое ассорти»; салат «Капуста пикантная»; салат «Овощная мозаика»; салат «Полесский» томаты резаные с луком в желе; салат «Борисовский»; салат «Венгерский»; салат «Аристократ»; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска «Летняя»; закуска «Новинка»; закуска по-Воронежски; закуска «Воронежская»; закуска по-охотничьи; закуска «Оригинальная»; закуска из баклажанов с черносливом; фасоль стручковая с овощами «Деликатесная»; фасоль по-мексикански с кукурузой; овощи в томатном соусе с чечевицей; сотэ из баклажан; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные с чесноком; баклажаны, обжаренные с перцем болгарским; баклажаны печеные; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; кабачки печеные; кабачки по-домашнему; рагу «Лето»; морковь по-корейски; овощи по-кубански; винегрет «Крестьянский»; винегрет «Особый» с фасолью; винегрет «Вкусный»; овощи с грибами и печеной фасолью; солянка из капусты с грибами; закуска «Фирменная» с грибами и фасолью; салат «Украинский»; салат «Донской»; салат «Белоцерковский»; салат «Неженский»; салат «Пуста»; салат «Закусочный»; салат «Осенний»; салат «Южный»; салат «Кубанский»; салат «Херсонский»; салат «Ташкентский»; закуска «Закарпатская»; закуска «Венгерская»; закуска овощная венгерская; закуска овощная с кабачком; закуска овощная «Лобио по-домашнему».

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

Изменение №1 Дата введения в действие 28.11.2024 год закуска из баклажанов; салат «Бакат»; салат «Баклажаны как грибы». Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 °С до +25 °С

и относительной влажности воздуха не более 75 %: в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** консервов в реторт-упаковке при температуре от минус 18 °С до 25 °С: в реторт-упаковке не более 2 лет со дня изготовления. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-539-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.20.25-539-2017)**

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в масле и с добавлением масла стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением масла, пищевой соли, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: **Консервы рыбные натуральные с добавлением масла:** барабуля натуральная с добавлением масла; белуга натуральная с добавлением масла; горбуша натуральная с добавлением масла; густера натуральная с добавлением масла; зубатка натуральная с добавлением масла; карп натуральный с добавлением масла; карась натуральный с добавлением масла; кефаль натуральная с добавлением масла; кумжа натуральная с добавлением масла; кета натуральная с добавлением масла; кижуч натуральный с добавлением масла; лосось натуральный с добавлением масла; лещ натуральный с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; навага натуральная с добавлением масла; налим натуральный с добавлением масла; нельма натуральная с добавлением масла; нерка натуральная с добавлением масла; окунь натуральный с добавлением масла; осетр натуральный с добавление масла; путассу натуральная с добавлением масла; плотва натуральная с добавлением масла; пикша натуральная с добавлением масла; сайра натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская с добавлением масла; сардина натуральная с добавлением масла; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; семга натуральная с добавлением масла; сельдь натуральная с добавлением масла; сельдь керченская натуральная с добавлением масла ароматизированного коптильным препаратом; сельдь тихоокеанская натуральная с добавлением

масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; сельдь каспийская натуральная с добавлением масла; скумбрия натуральная с добавлением масла; скат черноморский с добавлением масла; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; ставрида черноморская с добавлением масла; стерлядь натуральная с добавлением масла; судак натуральный с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; тунец натуральный с добавлением масла; хек натуральный с добавлением масла; щука натуральная с добавлением масла; язь натуральный с добавлением масла; **Консервы из рыбы в масле:** барабуля черноморская бланшированная в масле; бычки бланшированные в масле; горбуша бланшированная в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) с оливками в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) с маслинами в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; зубатка в оливковом (подсолнечном) масле; зельдь копченая в масле; карп бланшированный в масле; карась бланшированный в масле; килька копченая в масле; килька каспийская бланшированная в масле; кефаль бланшированная черноморская в масле; кумжа бланшированная в масле; корюшка тихоокеанская копченая в масле; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; кета в оливковом (подсолнечном) масле; кета в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; кета в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; кета в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; кета в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; кета в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; линь обжаренный в масле; минтай бланшированный в масле; мойва бланшированная в масле; мойва подвяленная в масле; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; навага бланшированная в масле; налим бланшированный в масле; нельма бланшированная в масле; нельма в оливковом (подсолнечном) масле; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; омуль копченый в масле; окунь дальневосточный бланшированный в масле; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с оливками; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с маслинами; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с авокадо; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с вялеными томатами; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с каперсами; осетр обжаренный в масле;

путассу бланшированная в масле; пелядь копченая в масле; пикша в масле; ряпушка бланшированная в масле; сазан бланшированный в масле; сайра бланшированная в масле; салака копченая в масле; сардины копченые в масле; сардина атлантическая бланшированная в масле; сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле; сардинелла бланшированная в масле; сиг копченый в масле; сиг в оливковом (подсолнечном) масле; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; сима в оливковом (подсолнечном) масле; сима в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сима в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; сима в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сима в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; сима в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; сельдь в оливковом (подсолнечном) масле; сельдь бланшированная в масле; сельдь в оливковом (подсолнечном) масле; сельдь атлантическая бланшированная в масле; сельдь керченская копчёная в масле; сельдь каспийская копченая в масле; сёмга бланшированная в масле; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; скумбрия в оливковом (подсолнечном) масле; скумбрия атлантическая бланшированная в масле; ставрида океаническая бланшированная в масле; ставрида бланшированная черноморская в масле; стерлядь бланшированная в масле; стерлядь обжаренная в масле; сорога копченая в масле; сом обжаренный в масле; сом клариевый обжаренный в масле; скат бланшированный черноморский в масле. судак обжаренный в масле; толстолобик бланшированный в масле; тунец бланшированный в масле; тунец желтоперый в масле; треска в оливковом (подсолнечном) масле; треска бланшированная в масле; форель в оливковом (подсолнечном) масле; форель в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; форель в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; форель в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; форель в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; форель в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; хариус в оливковом (подсолнечном) масле; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; хек бланшированный в масле чавыча в оливковом (подсолнечном) масле; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; чир копченый в масле; щука бланшированная в масле; щука обжаренная в масле; язь бланшированный в масле. **Виды разделки** Тушка рыба, у которой удалены чешуя, «жучки» (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные. Допускаются: чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб; отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см; плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека; икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см. Допускается срезать нижнюю

часть брюшка у бычка и сельди. Спинка рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделывают только на спинку. Филе рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов. Кусок филе филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе. Рубленые кусочки кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы. *Допускаются другие виды разделки рыбы, при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Наименование консервов должны быть уточнены изготовителем в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических жестяных банках не более 3-х лет с даты изготовления; консервов в стеклянной таре, реторт-упаковке – не более 2-х лет с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-313-2025** **БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 01.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блюда обеденные первые мясорастительные из мяса птицы консервированные, изготовленные из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, с добавлением с мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/без добавления грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, и других компонентов, фасованные в потребительскую и транспортную упаковку стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после тепловой обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре мясорастительные из мяса птицы; **В зависимости от технологии производства** первые обеденные блюда; **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения** с овощами; с бобовыми; с крупами; с макаронными изделиями; с продуктами переработки молока. **По способу тепловой обработки** стерилизованные. **Ассортимент первых обеденных блюд мясорастительных из мяса птицы консервированных: *с овощами:*** борщ с курицей; борщ с цыплёнком; борщ с индейкой; борщ с мясом гуся; борщ с уткой; борщ с курицей и свежей капустой;

борщ с цыпленком и свежей капустой; борщ с индейкой и свежей капустой; борщ с мясом гуся и свежей капустой; борщ с уткой и свежей капустой; борщ с курицей и квашенной капустой; борщ с цыпленком и квашенной капустой; борщ с индейкой и квашенной капустой; борщ с мясом гуся и квашенной капустой; борщ с уткой и квашенной капустой; борщ с курицей «Украинский»; борщ с цыплёнком «Украинский»; борщ с индейкой «Украинский»; борщ с мясом гуся «Украинский»; борщ с уткой «Украинский»; борщ с курицей со свежей капустой и томатом; борщ с цыплёнком со свежей капустой и томатом; борщ с индейкой со свежей капустой и томатом; борщ с мясом гуся со свежей капустой и томатом; борщ с уткой со свежей капустой и томатом; борщ с курицей со свежей капустой и эфирными маслами; борщ с цыплёнком со свежей капустой и эфирными маслами; борщ с индейкой со свежей капустой и эфирными маслами; борщ с мясом гуся со свежей капустой и эфирными маслами; борщ с уткой со свежей капустой и эфирными маслами; борщ с курицей со свежей капустой и зеленью; борщ с цыплёнком со свежей капустой и зеленью; борщ с индейкой со свежей капустой и зеленью; борщ с мясом гуся со свежей капустой и зеленью; борщ с уткой со свежей капустой и зеленью; борщ с курицей с квашеной капустой и зеленью; борщ с цыплёнком с квашеной капустой и зеленью; борщ с индейкой с квашеной капустой и зеленью; борщ с мясом гуся с квашеной капустой и зеленью; борщ с уткой с квашеной капустой и зеленью; борщ с курицей с квашеной капустой и эфирными маслами; борщ с цыплёнком с квашеной капустой и эфирными маслами; борщ с индейкой с квашеной капустой и эфирными маслами; борщ с мясом гуся с квашеной капустой и эфирными маслами; борщ с уткой с квашеной капустой и эфирными маслами; борщ с курицей «По-московски»; борщ с цыплёнком «По-московски»; борщ с индейкой «По-московски»; борщ с мясом гуся «По-московски»; борщ с уткой «По-московски»; суп грибной с курицей; суп грибной с цыплёнком; суп грибной с индейкой; суп грибной с мясом гуся; суп грибной с уткой; суп картофельный с курицей; суп картофельный с цыплёнком; суп картофельный с индейкой; суп картофельный с мясом гуся; суп картофельный с уткой; суп картофельный с курицей и грибами; суп картофельный с цыплёнком и грибами; суп картофельный с индейкой и грибами; суп картофельный с мясом гуся и грибами; суп картофельный с уткой и грибами; суп картофельный с фрикадельками из курицы; суп картофельный с фрикадельками из цыплёнка; суп картофельный с фрикадельками из индейки; суп картофельный с фрикадельками из мяса гуся; суп картофельный с фрикадельками из мяса утки; суп «Летний» с курицей; суп «Летний» с цыплёнком; суп «Летний» с индейкой; суп «Летний» с мясом гуся; суп «Летний» с уткой; свекольник с курицей; свекольник с цыплёнком; свекольник с индейкой; свекольник с мясом гуся; свекольник с уткой; свекольник с курицей «По-домашнему»; свекольник с цыплёнком «По-домашнему»; свекольник с индейкой «По-домашнему»; свекольник с мясом гуся «По-домашнему»; свекольник с уткой «По-домашнему»; суп луковый с курицей; суп луковый с индейкой; суп луковый с мясом гуся; суп луковый с уткой; суп с курицей овощной с пюре зеленого горошка; суп с цыплёнком овощной с пюре зеленого горошка; суп с индейкой овощной с пюре зеленого горошка; суп с мясом гуся овощной с пюре зеленого горошка; суп с уткой овощной с пюре зеленого горошка; суп-пюре с курицей из тыквы; суп-пюре с цыплёнком из тыквы; суп-пюре с мясом индейки из тыквы; суп-пюре с мясом гуся из тыквы; суп-пюре с мясом утки из тыквы; суп-пюре щавелевый с цыплёнком; суп-пюре щавелевый с индейкой; суп-пюре щавелевый с мясом гуся; суп-пюре щавелевый с уткой; суп-пюре картофельный с овощами и курицей; суп-пюре картофельный с овощами и цыплёнком; суп-пюре картофельный с овощами и индейкой; суп-пюре картофельный с овощами и мясом гуся; суп-пюре картофельный с овощами и уткой; суп-пюре из зеленого горошка с курицей; суп-пюре из зеленого горошка с цыплёнком; суп-пюре из зеленого горошка с индейкой; суп-пюре из зеленого горошка с мясом гуся; суп-пюре из зеленого горошка с уткой; суп холодный «Весенний» с курицей; суп холодный «Весенний» с цыплёнком; суп холодный «Весенний» с индейкой; суп холодный «Весенний» с мясом гуся; суп холодный «Весенний» с уткой; щи со свежей капустой с курицей; щи со свежей капустой с цыплёнком; щи со свежей капустой с индейкой; щи со свежей капустой с мясом гуся; щи со свежей капустой с уткой; щи из свежей капусты с курицей; щи из свежей капусты с цыплёнком; щи из свежей капусты с индейкой; щи из свежей капусты с мясом гуся; щи из свежей капусты с уткой; щи с курицей из свежей капусты с зеленью; щи с цыплёнком из свежей капусты с зеленью; щи с индейкой из свежей капусты с зеленью; щи с мясом гуся из свежей капусты с зеленью; щи с уткой из свежей капусты с зеленью; щи с курицей из свежей капусты с эфирными маслами; щи с цыплёнком из свежей капусты с эфирными маслами; щи с индейкой из свежей капусты с эфирными маслами; щи с мясом гуся из свежей капусты с эфирными маслами; щи с уткой из свежей капусты с эфирными маслами; щи

из квашеной капусты с курицей; щи из квашеной капусты с цыплёнком; щи из квашеной капусты с индейкой; щи из квашеной капусты с мясом гуся; щи из квашеной капусты с уткой; щи из свежей капусты с курицей «По-домашнему»; щи из свежей капусты с цыплёнком «По-домашнему»; щи из свежей капусты с индейкой «По-домашнему»; щи из свежей капусты с мясом гуся «По-домашнему»; щи из свежей капусты с уткой «По-домашнему»; щи зеленые из шпината с курицей; щи зеленые из шпината с цыплёнком; щи зеленые из шпината с индейкой; щи зеленые из шпината с мясом гуся; щи зеленые из шпината с уткой; щи зеленые из шпината и щавеля с курицей; щи зеленые из шпината и щавеля с цыплёнком; щи зеленые из шпината и щавеля с индейкой; щи зеленые из шпината и щавеля с мясом гуся; щи зеленые из шпината и щавеля с уткой; щи «Суточные» с курицей и грибами; щи «Суточные» с цыплёнком и грибами. щи «Суточные» с индейкой и грибами. щи «Суточные» с мясом гуся и грибами. щи «Суточные» с уткой и грибами. ***с бобовыми:*** борщ со свежей капустой и фасолью с курицей; борщ со свежей капустой и фасолью с цыплёнком; борщ со свежей капустой и фасолью с индейкой; борщ со свежей капустой и фасолью с мясом гуся; борщ со свежей капустой и фасолью с уткой; борщ украинский с курицей «По-домашнему»; борщ украинский с цыплёнком «По-домашнему»; борщ украинский с индейкой «По-домашнему»; борщ украинский с мясом гуся «По-домашнему»; борщ украинский с уткой «По-домашнему»; суп бобовый с мясом курицы; суп бобовый с мясом цыплёнка; суп бобовый с мясом индейки; суп бобовый с мясом гуся; суп бобовый с мясом утки; суп из свежих овощей с фасолью и курицей; суп из свежих овощей с фасолью и цыплёнком; суп из свежих овощей с фасолью и индейкой; суп из свежих овощей с фасолью и мясом гуся; суп из свежих овощей с фасолью и уткой; суп овощной с зеленым горошком и курицей; суп овощной с зеленым горошком и цыплёнком; суп овощной с зеленым горошком и индейкой; суп овощной с зеленым горошком и мясом гуся; суп овощной с зеленым горошком и уткой; суп гороховый с курицей; суп гороховый с цыплёнком; суп гороховый индейкой; суп гороховый с мясом гуся; суп гороховый с уткой; суп гороховый с курицей «По-домашнему»; суп гороховый с цыплёнком «По-домашнему»; суп гороховый с индейкой «По-домашнему»; суп гороховый с мясом гуся «По-домашнему»; суп гороховый с уткой «По-домашнему»; суп гороховый с овощами и курицей; суп гороховый с овощами и цыплёнком; суп гороховый с овощами и индейкой; суп гороховый с овощами и мясом гуся; суп гороховый с овощами и уткой; суп гороховый с зеленью и курицей; суп гороховый с зеленью и цыплёнком; суп гороховый с зеленью и индейкой; суп гороховый с зеленью и мясом гуся; суп гороховый с зеленью и уткой; суп грибной с мясом курицы «По-домашнему»; суп грибной с мясом цыплёнка «По-домашнему»; суп грибной с мясом индейки «По-домашнему»; суп грибной с мясом гуся «По-домашнему»; суп грибной с мясом утки «По-домашнему»; суп грибной с фасолью и курицей; суп грибной с фасолью и цыплёнком; суп грибной с фасолью и индейкой; суп грибной с фасолью и мясом гуся; суп грибной с фасолью и уткой; суп «По-азербайджански» с курицей; суп «По-азербайджански» с цыплёнком; суп «По-азербайджански» с индейкой; суп «По-азербайджански» с мясом гуся; суп «По-азербайджански» с уткой; суп фасолевый курицей; суп фасолевый с цыплёнком; суп фасолевый с индейкой; суп фасолевый с уткой; суп фасолевый со свежими овощами и курицей; суп фасолевый со свежими овощами и цыплёнком; суп фасолевый со свежими овощами и индейкой; суп фасолевый со свежими овощами и мясом гуся; суп фасолевый со свежими овощами и уткой; суп фасолевый с мясом курицы; суп фасолевый с мясом цыплёнка; суп фасолевый с мясом индейки; суп фасолевый с мясом гуся; суп фасолевый с мясом утки; суп фасолевый с мясом курицы «По-домашнему»; суп фасолевый с мясом цыплёнка «По-домашнему»; суп фасолевый с мясом индейки «По-домашнему»; суп фасолевый с мясом гуся «По-домашнему»; суп фасолевый с мясом утки «По-домашнему»; суп шурпа «Узбекский» с курицей; суп шурпа «Узбекский» с цыплёнком; суп шурпа «Узбекский» с индейкой; суп шурпа «Узбекский» с мясом гуся; суп шурпа «Узбекский» с уткой; щи из свежей капусты с фасолью и курицей; щи из свежей капусты с фасолью и цыплёнком; щи из свежей капусты с фасолью и индейкой; щи из свежей капусты с фасолью и мясом гуся; щи из свежей капусты с фасолью и уткой. ***с крупами:*** суп грибной с ячменной крупой и курицей; суп грибной с ячменной крупой и цыплёнком; суп грибной с ячменной крупой и индейкой; суп грибной с ячменной крупой и мясом гуся; суп грибной с ячменной крупой и уткой; капустняк «По-запорожски» с курицей; капустняк «По-запорожски» с цыплёнком; капустняк «По-запорожски» с индейкой; капустняк «По-запорожски» с мясом гуся; капустняк «По-запорожски» с уткой; суп картофельный с крупой и курицей; суп картофельный с крупой и цыплёнком; суп картофельный с крупой и индейкой; суп картофельный с крупой и мясом гуся;

