«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 ПРОДУКЦИЮ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

ТУ,ТИ 10.89.11-985-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 3
ТУ,ТИ 10.89.19-1095-2024 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ: ФАРИНАТА 4
ТУ,ТИ 10.89.19-1094-20245 ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ СУШЕНАЯ: ЧИПСЫ ИЗ ЛАМИНАРИИ . 5
ТУ,ТИ 10.86.10-1091-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: ПРОТЕИНОВЫЕ МАФФИНЫ 6
ТУ,ТИ 10.86.10-1090-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: ЧИПСЫ ПРОТЕИНОВЫЕ 7
ТУ,ТИ 10.86.10-1089-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: БАТОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ 8
ТУ,ТИ 10.39.25-1086-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 9
ТУ,ТИ 10.11.60-1054-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ 11
ТУ,ТИ 10.85.13-754-2018 ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 12
ТУ,ТИ 10.71.12-998-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ) 15
ТУ,ТИ 10.13.14-1115-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 16
ТУ,ТИ 10.85.13-923-2024 ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ 17
ТУ,ТИ 10.18.19-911-2019 БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ. ПОРОШОК, ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ СПИРУЛИНЫ 17
ТУ,ТИ 10.39.25-723-2019 ФРУТОМУССЫ 18
ТУ,ТИ 10.86.10-302-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 19
ТУ,ТИ 10.86.10-304-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 20
ТУ,ТИ 10.86.10-306-2017 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 21
ТУ,ТИ 10.86.10-614-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 22

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	
15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-985-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие — 09.12.2025 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 пищевые концентраты первых блюд супы протеиновые быстрого приготовления, изготовленные из различной смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, специй, изолята растительных белков, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку (далее продукт, продукция). Продукция быстрого приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или мясным, или рыбным бульоном, или овощным, или грибным отваром) и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Концентраты быстрого приготовления получают путем смешивания предварительно подготовленных рецептурных компонентов.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается **в следующем ассортименте: Супы с жиром и мясом:** суп протеиновый с говядиной; суп протеиновый с говядиной и овощами; суп протеиновый «Кавказский»; суп протеиновый с чечевицей и говядиной; суп протеиновый из бобовых с говядиной. **Супы с жиром и мясом птицы:** суп протеиновый с курицей; суп протеиновый «По-восточному» с курицей; суп протеиновый «Дальневосточный» с курицей; суп протеиновый куриный со сливками. **Супы с жиром и рыбой:** суп протеиновый мисо; суп протеиновый «Уха рыбацкая» (горбуша); суп протеиновый «Уха по-фински» (горбуша). **Супы с жиром и морепродуктами:** суп протеиновый «Том-ям» (креветки); суп протеиновый «Тайский» с креветками и рисом; суп протеиновый сливочный из моллюсков; суп протеиновый с креветками. **Супы с жиром без мяса:** суп протеиновый со шпинатом; суп протеиновый с грибами; суп протеиновый тыквенный; суп протеиновый со злаками и тыквой; суп протеиновый свекольный; суп протеиновый гороховый; суп протеиновый с брокколи; суп протеиновый томатный; суп протеиновый фасолевый; суп протеиновый с семенами чиа; суп протеиновый с вялеными томатами; суп протеиновый «Овощной микс»; суп протеиновый вегетарианский; суп протеиновый «Итальянский»; суп протеиновый «По-восточному»; суп протеиновый с имбирем; суп протеиновый с чечевицей; суп протеиновый «Легкий»; суп протеиновый «Овощной»; суп протеиновый «Марокканский горошек»; суп протеиновый с томатом и базиликом; суп протеиновый чесночный; суп протеиновый чесночный «По-мадридски»; суп протеиновый «Французский»; суп протеиновый с гречкой. **Супы молочными продуктами:** суп протеиновый с сыром; суп протеиновый с брокколи и сыром чеддер; суп протеиновый «Сливочный».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно

с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70% в пакетах из термосваривающихся материалов: бумаге с полимерным покрытием, полиэтиленовой пленке – не более 6 месяцев; на основе алюминиевой фольгине более 7 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. – не более 1 года. Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-1095-2024 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ: ФАРИНАТА**

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 функциональный кулинарный пищевой продукт – фарината (лигурийский блин), изготавливаемый из нутовой муки с добавлением овощей, специй и других пищевых ингредиентов (далее – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Фарината (лигурийский блин) классическая из нутовой муки; Фарината со шпинатом; Фарината с зеленью; Фарината из гороховой муки; Фарината с томатами; Фарината с овощами; Фарината с грибами; Фарината с грибами; Фарината с курицей и лисичками; Фарината с цукини; Фарината с капустой; Фарината с розмарином; Фарината с красным луком; Фарината с овощами и сосисками.

