«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 ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ТУ,ТИ 10.13.14-1379-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%) 6

ТУ,ТИ 10.13.14-1378-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%) 8

ТУ,ТИ 10.85.19-094-2026 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, НИГИРИ, САШИМИ) 11

ТУ,ТИ 10.85.13-573-2026 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ 16

ТУ,ТИ 10.20.25-1327-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ. ВАРЕНИКИ (НДС 10%) 22

ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 25

ТУ,ТИ 10.85.19-721-2026 КАШИ МОЛОЧНЫЕ ГОТОВЫЕ 27

ТУ,ТИ 10.13.14-1282-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (НДС 10%) 31

ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%) 43

ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%) 46

ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%) 49

ТУ,ТИ 10.13.14-1275-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (НДС 10%) 51

ТУ,ТИ 10.85.12-057-2025 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 60

ТУ,ТИ 10.85.12-927-2025 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ВОСТОЧНОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ 69

ТУ,ТИ 10.85.19-063-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ 71

ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ 90

ТУ,ТИ 10.89.19-1116-2025 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА 93

И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 93

ТУ,ТИ 10.84.12-186-2025 СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ 101

ТУ,ТИ 10.84.12-1096-2024 СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ 104

ТУ,ТИ 10.85.19-190-2024 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ 106

ТУ,ТИ 10.85.13-789-2024 ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 108

ТУ,ТИ 10.85.11-052-2024 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 109

ТУ,ТИ 10.85.19-152-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С НАЧИНКАМИ 115

ТУ,ТИ 10.89.11-838-2024 СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 117

ТУ,ТИ 10.89.11-099-2024 СУПЫ ГОТОВЫЕ 120

ТУ,ТИ 10.85.19-053-2024 БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 124

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ 130
ТУ,ТИ 10.89.11-915-2024 СУПЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ 136
ТУ,ТИ 10.85.19-051-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ВИДА БУТЕРБРОД, СЭНДВИЧ 137
ТУ,ТИ 10.89.11-914-2024 СУПЫ-ПЮРЕ ПИТЬЕВЫЕ 144
ТУ,ТИ 10.13.14-759-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 145
ТУ,ТИ 10.89.11-800-2023 СУПЫ-СМУЗИ 163
ТУ,ТИ 10.85.19-050-2023 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 164
ТУ,ТИ 10.85.11-575-2023 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ 168
ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2025 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 170
ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ (НДС 10%) 173
ТУ,ТИ 10.85.19-1074-2023 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ БОЛГАРСКОЙ И МОЛДАВСКОЙ КУХНИ 176
ТУ,ТИ 10.89.19-064-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА 177
ТУ,ТИ 10.13.14-724-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 180
ТУ,ТИ 10.89.19-1070-2024 ДАМПЛИНГИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 187
ТУ,ТИ 10.85.11-056-2023 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 188
ТУ,ТИ 10.13.14-801-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 194
ТУ,ТИ 10.13.14-1052-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 199
ТУ,ТИ 10.85.19-1060-2022 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 205
ТУ,ТИ 10.39.13-1044-2022 ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ СУШЁНЫЕ 206
ТУ,ТИ 10.89.19-910-2022 ДЕСЕРТЫ «ПАРФЕ» 208
ТУ,ТИ 10.85.19-595-2017 ГАРНИРЫ И БЛЮДА ГОТОВЫЕ 209
ТУ,ТИ 10.85.11-305-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ 210
ТУ,ТИ 10.85.19-272-2017 ХУМУС 212
ТУ,ТИ 10.13.14-011-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ 213
ТУ,ТИ 10.31.14-103-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЖАРЕННЫЕ 219
ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 220
ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ 226
ТУ,ТИ 10.13.14-722-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 230
ТУ,ТИ 10.85.13-754-2018 ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 234