HACCP EXPERT

суп картофельный с крупой и уткой; суп «Кубанский» с курицей; суп «Кубанский» с цыплёнком; суп «Кубанский» с индейкой; суп «Кубанский» с мясом гуся; суп «Кубанский» с уткой; суп с мясом курицы и крупой «По-домашнему»; суп с мясом цыплёнка и крупой «По-домашнему»; суп с мясом индейки и крупой «По-домашнему»; суп с мясом гуся и крупой «По-домашнему»; суп с мясом утки и крупой «По-домашнему»; суп с крупой и овощами с курицей; суп с крупой и овощами с цыплёнком; суп с крупой и овощами с индейкой; суп с крупой и овощами с мясом гуся; суп с крупой и овощами с уткой; суп с мясом курицы; суп с мясом цыплёнка; суп с мясом индейки; суп с мясом гуся; суп с мясом утки; суп с курицей овощной; суп с цыплёнком овощной; суп с индейкой овощной; суп с мясом гуся овощной; суп с уткой овощной; суп перловый с курицей; суп перловый с цыплёнком; суп перловый с индейкой; суп перловый с мясом гуся; суп перловый с уткой; суп рисовый с курицей; суп рисовый с цыплёнком; суп рисовый с индейкой; суп рисовый с мясом гуся; суп рисовый с уткой; суп рисовый с мясом курицы «По-домашнему»; суп рисовый с мясом цыплёнка «По-домашнему»; суп рисовый с мясом индейки «По-домашнему»; суп рисовый с мясом гуся «По-домашнему»; суп рисовый с мясом утки «По-домашнему»; суп харчо с курицей; суп харчо с цыплёнком; суп харчо с индейкой; суп харчо с мясом гуся; суп харчо с уткой; рассольник с курицей; рассольник с цыплёнком; рассольник с индейкой; рассольник с мясом гуся; рассольник с уткой; рассольник с зеленью и курицей; рассольник с зеленью и цыплёнком; рассольник с зеленью и индейкой; рассольник с зеленью и мясом гуся; рассольник с зеленью и уткой; рассольник «По-ленинградски» с курицей; рассольник «По-ленинградски» с цыплёнком; рассольник «По-ленинградски» с индейкой; рассольник «По-ленинградски» с мясом гуся; рассольник «По-ленинградски» с уткой; рассольник с курицей «По-домашнему»; рассольник с цыплёнком «По-домашнему»; рассольник с индейкой «По-домашнему»; рассольник с мясом гуся «По-домашнему»; рассольник с уткой «По-домашнему». ***с макаронными изделиями:*** суп с лапшой и курицей; суп с лапшой и цыплёнком; суп с лапшой и индейкой; суп с лапшой и мясом гуся; суп с лапшой и уткой; суп из макарон и овощей с курицей; суп из макарон и овощей с цыплёнком; суп из макарон и овощей с индейкой; суп из макарон и овощей с мясом гуся; суп из макарон и овощей с уткой; суп макаронный с фрикадельками из курицы; суп макаронный с фрикадельками из цыплёнка; суп макаронный с фрикадельками из индейки; суп макаронный с фрикадельками из мяса гуся; суп макаронный с фрикадельками из утки; суп овощной с макаронами и курицей; суп овощной с макаронами и цыплёнком; суп овощной с макаронами и индейкой; суп овощной с макаронами и мясом гуся; суп овощной с макаронами и уткой; суп тартуский с курицей; суп тартуский с цыплёнком; суп тартуский с индейкой; суп тартуский с мясом гуся; суп тартуский с уткой. ***с продуктами переработки молока:*** суп-пюре с мясом курицы; суп-пюре с мясом цыплёнка; суп-пюре с мясом индейки; суп-пюре с мясом гуся; суп-пюре с мясом утки; суп-пюре с шампиньонами и курицей; суп-пюре с шампиньонами и цыплёнком; суп-пюре с шампиньонами и индейкой; суп-пюре с шампиньонами и мясом гуся; суп-пюре с шампиньонами и уткой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: – не более 3-х лет. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: – не более 2-х лет.*** Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-602-2024** **БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.15-602-2017)**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блюда первые обеденные мясосодержащие консервированные, изготовленные из мяса говядины, свинины, оленины, субпродуктов убойных (продуктивных) животных, круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением говядины, свинины или другого мяса, изделий колбасных, копченостей, с добавлением или без добавления грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в потребительскую и транспортную упаковку стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после тепловой обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***По технологии производства мясосодержащие консервы:*** блюда первые обеденные консервированные. **В зависимости от используемых растительных ингредиентов мясосодержащие консервы подразделяют:** с крупами; бобовыми; овощами; макаронными изделиями; прочими пищевыми ингредиентами растительного и животного происхождения. **В зависимости от используемых мясных ингредиентов мясосодержащие консервы подразделяют:** с говядиной; свининой; бараниной; кониной; олениной; прочими видами мяса убойных животных. ***по содержанию мясных ингредиентов*** мясо – растительные; растительно – мясные. ***по способу тепловой обработки*** стерилизованные. **Ассортимент первых обеденных блюд, консервированных мясосодержащих:** ***с овощами мясо – растительные:*** солянка сборная мясная; солянка по домашнему; суп-шурпа из оленины. ***с овощами растительно – мясные:*** борщ с говядиной; борщ с мясом и свежей капустой; борщ с мясом и квашенной капустой; борщ с мясом «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашенной капустой и эфирными маслами; борщ «По-московски»; суп грибной; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с фрикадельками; суп «Летний»; свекольник; свекольник с мясом «По-домашнему» суп луковый; суп мясо овощной с пюре зеленого горошка; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый с мясом; суп-пюре картофельный с овощами и мясом; суп-пюре из зеленого горошка; суп холодный «Весенний»; щи из свежей капусты с говядиной; щи с мясом со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты с мясом; щи из свежей капусты с мясом «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами. ***с бобовыми растительно – мясные:*** борщ со свежей капустой и фасолью; борщ украинский с мясом «По-домашнему»; суп бобовый с мясом; суп из свежих овощей с фасолью; суп овощной с зеленым горошком; суп гороховый; суп гороховый с говядиной; суп гороховый со свининой; суп гороховый с мясом «По-домашнему»; суп гороховый с копченостями; суп гороховый с мясом; суп гороховый с овощами и мясом; суп гороховый с зеленью; суп грибной с фасолью; суп «По-азербайджански»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп фасолевый с мясом; суп фасолевый с мясом «По-домашнему»; суп фасолевый со свининой; суп фасолевый с говядиной; суп

шурпа «Узбекский»; щи из свежей капусты с фасолью; ***с крупами растительно – мясные:*** суп грибной с ячменной крупой; суп грибной с мясом «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; суп картофельный с крупой; суп «Кубанский»; суп с мясом и крупой «По-домашнему»; суп мясной с крупой и овощами; суп с мясом; суп мясной с крупой и овощами; суп мясной с картофелем и крупой; суп мясо овощной; суп перловый; суп перловый с мясом; суп рисовый; суп рисовый с мясом; суп рисовый с мясом «По-домашнему»; суп рисовый со свининой; суп с рисовый говядиной; суп харчо; суп харчо с говядиной; суп харчо со свининой; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник «По-ленинградски»; рассольник с мясом «По-домашнему»; рассольник со свининой; рассольник с говядиной. ***с макаронными изделиями мясо – растительные*** суп – лапша домашняя; суп лапша из оленины. ***растительно – мясные*** суп с лапшой; суп из макарон и овощей; суп макаронный с фрикадельками; суп овощной с макаронами; суп тартуский. ***с продуктами переработки молока растительно – мясные*** суп-пюре с мясом; суп-пюре с шампиньонами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.04.2024 год **Растительно-мясные: с субпродуктами убойных животных** хаш армянский.

Изменение № 2 Дата введения в действие 16.10.2024 год **Растительно-мясные: С бобовыми** суп гороховый с мясом и зеленью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: – не более 3-х лет. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: ***– не более 2-х лет.*** Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-588-2024 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ (взамен ТУ 10.39.17-588-2017)

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

Область применения

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

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

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

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

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

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

ковке при температуре от минус 18 °С до 25 °С: в реторт-упаковке не более 2 лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более 48 ч.** Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-454-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-454-2017)**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из субпродуктов птицы тушёные, в желе, соусах, изготовленные из субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, с добавлением/ без добавления жиров животных, птицы, масла растительного, овощей, фруктов свежих/сушёных, соусов, грибов, вкусоароматических добавок, томатных продуктов, молочных продуктов, пряных растений и специй, муки пшеничной, крахмала, бульона, соли пищевой, сахара, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из субпродуктов птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от технологии производства консервы из субпродуктов птицы подразделяют:** кусковые консервы из субпродуктов птицы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не мене 60 %; измельченных/ не измельчённых на куски массой не менее 3,0 г, тушёные; консервы из субпродуктов птицы в желе, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60 %; выработанные с применением желирующих компонентов; консервы из субпродуктов птицы в соусах, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60 %, выработанные из кусочков субпродуктов, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре; консервы паштетные из пищевых субпродуктов птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре с массовой долей субпродуктов не менее 60%. **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения консервы из субпродуктов птицы подразделяют на:** с овощами (грибами); без добавления овощей/ грибов. **В зависимости от используемых режимов тепловой обработки консервы подразделяют на:** стерилизованные консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ Вид – кусковые тушёные желудки птицы тушёные; желудки птицы тушёные «По-румынски»; желудки птицы тушёные «Антикризисные»; желудки птицы тушёные «Прованс»; желудки птицы тушёные «Один день в Италии»; печень птицы тушёная; печень птицы тушёная «По-румынски»; печень птицы тушёная «Ан-

тикризисная»; печень птицы тушёная «Прованс»; печень птицы тушёная «Один день в Италии»; потрошки куриные тушёные; сердечки птицы тушёные; сердечки птицы тушёные «По-румынски»; сердечки птицы тушёные «Антикризисные»; сердечки птицы тушёные «Прованс»; сердечки птицы тушёные «Один день в Италии». **Вид – в желе** ассорти из субпродуктов птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Прованс»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Золотой запас»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Итальянский шедевр»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «По-восточному». желудки птицы в желе; желудки птицы в желе «К обеду»; желудки птицы в желе «Вкусные»; желудки птицы в желе «Пряные»; желудки птицы в желе с паприкой; печень птицы в желе; печень птицы в желе «К обеду»; печень птицы в желе «Вкусные»; печень птицы в желе «Пряные»; печень птицы в желе с паприкой; сердечки птицы в желе; сердечки птицы в желе «К обеду»; сердечки птицы в желе «Вкусные»; сердечки птицы в желе «Пряные»; сердечки птицы в желе с паприкой. **Вид – в соусах** ассорти из субпродуктов птицы в томатном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в сметанном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в соусе «Острейший»; ассорти из субпродуктов птицы в грибном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в неаполитанском соусе; ассорти из субпродуктов птицы в болонском соусе; ассорти из субпродуктов птицы в пряном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в красном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в белом соусе; ассорти из субпродуктов птицы в сметано-перечном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в перечном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в соусе бешамель; ассорти из субпродуктов птицы в темном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в сырном соусе; ассорти из субпродуктов птицы в соусе «Наршараб»; ассорти из субпродуктов птицы в красном сладком соусе; ассорти из субпродуктов птицы в кисло-сладком соусе; желудки птицы в томатном соусе; желудки птицы в сметанном соусе; желудки птицы в соусе «Острейший»; желудки птицы в грибном соусе; желудки птицы в неаполитанском соусе; желудки птицы в болонском соусе; желудки птицы в пряном соусе; желудки птицы в красном соусе; желудки птицы в белом соусе; желудки птицы в сметано-перечном соусе; желудки птицы в перечном соусе; желудки птицы в соусе бешамель; желудки птицы в темном соусе; желудки птицы в сырном соусе; желудки птицы в соусе «Наршараб»; желудки птицы в красном сладком соусе; желудки птицы в кисло-сладком соусе; печень птицы в томатном соусе; печень птицы в сметанном соусе; печень птицы в соусе «Острейший»; печень птицы в грибном соусе; печень птицы в неаполитанском соусе; печень птицы в болонском соусе; печень птицы в пряном соусе; печень птицы в красном соусе; печень птицы в белом соусе; печень птицы в сметано-перечном соусе; печень птицы в перечном соусе; печень птицы в соусе бешамель; печень птицы в темном соусе; печень птицы в сырном соусе; печень птицы в соусе «Наршараб»; печень птицы в красном сладком соусе; печень птицы в кисло-сладком соусе; сердечки птицы грибном соусе; сердечки птицы в томатном соусе; сердечки птицы в сметанном соусе; сердечки птицы в соусе «Острейший»; сердечки птицы в грибном соусе; сердечки птицы в неаполитанском соусе; сердечки птицы в болонском соусе; сердечки птицы в пряном соусе; сердечки птицы в красном соусе; сердечки птицы в белом соусе; сердечки птицы в сметано-перечном соусе; сердечки птицы в перечном соусе; сердечки птицы в соусе бешамель; сердечки птицы в темном соусе; сердечки птицы в сырном соусе; сердечки птицы в соусе «Наршараб»; сердечки птицы в красном сладком соусе; сердечки птицы в кисло-сладком соусе. **Вид – паштетные** паштет «Для завтрака»; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет из куриных потрошков; паштет «Печеночный» из куриной печени. паштет «Пикантный»; паштет «Рощинский» с морковью и луком.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от

HACCP EXPERT

0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной или технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов – *не более 3-х лет*; **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: для стерилизованных консервов **– *не более 2-х лет;*** Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-678-2024** **КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В СИРОПЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: консервы фруктовые в сиропе: абрикосы в сиропе; инжир в сиропе; айва в сиропе; алыча в сиропе; ананасы в сиропе; апельсины в сиропе; бананы в сиропе; барбарис в сиропе; боярышник в сиропе; брусника в сиропе; виноград в сиропе; вишня в сиропе; голубика в сиропе; грейпфрут в сиропе; груша в сиропе; груша дичек в сиропе; гуава в сиропе; дыня в сиропе; ежевика в сиропе; жердели в сиропе; жимолость в сиропе; земляника в сиропе; инжир в сиропе; ирга в сиропе; карамбола в сиропе; киви в сиропе; кизил в сиропе; клубника в сиропе; клюква в сиропе; крыжовник в сиропе; лаймы в сиропе; плоды лимонника в сиропе; лимоны в сиропе; малина в сиропе; мандарины в сиропе; манго в сиропе; маракуйя в сиропе; морошка в сиропе; облепиха в сиропе; папайя в сиропе; персики в сиропе; рябина обыкновенная в сиропе; рябина черноплодная в сиропе; сливы в сиропе; смородина белая в сиропе; смородина красная в сиропе; смородина черная в сиропе; терн в сиропе; ткемали в сиропе; фейхоа в сиропе; физалис в сиропе; оливки в сиропе; хурма в сиропе; черешня в