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

Срок годности упакованной продукции при температуре от 0 до плюс 6 град С – не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1094-2024 ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ СУШЕНАЯ: ЧИПСЫ ИЗ ЛАМИНАРИИ

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 сушеные пищевые рыбные изделия – чипсы из ламинари с добавлением или без добавления сушеных овощей, грибов, специй, пряностей и других пищевых ингредиентов. Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. Продукция готова к употреблению после её восстановления.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из ламинарии со свеклой и базиликом; чипсы из ламинарии с куркумой и перзем Чили; чипсы из ламинарии «Васаби»; чипсы из ламинарии с морковью; чипсы из ламинарии с тыквой; чипсы из ламинарии с ежевикой; чипсы из ламинарии с ежевикой; чипсы из ламинарии с жимолостью; чипсы из ламинарии с семенами чиа и кунжутом; чипсы из ламинарии по-корейски; чипсы из ламинарии с грибами; чипсы из ламинарии с перцем чили; чипсы из ламинарии с клюквой; чипсы из ламинарии с брусникой; чипсы из ламинарии с томатами; чипсы из ламинарии «Фитнес»; чипсы из ламинарии с пряностями; чипсы из ламинарии с луком; чипсы из ламинарии с овощами; чипсы из ламинарии с баклажанами; чипсы из ламинарии с кунжутом; чипсы из ламинарии с чесноком и грибами; чипсы из ламинарии с паприкой; чипсы из ламинарии с хреном.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта: *не более 12 месяцев;* в вакуумной упаковке *не более 18 месяцев.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

24 750 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1091-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: ПРОТЕИНОВЫЕ МАФФИНЫ

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 специализированные продукты для спортивного питания: маффины протеиновые, обогащенные белками, витаминами, пищевыми волокнами с добавлением различных пищевкусовых компонентов, вкусо-ароматических в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Продукцию в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготавливают обогащенной.

АССОРТИМЕНТ: Протеиновый маффин: Протеиновый маффин для спортивного питания со вкусом фундука, Протеиновый маффин для спортивного питания шоколадный, Протеиновый маффин для спортивного питания апельсиновый, Протеиновый маффин для спортивного питания малиновый, Протеиновый маффин для спортивного питания фисташковый, Протеиновый маффин для спортивного питания с жимолостью, Протеиновый маффин для спортивного питания с абрикосами, Протеиновый маффин для спортивного питания с курагой и орехами, Протеиновый маффин для спортивного питания с вишней, Протеиновый маффин для спортивного питания с манго, Протеиновый маффин для спортивного питания с кокосовой стружкой, Протеиновый маффин для спортивного питания с пряностями, Протеиновый маффин для спортивного питания с твердым сыром, Протеиновый маффин для спортивного питания с шоколадом, Протеиновый маффин для спортивного питания со вкусом пряного апельсина, Протеиновый маффин для спортивного питания со вкусом банана и солёной карамели Протеиновый маффин для спортивного питания, обогащенные витаминами и молочным белком; Протеиновый маффин для спортивного питания, обогащенные витаминами, витаминными премиксами.

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

Рекомендуемые сроки годности для протеиновых маффинов: - под вакуумом не более 6 месяцев при температуре от 0 до плюс 25 °С; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

HACCP EXPERT

24 750 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1090-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: ЧИПСЫ ПРОТЕИНОВЫЕ

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 определения

Настоящие технические условия распространяется на специализированные продукты для спортивного питания: чипсы протеиновые, обогащенные белками, витаминами, пищевыми волокнами с добавлением различных пищевкусовых компонентов, вкусо-ароматических в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Продукцию в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготавливают обогащенной.