ТУ,ТИ 10.85.12-180-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ 237
ТУ,ТИ 10.89.19-369-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ,НУТ,ГОРОХ,ФАСОЛЬ) 240
ТУ,ТИ 10.89.11-799-2018 СУПЫ ХОЛОДНЫЕ 243
ТУ,ТИ 10.13.14-045-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ 244
ТУ,ТИ 10.89.19-611-2017 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ 247
ТУ,ТИ 03.11.63-1042-2022 КАПУСТА МОРСКАЯ СУШЕНАЯ 251
ТУ,ТИ 10.72.11-131-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ (СУХАРИКИ, ГРЕНКИ) 252
ТУ,ТИ 10.71.11-930-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ – КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ 255
ТУ,ТИ 10.89.19-394-2020 СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ 256
ТУ,ТИ 10.86.10-1034-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 258
ТУ,ТИ 10.51.56-146-2022 ПРОДУКТЫ С ТВОРОГОМ 260
ТУ,ТИ 10.85.19-1026-2025 ПРОДУКТЫ БЛИННЫЕ (ТОРТЫ БЛИННЫЕ) ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 261
ТУ,ТИ 10.85.19-1014-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD) 262
ТУ,ТИ 10.89.19-979-2020 ДЕСЕРТЫ 263
ТУ,ТИ 10.85.12-886-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ 268
ТУ,ТИ 10.61.33-455-2020 ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ 269
ТУ,ТИ 10.89.19-920-2020 СЛАДКИЕ РОЛЛЫ 270
ТУ,ТИ 10.73.11-871-2020 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ 271
ТУ,ТИ 10.13.14-792-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 271
ТУ,ТИ 10.89.19-523-2020 ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ 275
ТУ,ТИ 10.85.11-803-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА 277
ТУ,ТИ 10.85.13-942-2020 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ 280
ТУ,ТИ 10.89.11-985-2024 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 281
ТУ,ТИ 10.89.11-178-2020 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 282
ТУ,ТИ 10.86.10-287-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (ВАРЕНИКИ, СЫРНИКИ, ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ) 284
ТУ,ТИ 10.85.14-954-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАННЕЛЛОНИ, РИГАТОНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 285
ТУ,ТИ 10.89.11-943-2024 СУПЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ 286
ТУ,ТИ 10.85.13-941-2024 САЛАТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ 287
ТУ,ТИ 10.86.10-936-2019 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 289

ТУ,ТИ 10.85.19-931-2019 ТАРТЫ 292
ТУ,ТИ 10.85.19-926-2019 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ 293
ТУ,ТИ 10.85.13-923-2024 ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ 294
ТУ,ТИ 10.39.18-918-2024 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ 294
ТУ,ТИ 10.85.19-919-2024 ПОЛЕНТА 295
ТУ,ТИ 10.89.19-917-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ 296
ТУ,ТИ 10.72.12-913-2024 ДЕСЕРТ «ФОНДАН» 297
ТУ,ТИ 10.89.19-912-2024 ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ» 298
ТУ,ТИ 10.39.25-791-2019 МУССЫ, САМБУКИ 298
ТУ,ТИ 10.71.12-273-2019 «ТРАЙФЛЫ» 300
ТУ,ТИ 10.85.13-777-2019 СОУСЫ И ПРИПРАВЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 301
ТУ,ТИ 10.89.12-032-2024 ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 302
ТУ,ТИ 10.89.12-029-2024 ОМЛЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 303
ТУ,ТИ 10.85.19-907-2024 СОУСЫ, ЗАПРАВКИ И МАРИНАДЫ МЕДОВЫЕ 304
ТУ,ТИ 01.47.21-854-2018 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ФАСОВАННЫЕ 305
ТУ,ТИ 10.13.14-852-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК 306
ТУ,ТИ 10.39.21-778-2019 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 307
ТУ,ТИ 11.02.12-776-2019 КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 309
ТУ,ТИ 10.72.11-760-2018 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ 311
ТУ,ТИ 10.85.14-594-2018 ГАРНИРЫ И БЛЮДА НА ОСНОВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 312
ТУ,ТИ 10.39.25-723-2019 ФРУТОМУССЫ 313
ТУ,ТИ 10.89.19-179-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 315
ТУ,ТИ 10.51.56-749-2017 ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ 320
ТУ,ТИ 10.89.19-738-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ 322
ТУ,ТИ 10.61.33-670-2017 ПОПКОРН 323
ТУ,ТИ 10.85.13-606-2017 ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ 324
ТУ,ТИ 10.89.19-603-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ 325
ТУ,ТИ 10.39.11-586-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 326
ТУ,ТИ 10.84.12-559-2017 МАЙОНЕЗЫ 329
ТУ,ТИ 10.61.40-536-2016 ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ 331
ТУ,ТИ 10.89.19-401-2016 БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ 332