сиропе; черника в сиропе; шелковица в сиропе; яблоки в сиропе; «Фруктовое ассорти» в сиропе (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

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

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-677-2024** **КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В СИРОПЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.18-106-2024 КОНСЕРВЫ. «ЛЕЧО» (взамен ТУ 10.39.18-106-2017)

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы – «Лечо» (далее продукт или продукция), изготовленные из измельчённых плодов сладкого перца с добавлением фруктов, овощей, грибов, или смеси фруктов, овощей и грибов, круп, бобовых, подготовленных в соответствии с установленной технологией, с добавлением/без добавления пряностей, соли, сахара, растительного масла, пищевых органических кислот, томатных продуктов и зелени и других пищевых ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные и стерилизованные. Консервы «Лечо» предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве закусочных консервов, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. ***В зависимости от применяемого сырья консервы «Лечо» выпускаются в следующем ассортименте:*** лечо с баклажанами; лечо с болгарским перцем и морковью по корейски; лечо с булгуром; лечо с гречкой; лечо с грибами вешенками; лечо с грибами и луком; лечо «Грузинское»; лечо «Домашнее»; лечо из зелёных перцев; лечо из зелёных перцев с шампиньонами; лечо с кабачками и баклажанами; лечо с кабачками; лечо с кабачками по -корейски; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо с капустой «кимчи»; лечо с луком; лечо с луком и морковью; лечо «Любительское»; лечо с медом; лечо с морковью; лечо с морковью – по корейски; лечо «На бис»; лечо «Объедение»; лечо с огурцами; лечо «Оригинальное»; лечо «Острое с перцем чили»; лечо с патиссонами; лечо с петрушкой; лечо «По-венгерски»; лечо «По-болгарски; лечо «По-итальянски»; лечо «По-казацки»; лечо с рисом «Токана»; лечо со свеклой; лечо со свеклой по – корейски; лечо из томатов с баклажанами; лечо «Традиционное»**;** лечо с тыквой; лечо с фасолью; лечо с цветной капустой; лечо с чесноком; лечо с яблоками; лечо с ягодами брусники; лечо с ягодами клюквы; лечо с ягодами чёрной смородины.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности стерилизованных консервов**: в металлических банках с лаковым покрытием– не более 2-х лет; в металлических банках с эмалевым покрытием – не более 3-х лет; в стеклянной упаковке – не более 3 лет; в упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет; в упаковке из полимерных материалов не более 1 года; Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-636-2025 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА (взамен ТУ 10.39.17-636-2017)

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство икры из овощей, консервированную без уксуса, с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. ***Продукция выпускается в следующем ассортименте:*** икра кабачковая «Мичуринская»; икра кабачковая «Южная»; икра кабачковая «Студенческая»; икра кабачковая «Деревенская»; икра кабачковая «Дар осени»; икра кабачковая «Заморская»; икра кабачковая «Бабушкина»; икра кабачковая «Лукоморье»; икра кабачковая «Оригинальная»; икра кабачковая «Дачная»; икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая; икра баклажанная; икра «Кабачковая с грибами».

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

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%. Температура хранения от 0 до 25 ^{0}С. **Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.11-398-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы «Полуфабрикаты первых обеденных блюд овощные», изготовленные из овощей свежих, солёных, картофеля, муки пшеничной, круп, бобовых, овощных пюре, томатных продуктов, масла растительного, жиров животных/растительных пищевых, соли пищевой, сахара, зелени петрушки, укропа, кислоты лимонной, пряностей и других компонентов, фасованные в герметичную упаковку, стерилизованные (далее – продукт, продукция, консервы (полуфабрикаты)). Консервы «Полуфабрикаты первых обеденных блюд овощные» представляют собой полуфабрикаты первых обеденных блюд овощные высокой степени готовности для приготовления полноценных первых обеденных блюд путём разведения их до нужной консистенции и кипячения. Полуфабрикаты могут быть реализованы в розничной торговой сети, предприятиях общественного питания, а также в качестве специализированного питания для армии и флота. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ со свежей капустой; борщ с квашеной капустой; борщ «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ со свежей капустой, зеленью и грибами; борщ со свежей капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашеной капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой, грибами и фасолью; борщ с квашеной капустой и грибами; борщ «По-московски»; борщ украинский «По-домашнему»; рассольник; рассольник с булгуром; рассольник с грибами; рассольник с зеленью; рассольник с томатами солёными; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник «По-домашнему»; свекольник; свекольник «По-домашнему»; свекольник с грибами; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый; суп с булгуром; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый «По-домашнему»; суп гороховый с овощами; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп с макаронами; суп с крупой и овощами; суп с картофелем и крупой; суп овощной; суп овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с овощами; суп рисовый; суп рисовый с овощами; суп рисовый «По-домашнему»; суп с чечевицей; суп тыквенный; суп с лапшой; суп харчо; суп из фасоли овощной; суп фасолевый «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп «Узбекский»; суп-пюре овощной; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый; суп-пюре картофельный с овощами; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи; щи со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными

HACCP EXPERT

маслами; щи из квашеной капусты; щи из свежей капусты «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами; солянка овощная.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 03.09.2024 г. борщ по – сибирски с перловой крупой; борщ по – сибирски с ячневой крупой; суп картофельный с гречневой крупой; суп картофельный с гречневой крупой (вариант 2); суп картофельный с перловой крупой; суп картофельный с пшённой крупой; суп картофельный с пшённой крупой (вариант 2); суп картофельный с ячневой крупой; суп овощной с пшённой крупой; суп овощной с ячневой крупой; суп овощной с ячневой крупой (вариант 2); рассольник с перловой крупой; щи из капусты с пшённой крупой.

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

Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищённых от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 %. **Рекомендуемые сроки годности консервов** «Полуфабрикаты первых обеденных блюд овощные» при температуре хранения от 0 ºС – плюс 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: ***для стерилизованной продукции:*** *в стеклянной упаковке* не более 24 месяцев; *в металлической упаковке не более 36 месяцев; в реторт упаковке, в упаковке из ламистера, в упаковке из комбинированных материалов, из полимерных материалов не более 24 месяцев.* Срок годности консервов «Полуфабрикаты первых обеденных блюд овощные», упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель продукции с внесением изменений в техническую документацию по согласованию 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

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-538-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.20.25-538-2017)**

Дата введения в действие —2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция) с добавлением пищевой соли, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данному техническому условию, должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: белуга натуральная; бельдюга натуральная; баттерфиш натуральный; горбуша натуральная; голец натуральный; густера натуральная; зубатка натуральная; дорадо натуральная; камбала натуральная; карп натуральный; конь пёстрый натуральный; карась натуральный; корюшка натуральная; краснопёрка натуральная; кета натуральная; кижуч натуральный; лещ натуральный; ледяная рыба натуральная; лосось атлантический натуральный; минтай натуральный; минога натуральная; навага натуральная; налим натуральный; нерка натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг) натуральный; плотва натуральная; палтус натуральный; пелядь натуральная; путассу натуральная; пиленгас натуральный; пикша натуральная; рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное; рыба-сабля натуральная; ротан натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардина атлантическая натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская натуральная; скумбрия дальневосточная натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; сибас натуральный; сом натуральный; судак натуральный; тунец натуральный; треска натуральная; терпуг натуральный; толстолобик натуральный; форель радужная натуральная; хек натуральный; щука натуральная.

Тушка рыба, у которой удалены чешуя, "жучки" (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные. Допускаются: чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб; отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см; плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека; икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см. Допускается срезать нижнюю часть брюшка у бычка и сельди. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и

анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделывают только на спинку. **Филе** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов. **Кусок филе** филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе. **Рубленые кусочки** кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических и стеклянных банках не более 3-х лет с даты изготовления; консервов в реторт-упаковке – не более 2-х лет с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. 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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-637-2021** **ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.39.18-637-2017)**

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-462-2023 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.13.15-462-2017)**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные из мяса и субпродуктов птицы стерилизованные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (круп, бобовых, овощей, чеснока, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами: «Каша гречневая с мясом кур»; «Каша гречневая с мясом цыплят-бройлеров»; «Каша гречневая с мясом индейки»; «Каша гречневая с мясом уток»; «Каша гречневая с мясом гусей»; «Каша гречневая с мясом цесарок»; «Каша рисовая с мясом кур»; «Каша рисовая с мясом цыплят-бройлеров»; «Каша рисовая с мясом индейки»; «Каша рисовая с мясом уток»; «Каша рисовая с мясом гусей»; «Каша рисовая с мясом цесарок»; «Каша перловая с мясом кур»; «Каша перловая с мясом цыплят-бройлеров»; «Каша перловая с мясом индейки»; «Каша перловая с мясом уток»; «Каша перловая с мясом гусей»; «Каша перловая с мясом цесарок»; «Каша ячневая с мясом кур»; «Каша ячневая с мясом цыплят-бройлеров»; «Каша ячневая с мясом индейки»; «Каша ячневая с мясом уток»; «Каша ячневая с мясом гусей»; «Каша ячневая с мясом цесарок»; «Каша пшенная с мясом кур»; «Каша пшенная с мясом цыплят-бройлеров»; «Каша пшенная с мясом индейки»; «Каша пшенная с мясом уток»; «Каша пшенная с мясом гусей»; «Каша пшенная с мясом цесарок»; «Каша гречневая с мясом кур и овощами»; «Каша гречневая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»; «Каша гречневая с мясом индейки и овощами»; «Каша гречневая с мясом уток и овощами»; «Каша гречневая с мясом гусей и овощами»; «Каша гречневая с мясом цесарок и овощами»; «Каша рисовая с мясом кур и овощами»; «Каша рисовая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»; «Каша рисовая с мясом индеек и овощами»; «Каша рисовая с мясом уток и овощами»; «Каша рисовая с мясом гусей и овощами»; «Каша рисовая с мясом цесарок и овощами»; «Каша перловая с мясом кур и овощами»; «Каша перловая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»; «Каша перловая с мясом индеек и овощами»; «Каша перловая с мясом уток и овощами»; «Каша перловая с мясом гусей и овощами»; «Каша перловая с мясом цесарок и овощами»; «Каша пшенная с мясом кур и овощами»; «Каша пшенная с мясом цыплят-бройлеров и овощами»; «Каша пшенная с мясом индеек и овощами»; «Каша пшенная с мясом уток и овощами»; «Каша пшенная с мясом гусей и овощами»; «Каша пшенная с мясом цесарок и овощами»; «Каша ячневая с мясом кур и овощами»; «Каша ячневая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»; «Каша ячневая с мясом индейки и овощами»; «Каша ячневая с мясом уток и овощами»; «Каша ячневая с мясом гусей и овощами»; «Каша ячневая с мясом цесарок и овощами»; «Плов с мясом кур»; «Плов с мясом цыплят-бройлеров»; «Плов с мясом индейки»; «Плов с мясом уток»; «Плов с мясом гусей»; «Плов с мясом цесарок»; «Плов по-узбекски» из мяса кур; «Плов по-

армавирски» из мяса кур; «Плов по-татарски» из мяса кур; «Плов Кубанский» из мяса кур; «Каша рисовая с добавлением говядины» с мясом кур; «Каша рисовая с курицей» с мясом кур; «Каша рисовая с добавлением баранины» с мясом кур; «Каша рисовая с добавлением свинины» с мясом кур; «Каша рисовая с овощами» с мясом кур; «Перловая каша с мясом цыпленка-бройлера»; «Плов с мясом цыпленка-бройлера; «Рис с курицей и овощами»; «Каша гречневая с курицей»; «Каша перловая с курицей»; «Каша гречневая с индейкой»; «Каша перловая с индейкой»; «Каша рисовая с индейкой»; «Плов с курицей»; ризотто из курицы; ризотто из цыпленка; ризотто из индейки; ризотто из гуся; ризотто из утки; ризотто из цесарки; ризотто из перепелки; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки с грибами. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:** «Фасоль в соусе с мясом кур»; «Фасоль в соусе с мясом цыплят-бройлеров»; «Фасоль в соусе с мясом индейки»; «Фасоль в соусе с мясом уток»; «Фасоль в соусе с мясом гусей»; «Фасоль в соусе с мясом цесарок»; «Горох с мясом кур»; «Горох с мясом цыплят-бройлеров»; «Горох с мясом индейки»; «Горох с мясом уток»; «Горох с мясом гусей»; «Горох с мясом цесарок»; «Фасоль с мясом кур; «Фасоль с мясом цыплят-бройлеров»; «Фасоль с мясом индейки»; «Фасоль с мясом уток»; «Фасоль с мясом гусей»; «Фасоль с мясом цесарок»; курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:** «Мясо кур с яблоком и черносливом»; «Мясо цыплят-бройлеров с яблоком и черносливом»; «Мясо индейки с яблоком и черносливом»; «Мясо уток с яблоком и черносливом»; «Мясо гусей с яблоком и черносливом»; «Мясо цесарок с яблоком и черносливом»; «Филе индейки с овощами»; «Филе цыпленка-бройлера с овощами»; «Мясо цыпленка-бройлера с баклажанами»; «Мясо цыпленка-бройлера с фасолью»; «Филе индейки с овощами по-болгарски»; «Филе цыпленка-бройлера с овощами по-болгарски»; «Филе цыпленка-бройлера с зеленым горошком и морковью»; «Жаркое с грибами» из мяса кур; «Индейка по-карибски» из мяса индеек; «Курица по-мексикански» из мяса кур; «Курица по-гавайски» из мяса кур; «Рагу с мясом кур» из мяса кур; «Рагу с мясом цыплят-бройлеров» из мяса цыплят-бройлеров; «Рагу с мясом индейки»; «Рагу с мясом уток»; «Рагу с мясом гусей»; «Рагу с мясом цесарок»; «Сациви из мяса цыпленка-бройлера»; «Индейка по-карибски»; «Курица по-мексикански»; «Курица по-гавайски»; «Томленое филе цыпленка-бройлера с томатами и специями «Такос»; «Филе томленое цыпленка-бройлера «Такос»; «Томленое филе цыпленка-бройлера «Такос»; «Курица Терияки»; «Курица по-тайски»; «Мясо цыпленка-бройлера Терияки»; «Мясо цыпленка-бройлера по-тайски»; «Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров»; курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски»; индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из

перепелки в желе; ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами. **Консервы мясорастительные из субпродуктов птицы, с овощами:** «Рагу из субпродуктов кур»; «Рагу из субпродуктов цыплят-бройлеров»; «Рагу из субпродуктов индейки»; «Рагу из субпродуктов уток»; «Рагу из субпродуктов гусей»; «Рагу из субпродуктов цесарок». **Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:** «Мясо кур в пряном соусе»; «Мясо цыплят-бройлеров в пряном соусе»; «Мясо индейки в пряном соусе»; «Мясо уток в пряном соусе»; «Мясо гусей в пряном соусе»; «Мясо цесарок в пряном соусе»; «Мясо кур в остром соусе»; «Мясо цыплят-бройлеров в остром соусе»; «Мясо индейки в остром соусе»; «Мясо уток в остром соусе»; «Мясо гусей в остром соусе»; «Мясо цесарок в остром соусе»; «Мясо кур в чесночном соусе»; «Мясо цыплят-бройлеров в чесночном соусе»; «Мясо индейки в чесночном соусе»; «Мясо уток в чесночном соусе»; «Мясо гусей в чесночном соусе»; «Мясо цесарок в чесночном соусе»; «Фрикадельки куриные в томатном соусе»; «Фрикадельки куриные в томатном соусе с овощным гарниром»; куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; курица в грибном соусе; чахохбили из мяса кур в соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе; цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; котлеты из куриного мяса в соусе; фрикадельки запеченные куриные в соусе; фрикадельки запеченные из мяса индейки в соусе; фрикадельки куриные в белом соусе. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:** «Паштет с куриной печенью»; «Суфле» из куриной печени»; «Суфле» из куриной печени для салатов»; «Мясо рубленое «Болоньезе» с мясом кур; «Паштет с мясом кур»; «Паштет с куриным мясом»; «Паштет с грибами» с мясом кур; «Паштет с овощами» с мясом кур; «Паштет с паприкой» с мясом кур; «Паштет с зеленью» с мясом кур; «Паштет куриный с обжаренным луком»; «Паштет «Нежный» с куриной печенью»; «Паштет из мяса кур»; «Паштет «Фуршетный»; «Рийет перепелиный с ромом»; «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусиной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний». **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с другими растительными компонентами:** курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами; курица с грибами в желе; цыпленок с грибами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с макаронными изделиями:** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями.