АССОРТИМЕНТ: Чипсы протеиновые: Чипсы протеиновые для спортивного питания, обогащенные витаминами и молочным белком; Чипсы протеиновые для спортивного питания, обогащенные витаминами, витаминными премиксами; Чипсы протеиновые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином; Чипсы протеиновые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пребиотиками; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом сыра; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом сметаны и сыра; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом краба; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом икры; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом бекона и паприки; Чипсы протеиновые для спортивного питания со вкусом молочного шоколада; Чипсы протеиновые для спортивного питания «Сладкий чили»; Чипсы протеиновые для спортивного питания «Базилик и томат». **Чипсы протеиновые фруктовые*:** Чипсы протеиновые для спортивного питания с фруктовыми наполнителями, обогащенные витаминами и молочным белком; Чипсы протеиновые для спортивного питания с фруктовыми наполнителями, обогащенные L-карнитином и пребиотиками. *** В зависимости от фруктового наполнителя батончики изготавливаются с пюре или концентратами: яблока, ананаса, малины, земляники, вишни, груши, жимолости, сливы, апельсина, манго, черешни, голубики, барбариса, персика, абрикоса.**

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

Рекомендуемые сроки годности для чипсов: под вакуумом не более 12 месяцев при температуре от 0 до плюс 25 °С; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

HACCP EXPERT

24 750 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1089-2024 ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ: БАТОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

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 специализированные продукты для спортивного питания: батончики творожные сублимационной сушки, (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога обогащенные отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, витаминными премиксами, пребиотическими веществами (пребиотиками), пробиотиками, пищевыми волокнами, микроэлементами, макроэлементами, коллагеном, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевкусовых компонентов, вкусо-ароматических в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Продукцию в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготавливают обогащенной.

АССОРТИМЕНТ: Батончики творожные: Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные витаминами и молочным белком; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные витаминами, витаминными премиксами; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пребиотиками; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пробиотиками, Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пищевыми волокнами; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и микрои/или макроэлементами; Батончики творожные для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и коллагеном. **Батончики творожно-фруктовые*:** Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные витаминами и молочным белком; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные витаминами, витаминными премиксами; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пребиотиками; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пробиотиками, Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и пищевыми волокнами; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и микрои/или макроэлементами; Батончики творожно-фруктовые для спортивного питания, обогащенные L-карнитином и коллагеном. *** В зависимости от фруктового наполнителя батончики изготавливаются с пюре или концентратами: яблока, ананаса, малины, земляники, вишни, груши, жимолости, сливы, апельсина, манго, черешни, голубики, барбариса, персика, абрикоса.**

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

Рекомендуемые сроки годности для творожных сырков и творожных масс: под вакуумом не более 12 месяцев при температуре от 0 до плюс 25 °С; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

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

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

Область применения

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

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

шок; крыжовник сублимированный порошок; красная смородина сублимированная порошок; княженика сублимированная порошок; малина сублимированная порошок; морошка сублимированная порошок; облепиха сублимированная порошок; смородина белая сублимированная порошок; смородина золотистая сублимированная порошок; черника сублимированная порошок. **Порошки из фруктов сублимированные:** абрикос сублимированный порошок; алыча сублимированная порошок; ананас сублимированный порошок; апельсин сублимированный порошок; банан сублимированный порошок; вишня сублимированная порошок; груша сублимированная порошок; джекфрут сублимированный порошок; инжир сублимированный порошок; лимон сублимированный порошок; манго сублимированное порошок; мушмула сублимированная порошок; нектарин сублимированный порошок; персики сублимированные порошок; слива сублимированная порошок; фейхоа сублимированная порошок; хурма сублимированная порошок; шелковица белая сублимированная порошок; шелковица черная сублимированная порошок; яблоки сублимированные порошок.