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1379-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 05.06.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные национальных кухонь с начинками, изготавливаемые из тонких лепешек, тортильи, лавашей с начинками (фаршами) из мяса птицы [курицы, цыплёнка-бройлера, индейки и др.], с добавлением грибов, овощей свежих или консервированных, с добавлением соусов и других пищевых продуктов по рецептуре (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готовы к употреблению, замороженная после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, шаурма: шаурма (шаверма) с курицей; шаурма (шаверма) с индейкой; шаурма (шаверма) с курицей и грибами; шаурма (шаверма) с индейкой и грибами; шаурма (шаверма) с курицей и морковью; шаурма (шаверма) с индейкой и морковью; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с индейкой, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с курицей и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с индейкой и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с курицей и сладким перцем; шаурма (шаверма) с индейкой и сладким перцем; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с курицей, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с индейкой, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей; шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей; шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) «по-домашнему»; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; шаурма «Дары Кавказа»; шаурма «Грибная корзина»; шаурма с курицей и грибами; шаурма с курицей «Ставропольская»; шаурма с курицей «Дагестанская»; шаурма с курицей «Минимум»; шаурма «Копченый Хит»; шаурма «Копченый пляж»; шаурма с курицей «Фреш»; шаурма с курицей чили; шаурма с курицей «Тейсти»; шаурма с курицей и овощами; шаурма с пикантной курочкой и чесночным соусом; шаурма с авокадо; шаурма со сметанным соусом; шаурма «по-грузински»; шаурма «Цезарь»; шаурма с курицей и соленым огурцом; шаурма с индейкой с соусом барбекю;

шаурма с уткой и апельсиновым соусом; шаурма с копченой курицей и ананасом; шаурма с курицей и картофелем «По-домашнему». **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, буррито:** буррито с курицей; буррито с индейкой; буррито с курицей и фасолью; буррито с индейкой и фасолью; буррито с курицей и баклажанами; буррито с индейкой и баклажанами; буррито с курицей и грибами; буррито с индейкой и грибами; буррито с курицей и авокадо; буррито с индейкой и авокадо; буррито с курицей и сыром; буррито с индейкой и сыром; буррито с курицей и сырным соусом; буррито с курицей и чесночным соусом; буррито «Пико-де-гайо» с копченой курицей; буррито с курицей «Классическое»; буррито с курицей и перцем; буррито с курицей, рисом и сыром; буррито с куриным филе, фасолью и помидорами; буррито с курицей и стручковой фасолью; буррито с курицей и белой фасолью; буррито с индейкой и огурцом; буррито с курицей и кукурузой; буррито с курицей и гуакамоле. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, энчилада:** энчилада с курицей; энчилада с индейкой; энчилада с курицей и фасолью; энчилада с индейкой и фасолью; энчилада с курицей и баклажанами; энчилада с индейкой и баклажанами; энчилада с курицей и грибами; энчилада с индейкой и грибами; энчилада с курицей и авокадо; энчилада с индейкой и авокадо; энчилада с курицей и сыром; энчилада с индейкой и сыром; энчилада с курицей и соусом сальса. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, фахитос:** фахитос с куриной грудкой; фахитос с индейкой; фахитос с курицей; фахитос с курицей, томатами и кукурузой; фахитос с куриной грудкой и болгарским перцем; фахитос с курицей «Классический»; фахитос с индейкой и соусом гуакамоле. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, чимичанга:** чимичанга с курицы; чимичунга с курицей и овощами. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо птицы. Вид – кулинарные изделия, кесадильи:** кесадилья с курицей; кесадилья с куриным филе; кисадилья с куриной грудкой и консервированной кукурузой. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной* продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной с применением консервантов*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды* (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – **не более 4 месяцев;** герметично упакованной – **не более 6 месяцев;** упакованной в условиях вакуума – **не более 8 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не