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.03.2024 год **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:** запеченная куриная грудка с булгуром; плов из мяса птицы; мясо цыпленка с булгуром. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:** горошница с мясом цыпленка.

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.06.2024 год **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами. «Каша гречневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами и овощами. Плов с мясом цыпленка; Консервы мясорастительные с мясом

цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами и овощами. Перловая каша с мясом цыпленка. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Мясо цыпленка с фасолью. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Филе цыпленка с овощами; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Мясо цыпленка с баклажанами. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Фрикадельки куриные в томатном соусе; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Фрикадельки куриные в томатном соусе с овощным гарниром. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные паштетные. «Мясо рубленое «болоньезе». **Консервы мясорастительные из мяса птицы, кусковые:** Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные кусковые в соусе. Сациви из мяса цыпленка; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Курица Терияки; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Курица по-тайски; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Мясо цыпленка Терияки; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Мясо цыпленка по-тайски; Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Чахохбили из мяса цыплят.

Изменение № 3 Дата введения в действие 24.01.2025 год **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:** каша из булгура с курицей; каша из булгура с мясом индейки; **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:** нут с мясом цыпленка; **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:** чахохбили из мяса цыпленка; **Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:** нут в соусе с мясом утки; нут в соусе с мясом цыпленка. **Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:** паштет из мяса индейки; паштет из мяса цыпленка; паштет из утиной печени.

Изменение № 4 Дата введения в действие 16.06.2025 год **Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:** «Мясо птицы с фасолью и овощами»; «Рис с курицей и овощами».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности** консервов: в металлической и стеклянной таре не более 3-х лет; в полимерной таре – не более 1 года. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-545-2023** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **«ШПРОТЫ В МАСЛЕ»** **(Взамен ТУ 10.20.25-545-2017)**

Дата введения в действие — 2023 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 рыбные консервы «Шпроты в масле», изготовленные из копченой мелкой рыбы семейства Сельдевые* (далее консервы), с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты в масле из копченой североморской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки; шпроты в масле из копченой каспийской кильки; шпроты в масле из копченой салаки; шпроты в масле из копченой тюльки; шпроты в масле из копченой беломорской сельди «Полярные»; шпроты в масле «Каспийские» из копченой неразделанной каспийской кильки; шпроты в масле «Черноморские» из копченой неразделанной черноморской кильки; шпроты в масле «Прибалтийские» из копченой неразделанной балтийской кильки.

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

Наименование консервов должны быть уточнены изготовителем в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических и стеклянных банках не более 30 месяцев с даты изготовления; После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. 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.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-033-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.15-033-2017)

Дата введения в действие — 28.12.2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы мясные, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса птицы мясные полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения консервы из мяса птицы производят:** с овощами; с крупами; с бобовыми; с макаронными изделиями.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – в собственном соку мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи». **Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-се-

лянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом; крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе бедра индейки подкопченое; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленое»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленое»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленое»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленое»; филе утиное тушеное; филе гусиное тушеное; филе гусиное «Томленое»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»; мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в бульоне с овощами** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленые шейки гусиные; томленые шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо перепелки томленое с морковью»; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы с овощами в соусах** курица с овощами в томатном соусе; цыпленок с овощами в томатном соусе; индейка с овощами в томатном соусе; гусь с овощами в томатном соусе; утка с овощами в томатном соусе; цесарка с овощами в томатном соусе; перепелка с овощами в томатном соусе. куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; чахохбили из мяса кур. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с крупами** курица «Дачная» с рисом; курица «Дачная» с гречкой; цыпленок «Дачный» с рисом; цыпленок «Дачный» с гречкой; индейка «Дачная» с рисом; индейка «Дачная» с

гречкой; гусь «Дачный» с рисом; гусь «Дачный» с гречкой; утка «Дачная» с рисом; утка «Дачная» с гречкой; цесарка «Дачная» с рисом; цесарка «Дачная» с гречкой; перепелка «Дачная» с рисом; перепелка «Дачная» с гречкой; фрикасе из курицы с рисом; фрикасе из цыпленка с рисом; фрикасе из индейки с рисом; фрикасе из гуся с рисом; фрикасе из утки с рисом; фрикасе из цесарки с рисом; фрикасе из перепелки с рисом; ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. «Куриная грудка с пшеничной крупой»; «Куриная грудка с перловкой»; «Куриная грудка с рисом»; «Куриная грудка с гречкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в соусе «Барбекю; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленые по-китайски; субпродукты утиные томленые по-китайски; субпродукты куриные томленые по-китайски; субпродукты гусиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленые в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе; «Куриная грудка в томатном соусе»; «Куриная грудка в красном маринаде»; «Куриная грудка в чесночном маринаде с травами»; «Куриная грудка в остром маринаде». филе индейки в томате. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в желе** курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе; индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе;

цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; тушенка из перепелок в желе; мясо кур в желе; мясо утки в желе; мясо гуся в желе; мясо перепела в желе; курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе. курица с грибами в желе; цыпленок с грибами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гусиное в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в желе с овощами** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы** «Закуска для путешественника»; «Закуска для путешественников». фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный; «Фарш колбасный из курицы с паприкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** тефтели куриные в томатном соусе; голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; тефтели куриные в томатном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе; голубцы ленивые. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид –фаршевые из мяса/субпродуктов птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – ветчинные из мяса птицы** мясо куриное ветчинное «Закусочное»; мясо цыпленка ветчинное «Закусочное»; мясо индейки ветчинное «Закусочное»; мясо гусиное ветчинное «Закусочное»; мясо утиное ветчинное «Закусочное»; мясо цесарки ветчинное «Закусочное»; мясо перепела ветчинное «Закусочное»; мясо куриное ветчинное «Особенное»; мясо цыпленка ветчинное «Особенное»; мясо индейки ветчинное «Особенное»; мясо гусиное ветчинное «Особенное»; мясо утиное ветчинное «Особенное»; мясо цесарки ветчинное «Особенное»; мясо перепела ветчинное «Особенное»; мясо куриное ветчинное «Застольное»; мясо цыпленка ветчинное «Застольное»; мясо индейки ветчинное «Застольное»; мясо гусиное ветчинное «Застольное»; мясо утиное ветчинное «Застольное»; мясо цесарки ветчинное «Застольное»; мясо перепела ветчинное «Застольное»; ветчина «Московская» из курицы; ветчина «Московская» из цыпленка; ветчина «Московская» из индейки; ветчина «Московская» из гуся; ветчина «Московская» из утки; ветчина «Московская» из цесарки; ветчина «Московская» из перепела; ветчина "Домашняя" из мяса индейки; мясо куриное ветчинное «На любой вкус»; мясо цыпленка ветчинное «На любой вкус»; мясо индейки ветчинное «На любой вкус»; мясо гусиное ветчинное «На любой вкус»; мясо утиное ветчинное «На любой вкус»; мясо цесарки ветчинное «На любой вкус»; мясо перепела ветчинное «На любой вкус»; ветчина «Янтарная» из курицы;

HACCP EXPERT

рулет куриный «Янтарный»; рулет куриный «Нежный»; рулет куриный «Деликатесный»; рулет куриный «Калининградский»; рулет куриный; рулет «Янтарный» из мяса цыпленка; рулет «Нежный» из мяса цыпленка; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка; рулет «Калининградский» из мяса цыпленка; рулет из мяса цыпленка; рулет «Янтарный» из филе грудки цыпленка; рулет «Нежный» из филе грудки цыпленка; рулет «Деликатесный» из филе грудки цыпленка; рулет «Калининградский» из филе грудки цыпленка; рулет из филе грудки цыпленка. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – паштетные из мяса птицы** pate' di pollo (паштет из курицы); pate' di tacchino (паштет из индейки); pate' di anatra (паштет из утки); pate' di oca (паштет из гуся); pate' di struzzo (паштет из страуса); pate' di quaglia (паштет из перепела); pate' di faraona (паштет из цесарки). паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся; «Рийет перепелиный с ромом»; паштет из мяса курицы «Куку Сливочный с кориандром»; паштет из мяса курицы «Фермерский»; паштет из мяса курицы «С черной смородиной»; паштет из мяса курицы «Куку сливочный с кориандром»; паштет из мяса утки «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса утки «С черной смородиной»; паштет из мяса утки «Фермерский»; паштет из мяса утки «Сливочный с черной смородиной». паштет из мяса гуся «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса гуся «С черной смородиной»; паштет из мяса перепела «Фермерский с черной смородиной». «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусиной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний»; паштет из гусиной печени с клюквой; паштет из утиной печени с клюквой; паштет из куриной печени с клюквой; паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.03.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – ветчинные из мяса птицы** ветчина из мяса цыплят бройлеров; ветчина куриная «Домашняя»; -ветчина из индейки; ветчина куриная «Нежная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 14.05.2024 год **Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** филе бедра индейки подкопченое. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами** куриная грудка с овощами; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** фрикадельки запеченные куриные в соусе; фрикадельки запеченные из мяса индейки в соусе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.06.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса птицы с крупами** плов «По – восточному с курицей»; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы в соусах** Сосиски в банке в томатном соусе из мяса птицы.

Изменение № 5 Дата введения в действие 09.09.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – в собственном соку** мясо гуся в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо курицы в собственном соку; мясо перепёлки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо утки в собственном соку; мясо цесарки в собственном соку; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – паштетные из мяса птицы** Риет из мяса гуся; Риет из мяса индейки; Риет из мяса курицы; Риет из мяса перепёлки; Риет из мяса страуса; Риет из мяса утки; Риет из мяса цесарки.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.09.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами** Желудки куриные тушёные.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов **– *не более 3-х лет*;** для пастеризованных консервов – ***не более 2 лет;*** Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: для стерилизованных консервов **– *не более 2-х лет;*** для нестерилизованных консервов – ***не более 1 года;*** Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1050-2022** **КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервированные риеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Риеты рыбные предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: риет из тунца; риет из тунца «Оригинальный»; риет из тунца с зеленью; риет из тунца с оливками и зеленым луком; риет из тунца с маслинами и жареным луком; риет из лосося (горбуши, кеты, нерки); риет из горбуши с каперсами и оливками; риет из горбуши с томатами; риет из горбуши с овощами; риет из горбуши с морепродуктами; риет из трески; риет из трески с овощами; риет из скумбрии; риет из скумбрии с овощами; риет из сельди; риет из сельди с овощами; риет из минтая; риет из минтая с овощами; риет из судака; риет из судака с овощами; риет из кильки; риет из салаки; риет из леща; риет из леща с овощами; риет из сома; риет из сома с овощами; риет из пеламиды; риет из пеламиды с овощами.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии

соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1047-2022 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы растительно-мясные стерилизованные с мясом птицы, с добавлением не мясных ингредиентов (далее продукция, консервы). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы растительно-мясные из мяса птицы с овощами индейка с овощами; крыло индейки с овощами; рагу с курицей»; рагу с индейкой; рагу с уткой; рагу с мясом гуся; рагу с мясом перепела; рагу с цесаркой; мясо кур с яблоком и черносливом; мясо индейки с яблоком и черносливом; мясо утки с яблоком и черносливом; мясо гуся с яблоком и черносливом; мясо перепела с яблоком и черносливом; мясо цесарки с яблоком и черносливом; **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с крупами:** каша гречневая с индейкой; филе бедра индейки с гречкой; каша гречневая с мясом кур; каша гречневая с мясом утки; каша гречневая с мясом гуся; каша гречневая с мясом перепела; каша гречневая с мясом цесарки; каша ячневая с мясом кур; каша ячневая с мясо индейки; каша ячневая с мясом утки; каша ячневая с мясом гуся; каша ячневая с мясом перепела; каша ячневая с мясом цесарки; каша пшенная с мясом кур; каша пшенная с мясом индейки; каша пшенная с мясом утки; каша пшенная с мясом гуся; каша пшенная с мясом перепела; каша пшенная с мясом цесарки; каша рисовая с мясом кур; каша рисовая с мясом индейки; каша рисовая с мясом утки; каша рисовая с мясом гуся; каша рисовая с мясом перепела; каша рисовая с мясом цесарки; каша перловая с мясом кур; каша перловая с мясом индейки; каша перловая с мясом утки; каша перловая с мясом гуся; каша перловая с мясом перепела; каша перловая с мясом цесарки; **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с бобовыми:** фасоль в соусе с мясом кур; фасоль в соусе с мясом индейки; фасоль в соусе с мясом утки; фасоль в соусе с мясом гуся; фасоль в соусе с мясом перепела; фасоль в соусе с мясом цесарки.

Изменение №1 Дата введения в действие 27.11.2023 год **Консервы растительно-мясные с мясом птицы фаршевые:** фрикадельки запеченные с мясом индейки в соусе.

Изменение №2 Дата введения в действие 24.04.2025 год **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с крупами:** каша гречневая с индейкой; каша перловая с индейкой; каша рисовая с индейкой; **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с бобовыми:** горох с индейкой.

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

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п: 2.1-2.9; 4.1-4.8; 5.1-5.8; 8.1-8.9. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: Консервы растительно-мясные с мясом птицы стерилизованные «Фасоль в соусе с мясом утки» по ТУ 10.13.15-1047-2022». Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственных доказательственных материалов при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации, государственной регистрации) требованиям Технических регламентов Таможенного союза. При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1041-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, предназначенные для питания детей раннего возраста (от одного года и старше), вырабатываемые на предприятиях различных форм собственности, изготовленные из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов, рыбы, морепродуктов, яиц и других продуктов, с добавлением или без добавления растительного масла, кисломолочных продуктов, соусов, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные (далее продукт, продукция). Консервы «Салаты и винегреты» предназначены для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) в организованных детских коллективах, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: консервы на овощной основе винегрет овощной; салат из белокочанной капусты; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из консервированной кукурузы; салат из моркови; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов; салат «Летний». **консервы на овощной основе с добавлением фруктов** салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; **консервы на овощной основе с добавлением морепродуктов** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из овощей с морской капустой; **консервы на овощной основе с добавлением сыра** салат из свеклы с сыром; **В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов:** нарезанные кусочками. **Консервы по технологии изготовления выпускают** стерилизованными; пастеризованными.