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

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре от 0 до + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке не более 36 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 24 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** порошков сублимационной сушки при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке – не более 18 месяцев **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре хранения от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-1054-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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 охотничью продукцию, получаемую при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов промысловых животных [пятнистые олени, марал, изюбрь, кабарга, медведи, кабаны, бобры, барсуки и др.], обладающую биологической активностью, признанную ветеринарным контролем годной для производства медицинских препаратов и предназначенную для использования в качестве лекарственного сырья, применяемого в народной и тибетской медицине, а также на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения [далее по тексту – охотничья продукция]. **Охотничья продукция выпускается в консервированном виде:** замороженная; консервированная хлористым натрием; консервированная этиловом спиртом; консервированная сушкой (воздушной, в электрокалориферах, сублимационной). консервированная варкой и сушкой или другим способом.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охотничья в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от вида промысловых животных выпускают в следующем ассортименте: **Сырье лекарственное промысловых оленей:** Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Срезные панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Лобовые панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; пантокрин; настойка из сырых пантов; настойка из консервированных пантов; настойка спиртовая из консервированных пантов; настойка из пантов на виноградном вине; отвар из пантов. Кровь пантовых оленей (пятнистый олень, марал, изюбрь и другие подвиды благородных оленей; пантогематоген; рантагематоген (рангем). Эмбрионы самок пантовых оленей консервированные варкой и сушкой; Эмбрионы самок пантовых оленей замороженные: Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой; отвар из сухожилий ног пантовых оленей [рецепт охотников Сибири и Дальнего Востока]. Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой; настойка спиртовая из хвостовой железы. Кабарожья струя, консервированная сушкой; Жир пятнистого оленя. **Сырье лекарственное других промысловых животных:** Бобровая струя, консервированная сушкой; Медвежья желчь консервированная завяливанием; Медвежья желчь, консервированная сушкой; Медвежья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойка из медвежьей желчи; настойка спиртовая из медвежьей желчи; мазь из медвежьей желчи. Кабанья желчь консервированная завяливанием; Кабанья желчь, консервированная сушкой; Кабанья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь соболя консервированная завяливанием; Желчь соболя, консервированная сушкой; Желчь соболя сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь барсука

консервированная завяливанием; Желчь барсука, консервированная сушкой; Желчь барсука сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойки из желчи. бобров; Жир сурков; Жир барсука.

Рекомендуемый срок годности продукции охотничьей промысловых животных с момента производства при соблюдении условий хранения: **Замороженной** при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %: Эмбрионы самок пантовых оленей 4 месяца; Пенис с семенниками промысловых оленей [замороженный поштучно] 12 месяцев; Желчь промысловых животных 12 месяцев; Кровь пантовых оленей и продукты крови замороженные 12 месяцев; Жировые железы и жир промысловых животных 12 месяцев; **Консервированного** в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя) высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная медвежья (кабанья, барсука, соболя) в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 2,5 лет-3-х лет; желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя), консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. **Консервированные сушкой** при температуре не выше 20-25°С: Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой 12 месяцев; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой 12 месяцев; Кровь пантовых оленей сухая при температуре хранения не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха 70% 12 месяцев; *Примечание* - При хранении и транспортировании герметично упакованной сухой крови относительная влажность воздуха не регламентируется. Эмбрионы самок пантовых оленей, консервированные варкой и сушкой12 месяцев; Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой 12 месяцев; Кабарожья струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Бобровая струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Жир пятнистого оленя, сурков, бобра, барсука топленый 12 месяцев.

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

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, различаются используемым сырьем и наличием разнообразных специй, пряных трав и маринадов и выпускаются **в следующем ассортименте:** молодой картофель с розмарином и чесноком; овощная смесь Су-Вид (желтый сквош/тыква, цуккини/кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, батат); овощная смесь Су-Вид (морковь, шалот, порей и цветная капуста); овощная смесь Су-Вид (перец болгарский и лук); «Тиан провансаль»; разноцветные овощи Су-Вид (кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, красный лук); спаржа Су-Вид; картофель, морковь, свекла Су-Вид; грибы Су-Вид с пюре из сельдерея и тимьяном; свекла Су-Вид от Вивьен; молодая морковь Су-Вид с мятой; корнеплоды в свином жире Су-Вид; овощи Су-Вид; жемчужный лук Су-Вид с корицей и беконом; брокколи Су-Вид; брокколи и красный перец Су-Вид с пармезаном; спаржа простая; репа Су-Вид; патиссоны Су-Вид; цуккини Су-Вид; стручковый горошек или стручковая фасоль Су-Вид; радужная морковь Су-Вид; свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты Су-Вид с сыром; конфи из свежих овощей; кукуруза Су-Вид; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни Су-Вид; маринованные овощи Су-Вид; брокколи Су-Вид; ассорти овощное: спаржа, брокколи, болгарский перец, сквош в Су-Вид; брюква с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; репа с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; топинамбур в медовой глазури; тыква Су-Вид; цветная капуста Су-Вид; картофель Су-Вид в утином жире; артишоки Су-Вид; зеленая фасоль кассероле Су-Вид; краснокочанная капуста и яблоки Су-Вид; кукуруза на початке Су-Вид; свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; свежий зеленый горошек; морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; ревень весенний кисло-сладкий; брюссельская капуста Су-Вид; пикантный баклажан с куркумой, кокосовым соусом, ореховым маслом и хрустящей капустой; пикантная морковь; пикантная тыква; пикантный сельдерей; пряная кукуруза; картофельное пюре Су-вид; пюре из сельдерея Су-вид; пюре из топинамбура Су-вид; пюре из тыквы Су-вид; молодая морковь Су-Вид; овощи для винегрета; морковь Су-Вид; спаржа и морковь су-вид на скорую руку; лук-порей Су-Вид; хрустящая морковь с зирой и кориандром; свекла Су-Вид; овощная смесь: морковь, картофель; топинамбур, фенхель Су-Вид; морковно-укропное фрикасе; летняя сальса с кукурузой; фенхель Су-Вид; морковь с пряностями; жемчужный красный лук для салата Су-Вид; репа для салата Су-Вид; патиссоны для салата Су-Вид; цуккини для салата Су-Вид; стручковый горошек для салата Су-Вид; стручковая фасоль для салата Су-Вид; картофельный салат Су-Вид; батат под сладкой глазурью Су-Вид; картофель по-домашнему sous vide; сельдерей для пюре су-вид; брюссельская капуста в сливочном масле; спаржа "аль денте"; пюре из тыквы; золотая свекла и лук-севок; топинамбур в медовой глазури; спаржа с соусом цитронет; окра или бамия су-вид; брокколи в ассортименте (романеско, брокколи, цветная капуста); лук видалия; томаты, помидорчики черри; грибы в соевом соусе; брюссельская капуста с беконом; кукуруза с кориандром Sous Vide; помидоры черри с песто су-вид; свекла "Челтнем" с маринованной айвой sous vide; репа в березовом соке; козлобородник в маринаде; желтая свекла; морковь в маринаде; томатное конфи; пряная морковь по-марокканski; овощное ассорти (кабачки, морковь, спаржа).