герметично упакованной – **не более 2 месяцев;** герметично упакованной – **не более 4 месяцев;** упакованной в условиях вакуума – **не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной* ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре плюс 2-4ºС – **не более 45 суток.** При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1378-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 05.06.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные национальных кухонь с начинками, изготавливаемые из тонких лепешек, тортильи, лавашей с начинками (фаршами) из мяса свинины, говядины, баранины, с добавлением грибов, овощей свежих или консервированных, с добавлением соусов и других пищевых продуктов по рецептуре (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готовы к употреблению, замороженная после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, шаурма: шаурма (шаверма) с говядиной; шаурма (шаверма) со свининой; шаурма (шаверма) с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной и грибами; шаурма (шаверма) со свининой и грибами; шаурма (шаверма) с бараниной и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной и морковью; шаурма (шаверма) со свининой и морковью; шаурма (шаверма) с бараниной и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной и пекинской капустой; шаурма (шаверма) со свининой и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с бараниной и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной и сладким перцем; шаурма (шаверма) со свининой и сладким перцем; шаурма (шаверма) с бараниной и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и острым соусом;

шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) со свининой, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с бараниной, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с говядиной; шаурма (шаверма) «Арабская» со свининой; шаурма (шаверма) «Арабская» с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) со свининой, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) с бараниной, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с говядиной; шаурма (шаверма) «Оригинальная» со свининой; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с бараниной; шаурма (шаверма) «Под пиво» с говядиной; шаурма (шаверма) «Под пиво» со свининой; шаурма (шаверма) «Под пиво» с бараниной; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с говядиной; шаурма (шаверма) «По-Уральски» со свининой; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) со свининой, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с говядиной и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой и свежими овощами; шаурма (шаверма) с бараниной и свежими овощами; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с говядиной «Атлант»; шаурма (шаверма) с говядиной «Майкопская»; шаурма (шаверма) с говядиной «Минимум»; шаурма (шаверма) со свининой «Геракл»; шаурма (шаверма) со свининой «Минимум»; шаурма (шаверма) с томленой свининой; шаурма (шаверма) с шашлыком из свинины; шаурма (шаверма) с шашлыком из баранины; шаурма (шаверма) с говядиной по-кавказски; шаурма (шаверма) с бараниной по-кавказски; шаурма (шаверма) с говядиной и аджикой; шаурма (шаверма) со свининой и аджикой; шаурма (шаверма) с бараниной и аджикой; шаурма (шаверма) с говядиной и йогуртовым соус; шаурма (шаверма) со свининой и йогуртовым соус; шаурма (шаверма) с бараниной и йогуртовым соус. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, буррито:** буррито с говядиной; буррито со свининой; буррито с бараниной; буррито с говядиной и фасолью; буррито со свининой и фасолью; буррито с бараниной и фасолью; буррито с говядиной и баклажанами; буррито со свининой и баклажанами; буррито с бараниной и баклажанами; буррито с говядиной и грибами; буррито со свининой и грибами; буррито с бараниной и грибами; буррито с говядиной и авокадо; буррито со свининой и авокадо; буррито с бараниной и авокадо; буррито с говядиной и сыром; буррито со свининой и сыром; буррито с бараниной и сыром; буррито «Как в метро»; буррито острое; буррито с фаршем и рисом; буррито с кукурузой; буррито с говядиной и острым перцем; буррито с начинкой из риса, мяса и овощей; буррито «по-Уральски»; буррито с рисом и говядиной; буррито с говяжьим фаршем и рукколой. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, энчилада:** энчилада с говядиной; энчилада со свининой; энчилада с бараниной; энчилада с говядиной и фасолью; энчилада со свининой и фасолью; энчилада с бараниной и фасолью; энчилада с говядиной и баклажанами; энчилада со свининой и баклажанами; энчилада с бараниной и баклажанами; энчилада с говядиной и грибами; энчилада со свининой и грибами; энчилада с бараниной и грибами; энчилада с говядиной и авокадо; энчилада со свининой и авокадо; энчилада с бараниной и авокадо; энчилада с говядиной и сыром; энчилада со