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

Рекомендуемые сроки годности консервов «Салаты и винегреты» для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) при температуре хранения 0°С – плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: ***для стерилизованных/пастеризованных консервов в стеклянной упаковке*** не более 24 месяцев; ***в металлической упаковке*** не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-790-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы рыборастительные стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с бобовыми в томатном соусе: бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная с чечевицей

в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная с горохом в томатном соусе; салака разделанная с нутом в томатном соусе; салака разделанная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; **Консервы с крупами:** бычки разделанные обжаренные с гречкой; бычки разделанные обжаренные с рисом; бычки разделанные обжаренные с перловкой; бычки разделанные обжаренные с пшенкой; карп обжаренный с гречкой; карп обжаренный с рисом; карп обжаренный с перловкой; карп обжаренный с пшенкой; минтай обжаренный с гречкой; минтай обжаренный с рисом; минтай обжаренный с перловкой; минтай обжаренный с пшенкой; сом обжаренный с гречкой; сом обжаренный с рисом; сом обжаренный с перловкой; сом обжаренный с пшенкой; скумбрия обжаренная с гречкой; скумбрия обжаренная с рисом; скумбрия обжаренная с перловкой; скумбрия обжаренная с пшенкой; треска обжаренная с гречкой; треска обжаренная с рисом; треска обжаренная с перловкой; треска обжаренная с пшенкой; **Консервы с овощами:** бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; бычки разделанные обжаренные с морковью и луком; карп обжаренный с капустой и сладким перцем; карп обжаренный с квашеной капустой; карп обжаренный с морковью и луком; минтай обжаренный с грибами и луком; минтай обжаренный со спаржей; минтай обжаренный со сладким перцем; минтай обжаренный с квашеной капустой; сом обжаренный с грибами и луком; сом обжаренный со спаржей; сом обжаренный со сладким перцем; сом обжаренный с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; скумбрия обжаренная с морковью и луком; скумбрия обжаренная с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; треска обжаренная с грибами и луком; треска обжаренная с капустой и сладким перцем; треска обжаренная с морковью и луком; треска обжаренная с морской капустой и луком; **Консервы из фаршевых изделий:** котлеты рыбо-овощные в томатном соусе; котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; тефтели из океанических рыб в томатном соусе; тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе; фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 2-х лет.** Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 6

^{0}С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-844-2018** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы натуральные стерилизованные «Ассорти», изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и нерка натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кижуч натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кета натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и голец натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и чавыча натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, форель радужная натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай атлантический натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай тихоокеанский натуральные; ассорти. Скумбрия атлантическая и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и ставрида океаническая натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и сардина тихоокеанская натуральные.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре – не более 3-х лет. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1035-2022 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 06.05.2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные из мяса птицы стерилизованные мясные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные из мяса сельскохозяйственной птицы с добавлением немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы паштетные: куриное патэ; куриное патэ с грибами; куриное патэ с апельсинами; куриное патэ с оливками; патэ из индейки с пряной зеленью; патэ из индейки орехами; патэ из индейки с сыром; патэ из индейки с ананасами; патэ по-бретонски; патэ де Шампань; патэ утиное с печенью, инжиром и фисташками; патэ гусиное с печенью, инжиром и фисташками; патэ из мяса курицы с кориандром; патэ из мяса утки с черной смородиной; патэ из мяса индейки с лесными грибами; печеночное патэ утиное с инжиром; печеночное патэ гусиное с инжиром; паштет "К ужину"; паштет из потрохов; паштет "К чаю"; паштет с черносливом и орехами; паштет с апельсином и инжиром; паштет "К столу"; паштет "К завтраку луковый"; паштет "К завтраку с паприкой"; паштет "К завтраку с ветчиной"; паштет "К завтраку печеночный"; паштет "К завтраку с грибами"; паштет из утки с оливками; паштет из утки с вялеными томатами; паштет из утки с черносливом; паштет утиный с черносливом и орехами; паштет гусиный с черносливом и орехами; паштет утиный с апельсином и инжиром; паштет гусиный с апельсином и инжиром; паштет из утиной печени; паштет из гусиной печени; паштет из утиной печени фуа-гра; паштет из гусиной печени фуа-гра; террин из утки с апельсиновой цедрой и оливками; террин из гуся с апельсиновой цедрой и оливками; террин из фуа-гра с фруктами; террин из фуа-гра с грибами и сладким перцем; террин из фуа-гра; террин из фуа-гра «Столичный»; террин из фуа-гра с сельдерем; террин из фуа-гра с грибами; террин из фуа-гра с инжиром; террин из фуа-гра с болгарским перцем; террин из фуа-гра с манго; террин из фуа-гра с изюмом; террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром; риет из мяса утки с курицей; риет из мяса гуся с курицей; риет из мяса утки «По-деревенски»; риет из мяса гуся «По-деревенски»; утиный риет со свининой; гусиный риет со свининой; утиный риет с тыквой; гусиный риет с тыквой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.02.2024 год **Консервы из мяса птицы паштетные:** паштет «Нежный с печенью»; паштет «Французский для завтрака»; паштет «С прованскими травами»; паштет «Нежный»; паштет «Печеночный со сливочным маслом»; паштет «Печеночный сливочный на завтрак»; паштет «Junior куриный»; паштет «Домашний»; паштет «Печеночный с печенью индейки»; паштет «С грибами»; паштет «С лесными грибами»; паштет «Из мяса птицы»; паштет «Печеночный»; паштет «Сливочный»; паштет «Деревенский»; паштет «по-Домашнему»; паштет «Индюшечка»; паштет «Охотничий»; паштет «Арденский»; паштет «С ветчиной»; паштет «из мяса курицы с кориандром»; паштет «из мяса утки с черной смородиной»; паштет «из мяса индейки с лесными грибами»; пате из мяса индейки и курицы с шампиньонами; пате из мяса индейки и курицы с кориандром.

HACCP EXPERT

Изменение № 2 Дата введения в действие 24.01.2025 год **Консервы из мяса кур паштетные:** Риет «Кавказский Кахури»; Риет «Чесночный с травами»; Риет «Классический»; Риет «Ореховый»; Риет «Брусничный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 2-х лет со дня изготовления.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-170-2021 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ (взамен ТУ 9216-170-2014)**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных стерилизованных кусковых консервов, вырабатываемых из мяса сельскохозяйственных животных с добавлением не мясных ингредиентов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Говядина тушеная натуральная в желе; Свинина тушеная натуральная в желе; Конина тушеная натуральная в желе; Оленина тушеная натуральная в желе; Говядина тушеная слободская; Свинина тушеная слободская; Конина тушеная слободская»; Оленина тушеная слободская; Говядина тушеная застольная; Свинина тушеная застольная; Конина тушеная застольная; Оленина тушеная застольная; Говядина тушеная по-домашнему; Свинина тушеная по-домашнему; Конина тушеная по-домашнему; Оленина тушеная по-домашнему; Говядина тушеная традиционная; Свинина тушеная традиционная; Конина тушеная традиционная; Оленина тушеная традиционная; «Свинина тушеная «Пикантная»; «Свинина тушеная «Походная»; «Свинина тушеная «Пряная»; «Свинина тушеная «Острая»; «Свинина тушеная «Сельская»; «Свинина тушеная в томате»; «Говядина тушеная с зеленью»; «Говядина тушеная с чесноком»; «Говядина тушеная со сладким перцем»; «Говядина тушеная «Пикантная»; «Говядина тушеная «Походная»; «Говядина тушеная «Пряная»; «Говядина тушеная «Особенная»; «Свинина тушеная «Особенная».

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

Рекомендуемый срок годности консервов: в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**. в полимерной таре – **не более 1 года.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1001-2024 КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой массы разной степени измельчения, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость и максимальное сохранение всех полезных питательных веществ в готовом продукте [далее по тексту консервы мясосодержащие, продукция]. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья предназначены в качестве готового блюда для питания детей раннего возраста. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья вырабатываются гомогенизированными, пюреобразными или крупноизмельченными [фаршевыми]: гомогенизированные: размер частиц - не более 0,3 мм - для детей старше 6 мес.; пюреобразные: размер частиц - не более 1,5 мм - для детей старше 7-8 мес.; крупноизмельченные [фаршевые]: размер частиц - не более 3,0 мм - для детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания выпускают в следующем ассортименте: **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс»:** фОленина с гречневой крупой; Оленина с гречневой крупой и лизоцимом. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид»:** Говядина с гречкой; Говядина с тыквой. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид»:** Печень с говядиной и овощами; Печень с говядиной, сыром и овощами; Печень с говядиной, яйцом, сыром и овощами. ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс» для детского питания*** вырабатываются из мяса северных оленей с добавлением животного и (или) растительного жира, овощных, крупяных и других натуральных компонентов, а также лизоцима (или без него). ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид» для детского питания*** вырабатываются из говядины, свинины и натуральных молочных (с применением сухой деминерализованной сыворотки), овощных, крупяных и других компонентов. ***Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид» для детского питания*** вырабатываются из свиной или говяжьей печени, длиннейшей мышцы поясницы спинно-реберного отруба КРС, сыра сычужного (или без него) с добавлением яичного и молочных компонентов, животного и (или) растительного жира, круп, овощей и других натуральных компонентов. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

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

Рекомендуемый срок годности консервов поликомпонентных на основе мясного сырья должен быть не более 24 месяцев с даты выработки.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-784-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов:** печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный». **Консервы мясные кусковые в желе:** говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». **Консервы мясные кусковые в соусе:** говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе. **Консервы мясные фаршевые:** фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами. **Консервы мясные паштетные:** паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый

срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-412-2020** **КАШИ. КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ** **(взамен ТУ 9161-412-2015)**

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы растительные стерилизованные (далее – консервы, продукт, продукция) изготовленные из различных круп с добавлением или без добавления овощей, грибов, сухофруктов, ягод, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: каша геркулесовая с корицей и сухофруктами; каша геркулесовая с изюмом и ванилью; каша геркулесовая с цукатами и имбирем; каша монастырская с грибами; каша монастырская; каша монастырская постная с грибами; плов с сухофруктами; плов с цукатами; плов с орехами и сухофруктами; каша вкуснейшая; каша из чечевицы с огурчиками вариант; каша из чечевицы с баклажанами; каша рисовая с баклажанами; каша из белой фасоли; каша из красной фасоли; каша из красной фасоли с лисичками; каша рисовая с шампиньонами и имбирем; каша гречневая с баклажаном в томате; каша гречневая с болгарским перцем; каша гречневая с грибами; каша гречневая с грибами и овощами; каша перловая с грибами и овощами; каша рисовая с грибами и овощами; каша геркулесовая с сухофруктами «Летнее утро»; каша геркулесовая с сухофруктами «Для завтрака»; каша перловая с сухофруктами; каша кукурузная с сухофруктами; каша ячневая с капустой; каша ячневая с капустой и грибами; каша гороховая с грибами в томате; каша из булгура «Ароматная» каша из булгура «Сытная»; каша из булгура «По-королевски»; каша из киноа; каша из киноа с каперсами и грибами; каша из маша с грибами и кабачками; каша из нута с белыми грибами. каша рисовая «Шоколадная»; каша пшенная с фруктами; каша с сухофруктами «Дружба»; нут с овощами; каша рисовая с кокосом, ананасом и миндалем; каша пшенная с кокосом, ананасом и миндалем; каша рисовая с изюмом и цукатами; каша пшенная с изюмом и цукатами; каша рисовая с ягодами, медом и грецкими орехами; каша пшенная с ягодами, медом и грецкими орехами; каша рисовая с маком, медом и грецкими орехами; каша гречневая с маком, медом и грецкими орехами; каша перловая с маком, медом и грецкими орехами; каша рисовая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша перловая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша гречневая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша рисовая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша перловая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша гречневая с луком и жареными грибами; каша перловая с луком и жареными грибами; каша гречневая с луком, жареными грибами и болгарским перцем; каша перловая с луком, жареными грибами и бол-

гарским перцем; каша гречневая с луком и морковью; каша рисовая с луком и морковью; каша перловая с луком и морковью; каша гречневая с кабачками, морковью и помидорами; каша рисовая с кабачками, морковью и помидорами; каша перловая с кабачками, морковью и помидорами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 06.03.2023 год «Гречка с грибами»; «Гречка с овощами»; «Гречка с грибами и овощами»; «Греча с грибами»; «Гречка по-монастырски с грибами»; «Плов постный»; «Плов овощной»; «Плов с грибами»; «Плов с овощами и грибами»; «Плов по-монастырски»; «Каша перловая с грибами».

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

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

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-977-2020 ХУМУС. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство хумуса консервированного, изготовленного из нута, фасоли и других зернобобовых, с добавлением или без добавления овощей, грибов, орехов, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хумус; хумус классический; хумус традиционный; хумус из чечевицы; хумус из фасоли; хумус нутовый свекольный; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой и травами; хумус с чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами; хумус из фасоли с грецким орехом; хумус из фасоли с шампиньонами; хумус острый.

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

НАССР EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-957-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервированные паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: паштет лососевый; паштет из лосося подкопчённого; паштет из тунца; паштет из тунца подкопчённого; паштет из скумбрии; паштет из скумбрии подкопчённой; паштет из сайры; паштет из сайры подкопчённой; паштет из сардины; паштет из сардины подкопчённой; паштет шпротный; паштет из печени и икры тресковых рыб; паштет из печени тресковых рыб по-беломорски; паштет из печени трески по-мурмански; паштет из печени минтая; паштет из трески; паштет из трески подкопчённой; паштет из сельди; паштет из сельди подкопчённой; паштет рыбный из кильки; паштет рыбный из ставриды; паштет «Керченский»; паштет «Острый».

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.05.2020 год паштет из лосося «Нежный»; паштет из лосося острый; паштет из лосося копченого; паштет из тунца «Нежный»; паштет из хека «Нежный»; паштет из трески «Нежный»; паштет из трески острый; паштет из трески копченой; паштет из лосося с кусочками кальмара; паштет из трески с кусочками кальмара.

Изменение № 2 Дата введения в действие 12.09.2020 год паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки); паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши); паштет из горбуши; паштет из кеты; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с добавлением томата; паштет из горбуши с добавлением томата; паштет из кеты с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) острый; паштет из горбуши острый; паштет из кеты острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с томатно-овощным соусом; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с томатно-овощным соусом; паштет из горбуши с томатно-овощным соусом; паштет из кеты с томатно-овощным соусом; паштет из речного окуня; паштет из речного окуня с томатно-овощным соусом; паштет из судака; паштет из судака с томатно-овощным соусом; паштет из минтая; паштет из минтая с овощами; паштет из тунца с томатно-овощным соусом; паштет из язя; паштет из язя с томатно-овощным соусом; паштет из печени тресковых рыб.

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.06.2021 год паштет из печени минтая по-приморски.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.10.2022 год паштет из филе тунца; паштет из филе пеламиды; паштет шпротный из фарша кильки и салаки горячего копчения традиционный

Изменение № 5 Дата введения в действие 28.01.2025 год Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок лососевых видов рыб (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок лососевых видов

рыб и икра трески атлантической (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок лососевых видов рыб и икра трески тихоокеанской (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески атлантической и печень трески тихоокеанской (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески атлантической и печень трески тихоокеанской с добавлением молок лососевых видов рыб (измельченные). Паштет».

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

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.16-939-2019** **ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ. КОНСЕРВЫ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные овощные консервы "Горошек зеленый", изготовленные из свежих или сушеных или быстрозамороженных зерен овощного гороха в стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли (далее консервы). Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве гарнира, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья консервы вырабатывается **в следующем ассортименте:** горошек зеленый консервированный; горошек зеленый «Салатный» консервированный.

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.06.2020 г. горошек суповой консервированный.

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.08.2023 г. горошек зеленый консервированный «Нежный»; горошек зеленый консервированный «Молодой».

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Продукты переработки овощей, грибов: Продукты из овощей, грибов с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Овощные, грибные консервы:** Продукты переработки овощей, грибов в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения. **Рекомендуемые сроки годности**, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более: в стеклянных банках трех лет; металлических банках двух лет;

металлических банках с эмалевым внутренним покрытием четырех лет. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-928-2019** **ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

Область применения

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

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

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

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

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

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.51-173-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока и/или продуктов переработки молока с добавлением сахара и вкусо-ароматических компонентов, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сгущенное молоко с сахаром и кофе с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и какао с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и цикорием с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. 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.

НАССР EXPERT

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-819-2019** **КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.** **СОУСЫ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы фаршевые, соусы с мясными ингредиентами, фасованные в герметично укупоренную тару, металлические, стеклянные банки и в реторт упаковку стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные на основе бульона/воды, с использованием овощей, томатной пасты, сметаны, мяса свинины, говядины, баранины, оленины и птицы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус «Белый» со свининой; соус «Белый» с говядиной; соус «Белый» с говядиной и свининой; соус «Белый» с бараниной; соус «Белый» с бараниной и курицей; соус «Белый» с бараниной и индейкой; соус «Белый» с олениной; соус «Красный» со свининой; соус «Красный» с говядиной; соус «Красный» с говядиной и свининой; соус «Красный» с бараниной; соус «Красный» с бараниной и курицей; соус «Красный» с бараниной и индейкой; соус «Красный» с олениной; соус «Томатный» со свининой; соус «Томатный» с говядиной; соус «Томатный» с говядиной и свининой; соус «Томатный» с бараниной; соус «Томатный» с бараниной и курицей; соус «Томатный» с бараниной и индейкой; соус «Томатный» с олениной; соус «Пряный» со свининой; соус «Пряный» с говядиной; соус «Пряный» с говядиной и свининой; соус «Пряный» с бараниной; соус «Пряный» с бараниной и курицей; соус «Пряный» с бараниной и индейкой; соус «Пряный» с олениной; соус «Острый» со свининой; соус «Острый» с говядиной; соус «Острый» с говядиной и свининой; соус «Острый» с бараниной; соус «Острый» с бараниной и курицей; соус «Острый» с бараниной и индейкой; соус «Острый» с олениной; соус «Ткемали» со свининой; соус «Ткемали» с говядиной; соус «Ткемали» с говядиной и свининой; соус «Ткемали» с бараниной; соус «Ткемали» с бараниной и курицей; соус «Ткемали» с бараниной и индейкой; соус «Ткемали» с олениной; соус «Грибной» со свининой; соус «Грибной» с говядиной; соус «Грибной» с говядиной и свининой; соус «Грибной» с бараниной; соус «Грибной» с бараниной и курицей; соус «Грибной» с бараниной и индейкой; соус «Грибной» с олениной; соус «Сырный» со свининой; соус «Сырный» с говядиной; соус «Сырный» с говядиной и свининой; соус «Сырный» с бараниной; соус «Сырный» с бараниной и курицей; соус «Сырный» с бараниной и индейкой; соус «Сырный» с олениной; соус «Сметано-перечный» со свининой; соус «Сметано-перечный» с говядиной; соус «Сметано-перечный» с говядиной и свининой; соус «Сметано-перечный» с бараниной; соус «Сметано-перечный» с бараниной и курицей; соус «Сметано-перечный» с бараниной и индейкой; соус «Сметано-перечный» с олениной; соус «Неаполитанский» со свининой; соус «Неаполитанский» с говядиной; соус «Неаполитанский» с говядиной и свининой; соус «Неаполитанский» с бараниной; соус «Неаполитанский» с бараниной и курицей; соус «Неаполитанский» с бараниной и индейкой; соус «Неаполитанский» с олениной; соус «Болонский» со свининой; соус «Болонский» с

говядиной; соус «Болонский» с говядиной и свининой; соус «Болонский» с бараниной; соус «Болонский» с бараниной и курицей; соус «Болонский» с бараниной и индейкой; соус «Болонский» с олениной; соус «Болоньезе»; соус «Карбонара».