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

Изменение № 2 Дата введения в действие 17.03.2020 год картофель пастеризованный цельный; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный

HACCP EXPERT

цельный с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянский»; картофель пастеризованный в нарезке; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянский».

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

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

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

выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-998-2021** **ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)**

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 торты низкоуглеводные (далее кето-торты/торты/ продукт продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и др. видов) Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт из псиллума «творожный»; Ванильный кето-торт из миндальной муки; Кето-торт тирамису с маскарпоне; Шоколадный кето-торт из миндальной муки; Морковный кето-чизкейк; Кето-чизкейк с клубникой; Кето шоколадный блинный торт; Морковный блинный кето торт; Кето-торт суфле «Три молока»; Кокосовый кетоторт «Адажио Самуэля Барбера» Кето рафаэлло; Кето бисквит из кокосовой муки; Шоколадно-кокосовый кето-торт; Кето-торт из миндальной муки со сливками; Кето-торт из миндальной муки со сгущенкой; Веганский торт из миндальной муки с панна коттой с малиновым желе; Шифоновый бисквит из льняной муки; Кето-торт «Красный бархат»; Торт из конопляной муки «Моргенштайн»; Кофейный торт из зеленой гречки.

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

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1115-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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 полуфабрикаты мясные рубленые функциональные, обеспечивающие расширение ассортимента функциональных полуфабрикатов мясных рубленых для профилактического питания, повышенной биологической ценностью и улучшенными функционально-технологическими и структурно-механическими свойствами, изготавливаемые из мяса продуктивных животных с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция).

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: Котлеты из говядины с овсяной мукой; Котлеты из говядины с рисовой мукой; Котлеты из говядины с кукурузной мукой; Котлеты из говядины с амарантовой мукой; Котлеты из говядины с нутовой мукой; Котлеты из говядины с баклажаном; Котлеты из говядины с киноа; Котлеты из оленины с овсяной мукой; Котлеты из оленины с рисовой мукой; Котлеты из оленины с кукурузной мукой; Котлеты из кролика с овсяной мукой; Котлеты из кролика с рисовой мукой; Котлеты из кролика с кукурузной мукой. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в тесте. Категория Б:** Пельмени из говядины с овсяной мукой; Пельмени из говядины с рисовой мукой; Пельмени из говядины с кукурузной мукой; Пельмени из говядины с амарантовой мукой; Пельмени из говядины с нутовой мукой; Пельмени из говядины с баклажаном; Пельмени из говядины с киноа; Пельмени из оленины с овсяной мукой; Пельмени из оленины с рисовой мукой; Пельмени из оленины с кукурузной мукой; Пельмени из кролика с овсяной мукой; Пельмени из кролика с рисовой мукой; Пельмени из кролика с кукурузной мукой.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС – **не более 72 часов.** при упаковывании под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы – **не более 5 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: весовой и негерметично упакованной – **не более 60 суток;** герметично упакованной – **не более 180 суток;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – **не более 210 суток.** При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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 10.85.13-923-2024 ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ

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 изделия в виде круглой овощной, куриной, творожной лепешки, покрытой различными продуктами (далее по тексту продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: пицца диетическая из курицы; пицца диетическая из кабачков; пицца диетическая творожная; пицца диетическая из цветной капусты; пицца диетическая из тыквы.