свининой и сыром; энчилада с бараниной и сыром; энчилада «по-сакатекански». **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, фахитос:** фахитос с говядиной; фахитос «Классический»; фахитос «Мексиканский»; фахитос из свинины; фахитос с говядиной и овощами; фахитос с говядиной «по-мексикански»; фахитос с говядиной и гуакамоле. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, чимичанга:** чимичанга с говяжьим фаршем; чимичанга со свиным фаршем; чимичанга с бараньим фаршем; чимичанга с говядиной и фасолью; чимичанга со свининой и фасолью; чимичанга с бараниной и фасолью. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной* продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной с применением консервантов*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции**,** упакованной с применением газомодифицированной среды* (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной* ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-094-2026** **ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ** **(СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, НИГИРИ, САШИМИ)** **(взамен ТУ 10.85.19-094-2017)**

Дата введения в действие — 06.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, мяса, мяса птицы, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция) доведённых до готовности. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат. Продукция выпускается в охлажденном, замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: Закуски с рыбой: Вид – Суши. суши с лососем; суши с тунцом; суши с окунем; суши с морским языком; суши с желтохвостом; суши с макрелью; суши с угрем; суши с копченым лососем; суши с лососевой икрой; суши с икрой тобико; суши с маринованной сельдью; суши с треской; суши «Икура Де Люкс» (лосось, икра лосося); суши «Унаги Де Люкс» (угорь); суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Унаги» (угорь); суши «Сяке» (лосось); спайс «Копченый угорь»; спайс «Лосось»; спайс «Окунь»; спайс «Тунец»; инари «Копченый угорь»; инари «Лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Копченый лосось»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Красная икра»; нигири «Окунь»; нигири «Тобико»; нигири «Тунец»; нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши унаги (угорь) Люкс; нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси сякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши «Идзуми дай» (окунь); нигири-суши спайси унаги (угорь); нигири-суши спайси хамати (лакедра желтохвостая) Люкс; нигири-суши спайси хамати (лакедра желтохвостая); маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет и тобико); маки-суши «Ниппан» сякэ (лосось) Люкс; маки-суши «Ниппан» сякэ (лосось); маки-суши с кожей лосося; маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши икура (икра лосося); маки-суши «Аги» (лосось); маки-суши «ИньЯнь» (лосось); маки-суши «Саппоро» (копченый лосось); маки-суши «Токио» (лосось) Люкс; маки-суши «Токио» (лосось); маки-суши «Хоккайдо» (лосось) Люкс; маки-суши «Хоккайдо» (лосось); маки-суши «Динамит» (тунец) Люкс; маки-суши «Динамит» (тунец); маки-суши «Сато» маки (угорь); ура-маки суши (лосось) Люкс; ура-маки суши (лосось); ура-маки суши (сельдь); ура-маки суши (лосось, угорь) Люкс; ура-маки суши (лосось, угорь); ура-маки