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 2-х лет** со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-785-2019 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные «Халяль» стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, телятины, баранины, конины, с добавлением или без добавления субпродуктов, круп, бобовых, овощей, соевых белков, грибов, сухофруктов, вкусоароматических добавок предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: каша гречневая с говядиной; каша гречневая с телятиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с телятиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с телятиной; каша рисовая с бараниной; каша рисовая с кониной; каша пшенная с говядиной; каша пшенная с телятиной; каша пшенная с бараниной; каша пшенная с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с телятиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной. **Консервы с бобовыми:** говядина с фасолью в томатном соусе; телятина с фасолью в томатном соусе; баранина с фасолью в томатном соусе; конина с фасолью в томатном соусе; говядина с горохом в томатном соусе; телятина с горохом в томатном соусе; баранина с горохом в томатном соусе; конина с горохом в томатном соусе; говядина с нутом в томатном соусе; телятина с нутом в томатном соусе; баранина с нутом в томатном соусе; конина с нутом в томатном соусе. **Консервы с овощами:** говядина с капустой и специями; телятина с капустой и специями; баранина с капустой и специями; конина с капустой и специями; говядина со сладким перцем и специями; телятина со сладким перцем и специями; баранина со сладким перцем и специями; конина со сладким перцем и специями; говядина с овощным ассорти и специями; телятина с овощным ассорти и специями; баранина с овощным ассорти и специями; конина с овощным ассорти и специями; говядина с «кабачковой икрой»; телятина с «кабачковой икрой»; баранина с «кабачковой икрой»; конина с «кабачковой икрой». **Консервы паштетные:** паштет с говядиной и сухофруктами; паштет с телятиной и сухофруктами; паштет с бараниной

и сухофруктами; паштет с кониной и сухофруктами; паштет «Восточный» с говядиной; паштет «Восточный» с телятиной; паштет «Восточный» с бараниной; паштет «Восточный» с кониной; паштет «Пряный» с говядиной; паштет «Пряный» с телятиной; паштет «Пряный» с бараниной; паштет «Пряный» с кониной.

Изменение № 1 Дата введения в действие 10.05.2020 год **Консервы с бобовыми:** говядина с фасолью; говядина с горохом; говядина с нутом.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 6 месяцев** со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-165-2019** **КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

Дата введения в действие —06.05.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени макрурусовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб, осетровых и других рыб натуральные или в томатном соусе, или с добавлением масла, и консервы из измельченной печени (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: печень макруруса натуральная; печень минтая в томатном соусе; печень минтая "Дальневосточная"; печень минтая натуральная; печень минтая по-приморски; печень налима в томатном соусе; печень налима натуральная; печень нототении натуральная; печень полярной тресочки в томатном соусе; печень полярной тресочки натуральная; печень путассу натуральная; печень трески в томатном соусе; печень трески натуральная; печень трески по-мурмански; печень трески по-приморски; печень хека натуральная; печень форели натуральная; печень осетровых рыб (осетр, севрюга, белуга, калуга, бестер, стерлядь) натуральная; печень тихоокеанских лососевых рыб натуральная; печень судака натуральная; печень щуки натуральная; печень сома натуральная; печень форели с добавлением масла; печень осетровых рыб (осетр, севрюга,белуга,калуга,бестер,стерлядь) с добавлением масла; печень тихоокеанских лососевых рыб с добавлением масла; печень судака с добавлением масла; печень щуки с добавлением масла; печень сома с добавлением масла; печень налима с добавлением масла; печень минтая с добавлением масла; печень трески с добавлением масла.

Изменение № 1 Дата введения в действие 24.12.2019 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.10.2023 год печень минтая «по-приморски» (2вариант)

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

часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения "***натуральные рыбные консервы***" пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; "***натуральные рыбные консервы с добавлением масла***" пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках-не более 30 месяцев; натуральные, с добавлением масла и из измельченной печени не более 24 месяцев; в томатном соусе не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-796-2019** **КОНСЕРВЫ. СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы-соусы кавказской кухни, изготовленные из фруктов и/или смеси фруктов, из овощей и/или смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления ягод, концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, молочных продуктов, соли, сахара, уксуса, зелени, пряностей, пищевых кислот, растительного масла, орехов, фруктовых и овощных соков, мясного бульона (воды) стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам. Соусы могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: огуречный соус к шашлыку; острый грузинский соус Гаро; острый чесночный соус с зеленью; грузинский острый соус из граната с орехом; азербайджанский соус из граната Наршараб; абхазская острая красная аджика с орехами; острый хрен с отварной свеклой по-Русски; грузинский острый ореховый соус Бажи; пикантный ореховый соус Баже по-Мегрельски; кавказский острый соус из фейхоа с зеленью и специями; кавказская острая приправа с помидором, хреном и чесноком; кавказская острая аджика с яблоками и овощами; соус ткемали из алычи по-Абхазски; абхазская острая зеленая аджика с орехами; домашний соус ткемали; острый соус из арбуза по-Осетински; соус из сока ежевики и неспелого винограда; соус виноградный; соус виноградный (из сока); соус ви-

ноградный с орехами; соус из зеленого винограда с орехом; соус ежевичный с орехами соус из барбариса; соус из зеленой алычи; соус чесночный с кориандром; соус чесночно-уксусный; соус чесночный с томатом; соус чесночный со сметаной; соус чесночный по-Чеченски; соус луковый; соус с фасолью; соус по-Аджарски; соус укропный; соус щавелевый; соус чесночный по-Черкесски; томатно-чесночная приправа к пельменям, галушкам; соус маринад из гранатового сока; соус из перца; соус из чеснока по-Осетински; соус из черемши; острая приправа к мясу; соус из терна; соус сацибели; соус сациви; соус ткемали.

Изменение № 1 Дата введения в действие 09.09.2022 год соус Песто; соус тапенада из королевского инжира с оливками Каламата; соус тапенада из королевских фиников с черными маслинами; соус тапенада из лигурийских маслин и красного базилика; соус тапенада из вяленых томатов с маслинами; соус тапенада из маслин с анчоусом; соус сладкий чили.

Изменение №2 Дата введения в действие 24.03.2023 год Актуализация текста

Изменение №3 Дата введения в действие 27.05.2024 год соус деликатесный (чесночный); соус сырный; соус тар – тар.

Изменение №4 Дата введения в действие 25.07.2024 год сладкий соус Чили.

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

Термины и определения овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес. **овощной соус:** Овощные консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре и упаковке из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. нестерилизованные – при температуре от 0 °С до 6 °С: в течение 6 месяцев с даты изготовления. После нарушения целостности потребительской упаковки срок годности соусов кавказской кухни при температуре от 0 ºС до 6°С включительно составляет не более: 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности соусов кавказской кухни, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-047-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы с мясом кролика, фасованные в герметично укупоренную тару и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, замороженных, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом кролика, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые: тушенка с мясом кролика; тушенка с мясом кролика «Острая»; тушенка с мясом кролика «Пряная»; тушенка с мясом кролика и чесноком; тушенка с мясом кролика и паприкой; тушенка с мясом кролика и зеленью. **Консервы кусковые с бобовыми:** фасоль с мясом кролика; фасоль с мясом кролика в томатной заливке; горох с мясом кролика; горох с мясом кролика в томатной заливке; нут с мясом кролика; нут с мясом кролика в томатной заливке; чечевица с мясом кролика; чечевица с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с овощами:** овощи с мясом кролика; картофель с грибами и мясом кролика; кабачки с грибами и мясом кролика; капуста с грибами и мясом кролика; овощи с мясом кролика и паприкой; овощи с мясом кролика «По-губернски»; овощное рагу с мясом кролика и специями; овощное рагу с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с крупами:** каша перловая с мясом кролика; каша гречневая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика; каша пшенная с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика и черносливом; каша гречневая с мясом кролика и курагой; каша рисовая с мясом кролика и сладким перцем. **Консервы паштетные:** паштет «Деликатесный»; паштет «Праздничный»; паштет с мясом кролика и копченостями; паштет «Объеденье»; паштет с мясом кролика, луком и грибами; паштет «Нежность»; паштет «Сливочный»; паштет с чесноком; паштет «Аристократ»; паштет с печенью кролика; паштет «Нежный» с грибами. **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Турист»; голубцы ленивые с кроликом; голубцы ленивые с кроликом «Особые»; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе «Особые».

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.08.2019 г. **Консервы паштетные:** паштет с печенью кролика; паштет с печенью кролика и морковью.

Изменение № 2 Дата введения в действие 19.08.2019 г. Консервы кусковые с крупами: каша гречневая с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый**

срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-793-2018** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на мясные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса дикой птицы с добавлением или без добавления немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовлению различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы. Вид – в собственном соку. фазан в собственном соку; кряква в собственном соку; чирок в собственном соку; бекас в собственном соку; дикий гусь в собственном соку; глухарь в собственном соку; лысуха в собственном соку; коростель в собственном соку; вальдшнеп в собственном соку; вяхирь в собственном соку; куропатка в собственном соку; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые.** фазан «По-сибирски»; кряква «Трофейная»; чирок «Изысканный»; бекас «Дворянский»; дикий гусь «Южный»; глухарь «По-сибирски»; лысуха «По-европейски»; коростель «Дворянский»; вальдшнеп «По-графски»; вяхирь «По-охотничьи»; куропатка «Боярская»; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с растительными компонентами.** фазан с черносливом; кряква с черносливом; чирок с черносливом; бекас с черносливом; дикий гусь с черносливом; глухарь с черносливом; лысуха с черносливом; коростель с черносливом; вальдшнеп с черносливом; вяхирь с черносливом; куропатка с черносливом; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами.** фазан со сладким перцем; кряква со сладким перцем; чирок со сладким перцем; бекас со сладким перцем; дикий гусь со сладким перцем; глухарь со сладким перцем; лысуха со сладким перцем; коростель со сладким перцем; вальдшнеп со сладким перцем; вяхирь со сладким перцем; куропатка со сладким перцем; куропатка с капустой; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами, в соусах.** фазан в томатном соусе; кряква в томатном соусе; чирок в томатном соусе; бекас в томатном соусе; дикий гусь в томатном соусе; глухарь в томатном соусе; лысуха в томатном соусе; коростель в томатном соусе; вальдшнеп в томатном соусе; вяхирь в томатном соусе; куропатка в томатном соусе; куропатка в сметанном соусе; куропатка в грибном соусе; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.** фазан в желе; кряква в желе; чирок в желе; бекас в желе; дикий гусь в желе; глухарь в желе; лысуха в желе; вальдшнеп в желе; вяхирь в желе; куропатка в желе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в стекле, ламистере – не более 2-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке,вакуумный пакет «Фолио-Пак» – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-746-2018** **ДЖЕМЫ**

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

Область применения

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

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

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

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.08.2020 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 13.12.2023 год джем клубничный (2 вариант); ***джемы без сахара:*** джем клубничный без сахара; джем малиновый без сахара; джем вишневый без сахара; джем из черной смородины без сахара; *джемы с однородной консистенцией:* джем клубничный; джем малиновый; джем вишневый; джем из черной смородины.

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

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных

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

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-771-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты консервированные, приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических добавок, залитых маринадной заливкой, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Из яиц вареных перепелиных:*** яйца перепелиные; яйца перепелиные с чесноком; яйца перепелиные с горчицей и перцем; яйца перепелиные с пряностями; яйца перепелиные «Ароматные» со специями; яйца перепелиные копченые; яйца перепелиные копченые с чесноком; яйца перепелиные деликатесные; яйца перепелиные в свекольном рассоле; яйца перепелиные в соевом соусе; яйца перепелиные маринованные; яйца перепелиные маринованные с хреном; яйца перепелиные маринованные с прованскими травами; яйца перепелиные деликатесные с зеленью; яйца перепелиные «по-русски»; яйца перепелиные маринованные «по-китайски»; яйца перепелиные маринованные «по-грузински»; яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»; яйца перепелиные с шампиньонами и зеленью; яйца перепелиные с перцем; яйца перепелиные с луком; яйца перепелиные с овощами. ***Из яиц вареных куриных:*** яйца куриные; яйца куриные с чесноком; яйца куриные с горчицей и перцем; яйца куриные с пряностями; яйца куриные «Ароматные» со специями; яйца куриные копченые; яйца куриные копченые с чесноком; яйца куриные деликатесные; яйца куриные в свекольном рассоле; яйца куриные в соевом соусе; яйца куриные маринованные; яйца куриные маринованные с хреном; яйца куриные маринованные с прованскими травами; яйца куриные деликатесные с зеленью; яйца куриные «по-русски»; яйца куриные маринованные «по-китайски»; яйца куриные маринованные «по-грузински»; яйца куриные деликатесные «по-китайски»; яйца куриные с шампиньонами и зеленью; яйца куриные с перцем; яйца куриные с луком; яйца куриные с овощами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.02.2021 год ***Из яиц вареных куриных:*** яйца куриные в классическом маринаде; яйца куриные маринованные с петрушкой и чесноком; яйца куриные маринованные с печеным перцем; яйца куриные маринованные в соевом соусе; яйца куриные маринованные с томатами и огурцами; яйца куриные маринованные с колбасками; яйца куриные маринованные с острыми перцами; яйца куриные маринованные с карри; ***Из яиц вареных перепелиных:*** яйца перепелиные в классическом маринаде; яйца перепелиные маринованные с петрушкой и чесноком; яйца перепелиные маринованные с каенским перцем; яйца перепелиные маринованные с соевым соусом; яйца перепелиные маринованные с томатами и огурцами; яйца перепелиные маринованные с колбасками; яйца перепелиные маринованные с острыми перцами; яйца перепелиные маринованные с карри; яйца перепелиные маринованные с оливками и маслинами.