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

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 36 часов при температуре + 18 ºС. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.18.19-911-2019 БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ. ПОРОШОК, ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ СПИРУЛИНЫ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на биологически активную добавку к пище, используемую в качестве источника аминокислот, протеина, бета-каротина и хлорофила, выпускаемую из биомассы сине-зеленых водорослей Спирулина платенсис (лат. Spirulina platensis) в форме порошка, гранул, таблеток (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция вырабатывается с использованием сине-зеленых водорослей, пригодных для употребления в пищу и изготовления других товаров народного потребления. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: порошок из спирулины; гранулы из спирулины; «таблетки» из спирулины.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции без применения консервантов: срок годности порошка хлореллы – 12 месяцев. срок годности гранул, таблеток хлореллы – 12 месяцев.

16 000 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.

12 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-302-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

АССОРТИМЕНТ: салат зеленый; салат зеленый с огурцами; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из помидоров, огурцов, укропа с растительным маслом; салат из редиса с маслом; салат из редьки с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат картофельный; салат картофельный с зеленым горошком; салат картофельный с морковью; салат картофельный с кальмарами; салат картофельный с морским гребешком; салат картофельный с грибами; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками; салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью; салат из краснокочанной капусты; салат из квашенной капусты с яблоками; салат из квашенной капусты с луком; салат из свеклы; салат из отварной свеклы, яблок с растительным маслом; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с курагой; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с зеленым горошком и растительным маслом; салат из моркови; салат из моркови с медом; салат из моркови с курагой; салат из моркови и яблок со сметаной; салат из моркови и яблок с растительным маслом; салат рыбный; салат мясной; винегрет овощной; винегрет овощной (2 вариант); винегрет со сметаной; винегрет; винегрет с кальмаром; винегрет с морской капустой.

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

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6ºС: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-304-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 29.06.2017 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на блюда кулинарные из рыбы и/или морепродуктов, предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания (далее продукт или продукция), предназначенного для организации диетического питания с учетом особенностей питания лиц с хроническими заболеваниями или после проведенного лечения, или для профилактики заболеваний Диетическое профилатическое и диетическое лечебное питание должно в полной мере соответствовать потребностям больного организма в пищевых веществах и учитывать, как особенности протекающих в нем обменных процессов, так и состояние отдельных функциональных систем. Основная задача диетического профилактического и диетического лечебного питания состоит, прежде всего, в восстановлении нарушенного во время болезни равновесия в организме путем приспособления химического состава рационов к метаболическим особенностям при помощи подбора и сочетания продуктов, выбора способа кулинарной обработки на основе сведений о специфике обмена веществ, состоянии органов и систем больного. Продукция выпускается в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция для диетического профилактического и диетического лечебного питания различаются сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: рыба отварная: рыба (филе) отварная; рыба (напластованная, кусками) отварная; филе из рыбы фаршированное (паровое); судак фаршированный целиком (паровой); щука фаршированная целиком (паровая); **рыба припущенная:** сазан (непластованная кусками) фаршированные; карп (непластованная кусками) фаршированные; треска (непластованная кусками) фаршированные; рыба (филе) припущенная); рыба (непластованная, кусками) припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба, тушенная в томате с овощами; **рыба жаренная:** рыба жаренная; рыба, жаренная целиком; рыба в яйце жареная; **рыба запеченная:** рыба, запеченная с картофелем «По-русски»; рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная в грибном соусе; рыба, запеченная с помидорами; рыба фаршированная запеченная; **блюда из котлетной массы:** котлеты рыбные; биточки рыбные; котлеты рыбные (паровые); биточки рыбные (паровые); котлеты рыбные запеченные; биточки рыбные запеченные; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный рубленный; рулет из рыбы с омлетом (паровой); зразы рыбные рубленные; зразы рыбные рубленные (паровые); хлебцы рыбные (паровые); хлебец рыбный (диетический); тефтели рыбные; фрикадельки рыбные; пудинг рыбный; суфле рыбное; суфле рыбное (паровое); кнели рыбные (припущенные); биточки из рыбы с творогом запеченные;

блюда из морепродуктов: креветки с рисом; кальмары в томатном или в сметанном соусе; биточки из кальмаров и рыбы.