суши (угорь); ура-маки суши (тунец) Люкс; ура-маки суши (тунец); ура-маки суши (лакедра желтохвостая, лосось, тунец, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши (лакедра желтохвостая, лосось, тунец, крабовое мясо); ура-маки суши «Филадельфия» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Филадельфия» (лосось); ура-маки суши «Филадельфия» классическая (лосось) Люкс; ура-маки суши «Филадельфия» классическая (лосось); ура-маки суши «Филадельфия» лайт (лосось) Люкс; ура-маки суши «Филадельфия» лайт (лосось); ура-маки суши «Фудзи» (тунец) Люкс; ура-маки суши «Фудзи» (тунец); ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось); ура-маки суши Угорь в кунжуте; ура-маки суши «Спайс» (угорь); ура-маки суши «Унаги» (угорь); ура-маки суши «Унаги Онигара» (угорь); ура-маки суши «Унаги» мини (угорь); ура-маки суши «Гурое Юки» (лосось); ура-маки суши «Грин» (икра летучий рыбы); ура-маки суши «Декай» маки (кожа лосося); ура-маки суши «Ниппан» сяке (кожа лосося); ура-маки суши «Касабуши» (кожа лосося); ура-маки суши «Гурме Маки» (лосось); ура-маки суши «Канадский ролл» (лосось, угорь) Люкс; ура-маки суши «Канадский ролл» (лосось, угорь); ура-маки суши «Чазиру» маки (лосось, стружка тунца); ура-маки суши «Чакин икура маки» (икра лосося); ура-маки суши «Ямато» (угорь); ура-маки суши «Тэно» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Тэно» (лосось); ура-маки суши «Салмон скин» (кожа лосося); ура-маки суши «Асахи ролл» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Асахи ролл» (лосось); ура-маки суши «Королевский ролл» (лосось, тунец) Люкс; ура-маки суши «Королевский ролл» (лосось, тунец); ура-маки суши «Нобунага» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Нобунага» (лосось); ура-маки суши «Сакура» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Сакура» (лосось); ура-маки суши «Хи Маки» (лосось, креветка) Люкс; ура-маки суши «Хи Маки» (лосось, креветка); ура-маки суши «Калифорния» с лососем Люкс; ура-маки суши «Калифорния» с лососем; ура-маки суши «Лава» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Лава» (лосось); ура-маки суши «Дракон» (угорь, крабовое мясо); ура-маки суши «Такэ» (лосось) Люкс; ура-маки суши «Такэ» (лосось); темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс; темаки суши негиторо (рубленый тунец); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); темаки-суши икура (икра лосося с авокадо). **Закуски с морепродуктами: Вид – Суши.** суши с гребешком; суши с коньком; суши «Восточный экспресс» (кальмар); суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с кальмаром; суши острые из гребешка; суши с чукой; суши «Гункан Чука»; суши «Эби» (креветка); спайс «Краб»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Морской гребешок»; инари «Креветка»; нигири «Чука»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши спайси ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси ика (кальмар); нигири-суши спайси кани (крабовое мясо) Люкс; нигири-суши спайси кани (крабовое мясо); нигири-суши спайси тако (осьминог) Люкс; нигири-суши спайси тако (осьминог); нигири-суши спайси хотате гай (гребешок) Люкс; нигири-суши спайси хотате гай (гребешок); нигири-суши спайси эби (креветка); нигири-суши хотате гай (гребешок) Люкс; нигири-суши хотате гай (гребешок); маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши ика (кальмар); маки-суши «Ниппан» сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши «Ниппан» сурими (крабовое мясо); маки-суши «Эдо» маки (креветки); ура-маки суши «Калифорния» (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши «Калифорния» (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши «Аляска» (креветка); ура-маки суши «Эби» (креветка); ура-маки суши «Калифорния» с икрой (крабовое мясо); ура-маки суши «Калифорния» с кунжутом (крабовое мясо); ура-маки суши «Дзендо» (крабовое мясо); темаки суши «Калифорния» (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши «Калифорния» (креветки, икра, авокадо). **Закуски**