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

Термины и определения: пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы): Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. Примечание Пищевые яйца в зависимости от

вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное. **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы. **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы. **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы. Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до +25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** не более 1 года. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

20 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-137-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-137-2013)**

Дата введения в действие — 04.04.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на мясорастительные консервы из оленины, герметически укупоренные и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготавливаемые с использованием круп, бобовых, овощей, вкусоароматичексих добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы с крупами:*** каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; каша пшенная с олениной; каша ячневая с олениной; плов с олениной. ***Консервы с бобовыми:*** оленина с фасолью; оленина с горохом; оленина с нутом; оленина с чечевицей; каша гороховая с олениной. ***Консервы с овощами:*** азу из оленины с картофелем; оленина с овощным ассорти; оленина со сладким перцем; оленина с картофелем и капустой.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 25.10.2018 год ***Консервы с овощами:*** жаркое из оленины. ***Консервы кусковые:*** оленина в винном соусе; оссобуко из оленины.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре **не более 2-х лет**, в реторт упаковке и ламистере **не более 1 года.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции

требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-589-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

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

Область применения

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

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

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

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: от 0 ^{0} С до + 25 ^{0} С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0} С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента оконча-

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

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-310-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-310-2014)**

Дата введения в действие —06.02.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – паштетные. паштет с печенью; паштет свиной; паштет яичный; паштет «Мясной»; паштет «К обеду»; паштет «Пате»; паштет «Чиполино»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «С печенью и грибами»; паштет «С печенью и сыром»; паштет «С печенью и копченостями»; паштет «Сливочный вкус»; паштет «Сибирский».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов во всех видах тары не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Дата введения в действие — 04.07.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

из черешни; фрутомусс из яблок; фрутомусс яблочно – актинидиевый; фрутомусс яблочно – апельсиновый; фрутомусс яблочно – абрикосовый; фрутомусс яблочно – брусничный; фрутомусс яблочно – банановый; фрутомусс яблочно – вишневый; фрутомусс яблочно – ежевичный; фрутомусс яблочно – жимолостный; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный); фрутомусс яблочно – крыжовниковый; фрутомусс яблочно – калиновый; фрутомусс яблочно – малиновый; фрутомусс яблочно – облепиховый; фрутомусс яблочно – сливовый; фрутомусс яблочно – черничный; фрутомусс яблочно – черносмородиновый; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фрутомусс яблочно – шиповниковый; фрутомусс грушево – крыжовниковый; фрутомусс грушево – облепиховый; фрутомусс грушево – жимолостный; фрутомус грушево – актинидиевый; фрутомусс чернично – малиновый; фрутомусс грушево – земляничный; фрутомусс грушево – яблочный.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-391-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9216-391-2015)**

Дата введения в действие — 02.11.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковые стерилизованные, изготовляемые из оленины с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, говядины, конины, бобовых, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые тушеные из оленины: оленина кусковая тушеная «Вкусная»; оленина кусковая тушеная «Лучшая». **Консервы мясные кусковые из оленины с горохом:** оленина с горохом «Сытная»; оленина с горохом «По-московски»; оленина с горохом «Оригинальная»; оленина с горохом «Аппетитная»; оленина с горохом «Ароматная»; оленина с горохом «Восточная»; оленина с горохом «Экстра»; оленина с горохом «Острая»; оленина с горохом «Сибирский вкус». **Консервы мясные кусковые из оленины с фасолью:** оленина с фасолью «По-мичурински»; оленина с фасолью «Экстра»; оленина с фасолью «Оригинальная»; оленина с фасолью «Новая»; оленина с фасолью «По-французски»; оленина с фасолью «Пряная»; оленина с фасолью «Ароматная»;

оленина с фасолью и карри; оленина с фасолью и пряностями; оленина с фасолью «Столичная»; оленина с фасолью «По-сибирски»; оленина с фасолью «Обеденная»; оленина с фасолью «По-королевски»; оленина с фасолью «По-боярски»; оленина с фасолью «Имперская»; оленина с фасолью «Инь-Янь». **Консервы мясные кусковые из оленины с нутом:** оленина с нутом «Оригинальная»; оленина с нутом «Экстра»; оленина с нутом «Станичная»; оленина с нутом «Походная»; оленина с нутом и паприкой; оленина с нутом «Пряная»; оленина с нутом «Ароматная». **Консервы мясные кусковые из оленины с чечевицей:** оленина с чечевицей «Застольная»; оленина с чечевицей «Новая»; оленина с чечевицей «Ароматная»; оленина с чечевицей «Аппетитная»; оленина с чечевицей «Экстра»; оленина с чечевицей «Оригинальная». **Консервы мясные кусковые из оленины со спаржевой фасолью:** оленина со спаржевой фасолью «По-русски»; оленина со спаржевой фасолью и грибами; оленина со спаржевой фасолью, грибами и луком; оленина со спаржевой фасолью «По-купечески»; оленина со спаржевой фасолью «Острая»; оленина со спаржевой фасолью «Новая». **Консервы мясные кусковые из оленины с сухофруктами и пряностями:** оленина с курагой; оленина с черносливом; оленина с яблоками; оленина с финиками; оленина с имбирем.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности*** консервов не более 3-х лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.15-591-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

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

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-124-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»** **(взамен ТУ 9216-124-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные «Охотничьи» (далее по тексту – консервы, продукты, продукция) изготовленные из мяса диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, изюбря, с добавлением специй, пряностей и вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы мясные кусковые:*** мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное; мясо изюбря тушеное. ***Консервы мясные ветчинные:*** ветчина из мяса кабана; ветчина из мяса косули; ветчина из мяса лося; ветчина из мяса марала; ветчина из мяса медведя; ветчина из мяса изюбря. ***Консервы мясные фаршевые:*** фарш из мяса кабана; фарш из мяса косули; фарш из мяса лося; фарш из мяса марала; фарш из мяса медведя; фарш из мяса изюбря.

Изменение № 1 Дата введения в действие 06.11.2018 год ***Консервы мясные кусковые:*** мясо оленя тушеное.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.11.2021 год **Консервы мясные кусковые:** мясо бобра тушеное.

Изменение № 3 Дата введения в действие 06.11.2021 год **Консервы мясные паштетные:** паштет из оленины; паштет из мяса лося; паштет из мяса косули; паштет из мяса бобра; паштет из мяса марала; паштет из мяса медведя; паштет из мяса изюбря; паштет из мяса кабана.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-136-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» (взамен ТУ 9217-136-2013)

Дата введения в действие — 23.08.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изготовление мясорастительных стерилизованных консервов «Охотничьи» (далее - консервы), выработанных из мяса промысловых животных в смеси с овощами, крупами, бобовыми, фруктами и пряностями герметически укупоренных и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: «Каша охотничья перловая с мясом лося»; «Каша охотничья гречневая с мясом лося»; «Каша охотничья рисовая с мясом лося»; «Каша охотничья пшенная с мясом лося»; «Каша охотничья ячневая с мясом лося»; «Каша охотничья перловая с мясом кабана»; «Каша охотничья гречневая с мясом кабана»; «Каша охотничья рисовая с мясом кабана»; «Каша охотничья пшенная с мясом кабана»; «Каша охотничья ячневая с мясом кабана»; «Каша охотничья перловая с мясом косули»; «Каша охотничья гречневая с мясом косули»; «Каша охотничья рисовая с мясом косули»; «Каша охотничья пшенная с мясом косули»; «Каша охотничья ячневая с мясом косули»; «Каша охотничья перловая с олениной»; «Каша охотничья гречневая с олениной»; «Каша охотничья рисовая с олениной»; «Каша охотничья пшенная с олениной»; «Каша охотничья ячневая с олениной»; «Каша охотничья перловая с мясом марала»; «Каша охотничья гречневая с мясом марала»; «Каша охотничья рисовая с мясом марала»; «Каша охотничья пшенная с мясом марала»; «Каша охотничья ячневая с мясом марала»; «Каша охотничья перловая с мясом медведя»; «Каша охотничья гречневая с мясом медведя»; «Каша охотничья рисовая с мясом медведя»; «Каша охотничья пшенная с мясом медведя»; «Каша охотничья ячневая с мясом медведя»; **Консервы с крупами и овощами:** «Лесная дичь из мяса лося по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса кабана по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса косули по-охотничьи»; «Лесная дичь из оленины по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса марала по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса медведя по-охотничьи»; «Мясо лося с овощами и крупой»; «Мясо кабана с овощами и крупой»; «Мясо косули с овощами и крупой»; «Оленина с овощами и крупой»; «Мясо марала с овощами и крупой»; «Мясо медведя с овощами и крупой»; «Голубцы фаршированные мясом лося и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом кабана и рисом; «Голубцы фаршированные мясом косули и рисом; «Голубцы фаршированные олениной и рисом; «Голубцы фаршированные мясом марала и рисом; «Голубцы фаршированные мясом медведя и рисом; «Перец фаршированный мясом лося и рисом»; «Перец фаршированный мясом кабана и рисом»; «Перец фаршированный мясом косули и рисом»; «Перец фаршированный олениной и рисом»; «Перец фаршированный мясом марала и рисом»; «Перец фаршированный медвежатиной и рисом»; «Плов с мясом лося по-охотничьи»; «Плов с мясом кабана по-охотничьи»; «Плов с мясом косули по-охотничьи»; «Плов с олениной по-охотничьи»; «Плов с мясом марала по-охотничьи»; «Плов с мясом медведя по-охотничьи»; **Консервы с макаронными изделиями:** «Макаронные изделия с мясом лося» ; «Макаронные изделия с мясом кабана» ; «Макаронные изделия с мясом косули» ; «Макаронные изделия с олениной»; «Макаронные изделия с мясом марала» ; «Макаронные изделия с медвежатиной» ; «Макаронные изделия с

HACCP EXPERT

фаршем из мяса лося»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса косули»; «Макаронные изделия с фаршем из оленины»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса марала»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса кабана»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса медведя»; **Консервы с бобовыми:** «Горох с мясом лося»; «Горох с мясом кабана»; «Горох с мясом косули»; «Горох с олениной»; «Горох с мясом марала»; «Горох с мясом медведя»; «Горох с мясом лося и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом косули и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом кабана и овощами по-охотничьи»; «Горох с олениной и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом марала и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом медведя и овощами по-охотничьи»; «Лось» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Кабан» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Косуля» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Олень» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Марал» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Медведь» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Бобовые с мясом лося в томатном соусе»; «Бобовые с мясом косули в томатном соусе»; «Бобовые с олениной в томатном соусе»; «Бобовые с мясом марала в томатном соусе»; «Бобовые с мясом кабана в томатном соусе»; «Бобовые с мясом медведя в томатном соусе»; **Консервы с овощами:** «Солянка с мясом кабана охотничья»; «Солянка с мясом лося охотничья»; «Солянка с мясом косули охотничья»; «Солянка с олениной охотничья»; «Солянка с мясом марала охотничья»; «Солянка с мясом медведя охотничья»; Гуляш с мясом лося и картофелем; Гуляш с мясом кабана и картофелем; Гуляш с мясом косули и картофелем; Гуляш с олениной и картофелем; Гуляш с мясом марала и картофелем; Гуляш с мясом медведя и картофелем; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; «Жаркое из мяса лося с клюквой»; «Жаркое из мяса кабана с клюквой»; «Жаркое из мяса косули с клюквой»; «Жаркое из мяса марала с клюквой»; «Жаркое из оленины с клюквой»; «Жаркое из мяса медведя с клюквой»; «Мясо лося с картофелем»; «Мясо косули с картофелем»; «Оленина с картофелем»; «Мясо марала с картофелем»; «Мясо кабана с картофелем»; «Мясо медведя с картофелем»; «Рагу по-охотничьи с мясом кабана»; «Рагу по-охотничьи с мясом лося»; «Рагу по-охотничьи с мясом косули»; «Рагу по-охотничьи с олениной»; «Рагу по-охотничьи с мясом марала»; «Рагу по-охотничьи с мясом медведя»; «Мясо лося с картофелем в грибном соусе»; «Мясо кабана с картофелем в грибном соусе»; «Мясо косули с картофелем в грибном соусе»; «Оленина с картофелем в грибном соусе»; «Мясо марала с картофелем в грибном соусе»; «Мясо медведя с картофелем в грибном соусе»; «Жаркое по-охотничьи с мясом лося»; «Жаркое по-охотничьи с мясом кабана»; «Жаркое по-охотничьи с мясом косули»; «Жаркое по-охотничьи с мясом марала»; «Жаркое по-охотничьи с олениной»; «Жаркое по-охотничьи с мясом медведя»; «Гуляш из мяса лося по-охотничьи»; «Гуляш из мяса кабана по-охотничьи»; «Гуляш из мяса косули по-охотничьи»; «Гуляш из оленины по-охотничьи»; «Гуляш из мяса марала по-охотничьи»; «Гуляш из мяса медведя по-охотничьи»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса лося»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса кабана»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса косули»; «Фрикасе по-охотничьи из оленины»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса марала»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса медведя»; «Мясо лося рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-охотничьи»; «Мясо косули рубленое по-охотничьи»; «Оленина рубленая по-охотничьи»; «Мясо марала рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-

охотничьи»; «Мясо лося «Лесная диковинка»; «Мясо кабана «Лесная диковинка»; «Мясо косули «Лесная диковинка»; «Оленина «Лесная диковинка»; «Мясо марала «Лесная диковинка»; «Мясо медведя «Лесная диковинка»; «Тажин из мяса лося с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса кабана с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса косули с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из оленины с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса марала с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса медведя с черносливом по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса лося по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса кабана по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса косули по-охотничьи»; «Чилиндрон из оленины по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса марала по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса медведя по-охотничьи»; «Чанахи» с мясом лося; «Чанахи» с мясом кабана; «Чанахи» с мясом косули; «Чанахи» с олениной; «Чанахи» с мясом марала; «Чанахи» с мясом медведя.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 22.11.2022 год Внести изменения в раздел "Упаковка" и "Маркировка"

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

Термины и определения **мясорастительные консервы**: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно. **мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, которая является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость либо содержит костные включения (при использовании механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости. **не мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя. **составная часть консервов:** Часть содержимого консервов, которую можно отделить механичским разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т.п.). **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. Примечание - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** мясорастительных консервов «Охотничьи» не более **двух лет** с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-708-2017 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 31.07.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство растительно-мясных консервов, фасованных в герметично укупоренную тару и стерилизованных (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, баранины, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от используемых мясных ингредиентов растительно-мясные консервы подразделяют: Кусковые:*** тушенка с говядиной; тушенка со свининой; тушенка с бараниной; тушенка с кониной; тушенка с олениной; тушенка с говядиной и грибами; тушенка со свининой и пряностями; тушенка с кониной «Степная»; тушенка с олениной «Северный паек». ***С крупами:*** каша рисовая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая со свининой «Алтайская»; каша перловая со свининой «Алтайская»; каша ячневая со свининой «Алтайская»; каша рисовая с бараниной «Алтайская»; каша гречневая с бараниной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая «Семейная» с говядиной; каша гречневая «Семейная» с говядиной; каша рисовая «Семейная» с говядиной; каша перловая «Семейная» со свининой; каша гречневая «Семейная» со свининой; каша рисовая «Семейная» со свининой. ***С бобовыми:*** горох с олениной «Особенный»; горох со свининой «Особенный»; говядина «Фермерская» с горохом; свинина «Фермерская» с горохом. ***С овощами:*** говядина «По-особенному»; картофель с бараниной «Походный»; солянка со свининой «Дорожная»; свинина с капустой «По-сельски»; рагу «По-деревенски»; мясо с картофелем в грибном соусе; «Чанахи».

Изменение № 1 Дата введения в действие — 22.03.2019 год **С овощами:** овощи с говядиной.

Изменение № 2 Дата введения в действие — 27.12.2021 год **С крупами:** каша рисовая с кусочками говядины; каша гречневая с кусочками говядины; каша перловая с кусочками говядины; каша пшенная с кусочками говядины; каша рисовая с говядиной «По-деревенски»; каша гречневая с говядиной «По-деревенски»; каша перловая с говядиной «По-деревенски»; каша пшенная с говядиной «По-деревенски». **С бобовыми:** каша гороховая с кусочками говядины; каша «По-деревенски» с говядиной.

Изменение № 3 Дата введения в действие — 20.04.2022 год **Рубленые:** говядина тушеная «Натуральная».

Изменение № 4 Дата введения в действие — 20.02.2024 год **Консервы фаршевые:** «голубцы ленивые».

Изменение № 5 Дата введения в действие — 17.04.2024 год **С крупами:** Каша перловая «Алтайская» с говядиной; Каша гречневая «Алтайская» с говядиной.