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

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-306-2017** **СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

АССОРТИМЕНТ: соус красный; соус красный с кореньями; соус красный с морковью; соус красный кисло-сладкий; соус белый основной; соус белый с яйцом; соус томатный; соус томатный с овощами; соус белый; соус томатный; соус молочный для подачи к блюдам (1 вариант); соус молочный для подачи к блюдам (2 вариант); соус молочный сладкий; соус молочный (для запекания овощей, мяса рыбы); соус молочный густой (для фарширования); соус молочный с томатом; соус молочный с морковью; соус молочный с яйцом; соус молочный на картофельном крахмале; соус ванильный; соус сметанный (1 вариант); соус сметанный (2 вариант); соус сметанный с томатом; соус сметанный с луком; соус сметанный с яйцом; соус сметанный со шпинатом; соус сметанный с яблоками; соус сметанный для овощных салатов; соус грибной; соус польский (1 вариант); соус польский (2 вариант); соус голландский (1 вариант); соус голландский (2 вариант); соус яичный сладкий; соус сухарный; соус майонез (1 вариант); соус майонез (2 вариант); соус майонез со сметаной; соус хрен (1 вариант); соус хрен (2 вариант); соус черносмородиновый; соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус из кураги; соус яблочный; соус из экстракта ягодного; соус кофейный; соус шоколадный.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

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

15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-614-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действия — 2017 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на блюда кулинарные из мяса и/или мясных продуктов, предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Кулинарные блюда из мяса и/или мясных продуктов для диетического питания различаются сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная продукция: антрекот; антрекот с луком; бефстроганов из отварной говядины; биточки; биточки паровые; биточки из говядины с творогом; бифштекс; говядина в сухарях; говядина отварная в соусе; зразы отбивные; зразы рубленные из говядины; зразы рубленные из говядины (паровые); кнели из говядины; кнели из телятины; кнели из говядины с рисом; кнели из говядины с творогом; котлеты; котлеты натуральные; котлеты натуральные (припущенные); котлеты из говядины с творогом; лангет; мозги в яйце жаренные; мясо отварное; мясо шпигованное; мясо, жаренное крупным куском; мясной хлеб диетический; оладьи из печени; печень жаренная с луком; пудинг из говядины; пюре из говядины; пюре из телятины; пюре из говядины с рисом; рулет из говядины (паровой); рулет из говядины (запеченный); суфле из говядины; суфле из телятины; суфле из говядины с рисом; телятина запеченная в молочном соусе филе; филе с помидором; фрикадельки из говядины (паровые); шницель; шницель натуральный рубленный из телятины; язык отварной с соусом **Группа: мясосодержащая продукция:** баклажаны, фаршированные мясом и рисом; биточки из говядины с кабачками, запеченные в молочном соусе; говядина, тушеная с черносливом; говядина запеченная в молочном соусе; голубцы с мясом и рисом; гуляш; гуляш из отварной говядины; запеканка картофельная с говядиной; запеканка капустная с говядиной; зразы рубленные из отварной говядины (запеченные); кабачки, фаршированные мясом и рисом; котлеты рубленные, фаршированные молочным соусом, запеченные; лангет с помидором; лапшевник с говядиной; мозги отварные; мясо тушеное; печень «По-строгановски»; плов из отварной говядины; помидоры, фаршированные мясом и рисом; пудинг из говядины с овощами, запеченный; рубцы в соусе; рулет из говядины с яйцом паровой; рулет из говядины с омлетом паровой; рулет картофельный со свининой запеченный; сердце в соусе; сосиски, сардельки отварные; тефтели из говядины с рисом (паровые); тефтели из говядины (паровые); фрикадельки из говядины, тушеные в соусе; фрикадельки из свинины, тушеные в соусе.

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

Рекомендуемые сроки годности *горячей продукции* с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* при температуре +2-6ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов;

отварного языка – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованная с применением газомодифицированной среды* при температуре +2-6ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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