с овощами, яйцом: Вид – Суши. суши с омлетом; нигири-суши тамаго яки (омлет); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши тамаго яки (омлет); маки-суши «Ниппан» тамаго (омлет); маки-суши «Вегетарианский» (авокадо); маки-суши «Греческий» (огурец); маки-суши авокадо; маки суши «Грин» маки»; ура-маки суши тамаго яки (омлет, васабико); ура-маки суши (огурец, авокадо); ура-маки суши «Томато» маки (томаты свежие); ура-маки суши «Айоли» маки; ура-маки суши «Миями»; ура-маки суши «Квин» маки; сикай маки (омлет и васабико). **Закуски с мясом птицы: Вид – Суши.** маки-суши «Чикен» (филе куриное); ура-маки суши «Грек Маки» (филе куриное); ура-маки суши «Цезарь ролл» (филе куриное). **Закуски с мясом: Вид – Суши.** ура-маки суши «Бута» (бекон); ура-маки суши «Бекон» маки (карбонад в/к). **Закуски с рыбой: Вид – Сашими.** сашими магуро (тунец) Люкс; сашими магуро (тунец); сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хамати (желтохвост); сашими унаги (угорь). **Закуски с морепродуктами: Вид – Сашими.** сашими ика (кальмар) Люкс; сашими ика (кальмар); сашими тако (осьминог) Люкс; сашими тако (осьминог); сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка). **Закуски с рыбой: Вид – Онигири.** онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири сякэ (лосось); онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири теккамаки (тунец); онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось); онигири «Ниппан» сякэ (лосось) Люкс; онигири «Ниппан» сякэ (лосось); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири унаги (угорь); онигири фила (лосось); онигири фила/огурец (лосось); онигири тунец; онигири с тунцом; онигири с лососем. **Закуски с морепродуктами: Вид – Онигири.** онигири ика (кальмар) Люкс; онигири ика (кальмар); онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо); онигири с крабом; онигири с кальмаром. **Закуски с овощами, яйцом: Вид – Онигири.** онигири каппамаки (огурец); онигири тамаго яки (омлет); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири «Ниппан» тамаго (омлет); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири «Сикай» маки (омлет и васабико); онигири томаго буши (омлет, грибы). **Закуски с мясом: Вид – Онигири.** онигири гёнику (с говядиной); онигири бекон/омлет. **Закуски с мясом птицы: Вид – Онигири.** онигири яки тори (с курицей); онигири с курицей. **Закуски с рыбой: Вид – Роллы.** ролл «Харакири» (угорь); ролл «Якито» (угорь, креветка); ролл «Якито» (угорь, креветка) (теплый); ролл «Мама Якито» (лосось); ролл «Малыш Якито» (лосось); ролл «Аляска» (лосось); ролл «Аляска» (угорь); ролл «Горячая Калифорния» (лосось); ролл «Домино» (лосось, угорь); ролл «Ролл Домино» (угорь, лосось); ролл «Калифорния» (лосось); ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Калифорния» с копченым лососем; ролл «Киото» (окунь, гребешок); ролл с лососем; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл острый с лососем; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл с копченым лососем; ролл с копченым лососем и сыром; ролл «Мизуми» (лосось); ролл «Окунь»; ролл острый с окунем; ролл «Панке» (лосось); ролл «Скин» (лосось); ролл «Тайский» (лосось); ролл «Тайский» (лосось, гребешок); ролл «Такеши» (окунь, лосось); ролл «Токио» (лосось, креветка); ролл «Токио» (лосось, угорь); ролл «Том Якито» (лосось, угорь, тунец); ролл «Том Якито» (лосось, угорь); ролл «Тунец»; ролл острый с тунцом; ролл «Унаги Нори» (угорь, креветка); ролл «Унаги-Плюс» (угорь); ролл «Унаги Фурай» (угорь); ролл «Унаги Эби Макки» (угорь, креветка); ролл «Унаги маки» (угорь); ролл «Филадельфия» (лосось); ролл «Филадельфия» (лосось, угорь); ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Филадельфия токачи» (лосось); ролл «Филадельфия эдо» (лосось); ролл «Филадельфия унаги» (угорь); ролл «Филадельфия кунжун» (лосось); ролл «Филадельфия запеченная» (лосось); ролл «Филадельфия с авокадо» (лосось); ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с масаго»; ролл «Филадельфия с угрем»; ролл «Футомаки» (лосось креветка); ролл «Футо-Маки» (лосось, креветка); ролл «Фуджи» (угорь); ролл «Фьюжн» (окунь, лосось); ролл «Фудзи маки» (лосось); ролл «По-домашнему» (сельдь); ролл с морским языком;