Изменение № 6 Дата введения в действие — 01.06.2024 год **С крупами:** каша перловая с говядиной «По-белорусски»; каша гречневая с говядиной «По-белорусски».
Изменение № 7 Дата введения в действие — 19.11.2024 год **С крупами:** гречка с мясом; рис с мясом; картошка с мясом; **С бобовыми:** фасоль с говядиной и луком; чечевица с говядиной и луком; каша гороховая.
Изменение № 8 Дата введения в действие — 24.04.2025 год **С крупами:** каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; **С бобовыми:** свинина с горохом и луком; свинина с чечевицей и луком; говядина с горохом и луком; говядина с чечевицей и луком; горох с говядиной; горох с свининой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов** в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-689-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов мясосодержащих, представляющие собой полуфабрикаты первых обеденных блюд стерилизованные требующие разбавления водой фасованные в герметично укупоренную тару (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, шпика, топленого жира, баранины, курицы, индейки, с добавлением или без добавления бобовых, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после разбавления водой и разогрева. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Блюда первые обеденные консервированные, мясосодержащие:*** борщ из свежей капусты с говядиной и зеленью; борщ из свежей капусты с говядиной и фасолью; борщ из свежей капусты со свининой и зеленью; борщ из свежей капусты со свининой и фасолью; борщ из квашеной капусты со свининой и зеленью; борщ из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты со свининой и зеленью; щи из свежей капусты с бараниной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и фасолью; щи из свежей капусты со свининой и фасолью; щи из свежей капусты с бараниной и фасолью; щи из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из квашеной капусты со свининой и зеленью; щи из квашеной капусты с бараниной и зеленью; рассольник с говядиной; рассольник со свининой; рассольник с бараниной; свекольник с говядиной; свекольник со свининой; свекольник с бараниной; суп рисовый с говядиной; суп рисовый со свининой; суп рисовый с бараниной; суп гороховый с говядиной; суп гороховый со свининой; суп гороховый с бараниной; суп гороховый с копченостями суп перловый с говядиной; суп перловый со свининой; суп перловый с бараниной; суп картофельный с говядиной; суп картофельный со свининой; суп картофельный с бараниной; суп фасолевый с говядиной; суп фасолевый со свининой; суп фасолевый с бараниной; суп грибной с говядиной; суп грибной со свининой; суп грибной с бараниной; суп-харчо с говядиной; суп-харчо со свининой; суп-харчо с бараниной; суп овощной с говядиной; суп овощной со свининой; суп овощной с бараниной; суп «Охотничий»; похлебка «Старомосковская». ***Блюда первые обеденные консервированные мясосодержащие с добавлением мяса птицы:*** борщ из свежей капусты с курицей и зеленью; борщ из свежей капусты с индейкой и зеленью; борщ из квашеной капусты с курицей и зеленью; борщ из квашеной капусты с индейкой и зеленью; борщ из свежей капусты с курицей и фасолью; борщ из свежей капусты с индейкой и фасолью; борщ из квашеной капусты с курицей и фасолью; борщ из квашеной капусты с индейкой и фасолью; щи из свежей капусты с курицей и зеленью; щи из свежей капусты с индейкой и зеленью; щи из свежей капусты с курицей и фасолью; щи из свежей капусты с индейкой и фасолью; щи из квашеной капусты курицей и зеленью; щи из квашеной капусты с индейкой и зеленью; рассольник с курицей; рассольник с индейкой; свекольник с курицей; свекольник с индейкой; суп рисовый с курицей; суп рисовый с индей-

кой; суп гороховый с курицей; суп гороховый с индейкой; суп гороховый с копченостями; суп перловый с курицей; суп перловый с индейкой; суп картофельный с курицей; суп картофельный с индейкой; суп фасолевый с курицей; суп фасолевый с индейкой; суп грибной с курицей; суп грибной с индейкой; суп харчо с курицей; суп харчо с индейкой; суп-лапша с куриный; суп-лапша с индейкой; суп овощной с курицей; суп овощной с индейкой; похлебка грибная с курицей; похлебка грибная с индейкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.05.2022 год **Блюда первые обеденные консервированные, мясосодержащие:** борщ из свежей капусты с говядиной; борщ из квашеной капусты с говядиной; щи из свежей капусты с говядиной; щи из квашеной капусты с говядиной; рассольник с говядиной; свекольник с говядиной.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-685-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ** **НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мороженого или варено-мороженого мяса ракообразных, в частности краба видов: Paralithodes camtschatica (камчатского), Paralithodes platurus (синего), Lithodes aegvispina (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый); креветки видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), Pandalus multidentatus (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (Euphausia superba), Креветка Амано (Caridina multidentata), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (Sclerocrangon salebrosa), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (Argislar), Креветка равнолапая японская (Pandalopsis japonica), Креветка полосатая (Caridina babaulti Stripes), Креветка алеутская (Pandalopsis aleuticaglabra), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (Lebbeus gruenlandicus), Креветка травяная (Palaemon adspersusa), рапана (*Rapana*), так же из кальмара, мидий (Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) *Mytilus galloprovincialis*, Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) *Mytilus edulis*, Мидия чилийская, *Mytilus chilensis*, Мидия блестящая, *Mytilus coruscus*, Мидия тихоокеанская *Mytilus trossulus*, Мидия Грея *Crenomytilus grayanus*), морского гребешка (все виды), трубача (все виды), омаров (лобстеры; всех видов), осьминогов (всех видов), раков (Речной рак *European crayfish* (*Astacus fluviatilis*)), устриц (всех видов), кукумарии (всех видов), лангустинов (всех видов) и прочих морепродуктов с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из краба видов: Paralithodes camtschatica (камчатского), Paralithodes platurus (синего), Lithodes aegvispina (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*): Рыбные консервы «Мясо краба в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб салатный в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб в панцире»; Рыбные консервы «Краб в солевой заливке»; Рыбные консервы «Мясо краба в солевой заливке; Рыбные консервы «Краб в винной заливке». **Рыбные консервы из креветки видов:** *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), Pandalus multidentatus (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (Euphausia superba), Креветка Амано (Caridina multidentata), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок

(Sclerocrangon salebrosa), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (Argislar), Креветка равнолапая японская (Pandalopsis japonica), Креветка полосатая (Caridina babaulti Stripes), Креветка алеутская (Pandalopsis aleuticaglabra), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (Lebbeus gruenlandicus), Креветка травяная (Palaemon adspersusa), рапана (*Rapan*а) и др.: Рыбные консервы «Креветка натуральная»; Рыбные консервы «Креветки в собственном соку»; Рыбные консервы «Креветки в масле», Рыбные консервы «Креветки в винной заливке». Рыбные консервы «Креветки в солевой заливке». **Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов:** Кальмар Бартрама (Ommastrephes bartrami), Кальмар Иллекс американский (lllex oxygonius), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (lllex argentines), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (lllex coindetii), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (Onychoteuthis borealijaponicus), Кальмар коренастый (тодаропсис) (Todaropsis eblanae), Кальмар новозеландский (Nototodarus sloani), Кальмар перуано-чилийский гигантский (Dosidicus gigas), Кальмар Лолиго патагонский (Loligo patagonica), Кальмар Лолиго северо-американский (Loligo pealei), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (Loligo vulgaris), Кальмар северный (Boreoteuthis borealis), Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (Todarodes angolensis), Кальмар тихоокеанский (Todarodes pacificus), Японский кальмар-светлячок (Wataseania scintillans), Каракатица тихоокеанская (Rossia pacifica) и др.: Рыбные консервы «Кальмар натуральный»; Рыбные консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Рыбные консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Рыбные консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке». **Рыбные консервы из морского гребешка видов:** Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Белорозовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): Рыбные консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Рыбные консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Рыбные консервы «Мясо морского гребешка в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок в масле»; Рыбные консервы «Гребешок в винной заливке». **Рыбные консервы из трубача всех видов:** Рыбные консервы «Трубач натуральный»; Рыбные консервы «Трубач в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Трубач копченый в масле»; Рыбные консервы «Трубач в собственном соку»; Рыбные консервы «Трубач в солевой заливке»; Рыбные консервы «Трубач в масле»; Рыбные консервы «Трубач в винной заливке». **Рыбные консервы из мидий видов:** Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (Mytilus galloprovincialis), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (Mytilus edulis), Мидия чилийская (Mytilus chilensis), Мидия блестящая (Mytilus coruscus), Мидия тихоокеанская (Mytilus trossulus), Мидия Грея (Crenomytilus grayanus): Рыбные консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Рыбные консервы «Мидии копченые в масле»; Рыбные консервы «Мидии в солевой заливке»; Рыбные консервы «Мидии в собственном соку»; Рыбные консервы «Мидии в масле»; Рыбные консервы «Мидии в винной заливке». **Рыбные консервы из рапана (лат. *Rapana*) всех видов:** Рыбные консервы «Мясо рапана в солевой заливке». **Рыбные консервы из кукумарии (лат. *Cucumaria*) всех видов:** Рыбные консервы «Кукумария в солевой заливке»; Рыбные консервы «Кукумария в собственном соку»; Рыбные консервы «Кукумария в в винной заливке». **Рыбные консервы из лобстеров (омаров) всех видов:** Рыбные консервы «Мясо лобстера (омара) в солевой заливке»; Рыбные консервы «Шейки лобстера

(омара) в панцире в солевой заливке»; Рыбные консервы «Лобстер в солевой заливке»; Рыбные консервы «Лобстер в собственном соку»; Рыбные консервы «Лобстер в в винной заливке». **Рыбные консервы из осьминога всех видов:** Рыбные консервы «Осьминог в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Осьминог в остром ароматном соусе»; Рыбные консервы «Осьминог в собственном соку»; Рыбные консервы «Осьминог в масле»; Рыбные консервы «Осьминог в солевой заливке» Рыбные консервы «Осьминог в винной заливке». **Рыбные консервы из устриц всех видов:** Рыбные консервы «Устрицы в собственном соку»; Рыбные консервы «Устрицы в масле»; Рыбные консервы «Устрицы в солевой заливке» Рыбные консервы «Устрицы в винной заливке». **Рыбные консервы из лангустинов (Обыкновенный лангуст (лат. *Palinurus elephas*):** Рыбные консервы «Лангустины в собственном соку»; Рыбные консервы «Лангустины в масле»; Рыбные консервы «Лангустины в солевой заливке» Рыбные консервы «Лангустины в винной заливке». **Рыбные консервы из раков (Речной рак *European crayfish* (*Astacus fluviatilis*)):** Рыбные консервы «Раки в солевой заливке» (целые , неразделанные, в панцире); Рыбные консервы «Раковые шейки в солевой заливке». **Рыбные консервы из смеси ракообразных, моллюсков:** Рыбные консервы «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Морской коктейль в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в винной заливке» Рыбные консервы «Гребешок и креветка в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и креветка в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок и креветка в винной заливке».

Изменение № 1 Дата введения в действие 28.03.2018 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 07.12.2018 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.03.2019 год **дополнить ассортимент:** рыбные консервы «Ассорти из мяса краба и мяса морского гребешка»

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.07.2019 год **дополнить ассортимент: *Рыбные консервы:*** кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный; кальмар тушка без кожицы натуральный; кальмар тушка с кожицей натуральный; кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный; кальмар шинкованный без кожицы натуральный.

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.05.2021 год **дополнить ассортимент:** Консервы «Трубач подкопченный в масле»; Консервы «Ассорти морское с трубачом по-Сахалински»; Консервы «Ассорти морское с анадарой по-Сахалински».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, уточнять в наименовании продукта способ разделки, биологический вид конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемые сроки годности консервов из краба в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более 36 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** консервов из кальмара и каракатицы при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** консервов из мидий при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75%, с даты изготовления, месяцев, не более: 12 мидии копченые в масле; 18 мидии в масле, мидии в ароматизированном масле; 24 мидии натуральные. **Рекомендуемый срок годности** консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха 75% не более 12 месяцев. **Рекомендуемые срок годности** консервов из прочих морепродуктов при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-607-2017** **ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-590-2017** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ** **ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ** **С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

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

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

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

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

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-603-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой с зеленью; борщ со свежей капустой с фасолью; борщ с квашеной капустой с зеленью; борщ из квашенной капусты с эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник «По-домашнему»; свекольник; свекольник «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый «По-домашнему»; суп гороховый с овощами; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный; суп с крупой и овощами; суп с картофелем и крупой; суп овощной; суп овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с овощами; суп рисовый; суп рисовый с овощами; суп рисовый «По-домашнему»; суп тартуский; суп тыквенный; суп с лапшой; суп харчо; суп фасолевый; суп фасолевый «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп «Узбекский»; суп-пюре овощной; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый; суп-пюре картофельный с овощами; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи; щи со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты; щи из свежей капусты «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.02.2021 год рассольник с солёными огурчиками.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантиру-

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

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных:

паштет «Фирменный»	2 года
паштет «Фирменный Бобровский»	2 года
паштет с копченостями	2 года
паштет «Бобровский»	2 года
паштет печеночный с копченостями»	2 года
паштет «Праздничный»	2 года
паштет «Столичный»	2 года
паштет «Охотничий»	2 года
паштет «Деликатесный»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «К завтраку»	2 года
паштет «К завтраку луковый»	2 года

паштет «К завтраку с паприкой»	2 года
паштет «К завтраку с ветчиной»	2 года
паштет «К завтраку печеночный»	2 года
паштет «Дорожный»	2 года
паштет «Градский»	2 года
паштет «Ольшанский»	2 года
паштет «Земский»	2 года
паштет «К чаю»	2 года
паштет «К ужину»	2 года
паштет «Особый»	2 года
паштет «Особый с брусникой»	2 года
паштет «Особый с черносливом»	2 года
паштет «Особый с морковью»	2 года
паштет «Стольный»	2 года
паштет «Донской»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Казачий»	2 года
паштет «Закусочный»	2 года
паштет «Крестьянский»	2 года
паштет «Королевский»	2 года
паштет «Деликатесный с укропом»	2 года
паштет «Царский»	2 года
паштет «Фермерский»	2 года
паштет «Амадеус»	2 года
паштет «Пряный»	2 года
паштет «Любимый»	2 года
паштет «Семейный»	2 года
паштет «Острый»	2 года
паштет «Восторг»	2 года
паштет «Сельский»	2 года
паштет «Испания»	2 года
паштет «Посольский»	2 года

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-171-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (взамен ТУ 9213-171-2013)

Дата введения в действие 27.02.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.03.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет со сливочным маслом; паштет с сыром.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.07.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет «Ветчинный крем». **Категория Б:** паштет «Крестьянский».

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.07.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака». **Категория Б:** паштет печеночный «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский».

Изменение № 4 Дата введения в действие 06.03.2019 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет «Мясной»; паштет «Печеночный»; паштет «Трюфель»; паштет «Французский».

Изменение № 5 Дата введения в действие 12.04.2019 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** «Пате» с грибами; «Пате» с маринованными огурчиками; «Пате» с зеленью; «Пате» с паприкой.

Изменение № 6 Дата введения в действие 30.04.2019 год **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом; паштет «Нежный» со сливочным маслом.

Изменение № 7 Дата введения в действие 07.08.2019 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет «Для завтрака»; паштет «Печеночный».

Изменение № 8 Дата введения в действие 25.03.2020 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет «Сливочный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» с говяжьей печенью; паштет с мясом индейки. **Категория Б:** паштет «Печеночный» с гусиной печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Печеночный» с индюшиной печенью; паштет «Охотничий».

Изменение № 9 Дата введения в действие 14.04.2021 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет «Вкусный» паштет «Сытный»; паштет «Рябчик»; паштет «Мясной крем»; паштет «Аппетитный»; паштета «Лакомка»; паштет «Фирменный» паштет «Премиум»; паштет «По-домашнему»; паштет «Люкс»; паштет «Экстра»; паштет «La Boucherie». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из**

HACCP EXPERT

термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Кремовой»; паштет «Праздничный».

Изменение № 10 Дата введения в действие 14.04.2021 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет печеночный «Полесский».

Изменение № 11 Дата введения в действие 30.11.2023 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** риет из свинины с мясом птицы. риет из свинины.

Изменение № 12 Дата введения в действие 29.11.2024 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** намазка мясная сливочная; намазка мясная грибная; паштет. ***Примечание:*** **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих: Продукт мясной:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Паштет категории А:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*. **Паштет категории Б:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*. * Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изменение № 13 Дата введения в действие 16.06.2025 год **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** «Намазка с томатами»; «Намазка с орехами»; «Намазка с грибами».

Изменение № 14 Дата введения в действие 08.07.2025 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** «Намазка мясная с зеленью»; «Намазка мясная ореховая»; «Намазка мясная салями».

Изменение № 15 Дата введения в действие 10.11.2025 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** Паштет «Ветчинный крем». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** Риет «С Ветчиной».

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

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

полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток; **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток; **Рекомендуемый срок годности паштетов** в герметично укупоренной стеклянной таре при температуре от 0 до 6оС – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-525-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.08.2019 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Домашняя» из мяса кролика. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Нежность» с мясом кролика; паштет «Нежность» с мясом кролика и индейкой; паштет «Нежность» из печени кролика.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.12.2019 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** гуляш с мясом кролика «Нежный»; гуляш с мясом кролика и паприкой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 20.08.2020 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** мясо кролика тушеное; мясо кролика «Пряное». мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное в томатном соусе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 19.02.2021 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** кролик в собственном соку. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Фермерский»; паштет из кролика «Мясной»; паштет из кролика «Печеночный».

Изменение № 5 Дата введения в действие 18.01.2022 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина "Домашняя" из мяса кролика; **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет "Нежный" с мясом кролика; паштет "Нежный" из печени кролика; паштет "К завтраку" из печени кролика.

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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