ролл острый с морским языком; ролл с семгой и овощами; ролл острый с угрем; ролл «Секс на пляже» (угорь); ролл «Хамаги» (желтохвост); ролл «Тен-пай» (лосось); ролл «Тина Блэк» (тунец); ролл «Банзай» (лосось, тунец, морской окунь); ролл «Грин-ривер» (угорь); ролл «Канада» (угорь, лосось); ролл «Фуджияма» (лосось); ролл «Чиз-ролл» (угорь); ролл «Венеция» (лосось, стружка тунца); ролл «Венеция» (лосось); ролл «Дракон» (лосось, угорь); ролл «Сливочный» (лосось); ролл «Зеленая река» (лосось); ролл «Салмон-Плюс» (лосось); ролл с угрем; ролл «Айсберг» (лосось, угорь); ролл «Камо» (лосось, угорь) (теплый); ролл «Копченый угорь»; ролл «Мияко» (лосось, стружка тунца); ролл «Окаяма» (угорь, лосось) (теплый); ролл «Янагава» (икра летучей рыбы, снежный краб); ролл «Лава» (лосось, икра лосося) (теплый); ролл «Сочный» (лосось) (теплый); ролл «Теплый лосось» (теплый); ролл «Хитоши» (лосось) (запеченый); ролл «Мегафиладельфия» (лосось) (запеченый); ролл «Сяке маки» (лосось); ролл «Сяке де-люкс» (лосось); ролл «Икура маки» (икра лосося); ролл «Омск» (копченая форель); ролл «Бостон» (икра тобико, икра лосося, креветка); ролл «Кунсей маки» (лосось); ролл «Клеопатра» (угорь, снежный краб); ролл «Мусуюн» (угорь); ролл «Кимоно» (угорь); ролл «Самара» (угорь, снежный краб); ролл «Томаго яки» (икра лосося); ролл «Поппури» (лосось); ролл «Тейшоку» (лосось); ролл «Караоке» (лосось); ролл «Сендай» (лосось); ролл «Ибица» (угорь, креветка); ролл «Инь-янь» (лосось); ролл сливочный угрь; ролл «Нигири» (угорь); ролл «Камчатка» (угорь); ролл «Кейсен» (угорь); ролл «Кани сяке маки» (лосось); ролл «Лосось с сыром «Филадельфия»; ролл «Угорь и сыр «Филадельфия» ролл «Окинава Рору» (угорь); ролл «Самурай» (лосось копченый); ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Гейша» (лосось) (теплый); ролл «Сяке Яки Рору» (лосось) (теплый); ролла «Текка» (лосось, угорь) (теплый); **Закуски с морепродуктами: Вид – Роллы.** ролл «Черная Жемчужина» (крабовое мясо); ролл с креветкой; ролл «Креветка»; ролл «Майами» (креветка); ролл «Майами» (креветка) (теплый); ролл с гребешком; ролл острый с гребешком; ролл «Айсберг» (снежный краб); ролл «Калифорния» (снежный краб); ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния-Хамэ» (снежный краб); ролл «Калифорния Фурай» (снежный краб); ролл «Калифорния токачи» (креветка); ролл «Калифорния кунжут» (снежный краб); ролл «Калифорния» (снежный краб) (запечённый); ролл «Калифорния» с авокадо (снежный краб); ролл «Калифорния» с креветкой; ролл «Калифорния» с такуан (снежный краб); ролл «Мексиканский» (креветка); ролл с крабом; ролл с чукой; ролл «Острая креветочка» (креветка) (теплый); ролл «Флорида» (снежный краб) (теплый); ролл «Курск» (снежный клаб) (теплый); ролл «Нишики» (креветка) (теплый); ролл «Жареная калифорния» (снежный краб) (теплый); ролл «Крем краб» (снежный краб) (запеченый); ролл «Азуми» (креветка); ролл «Эби» (креветка); ролл «Ночной Саратов» (креветка, снежный краб); ролл «Маки» с крабовым мясом; ролл «Бонито» (снежный краб); ролл «Гейша» (креветка, лосось); ролл «Асимури» (снежный краб); ролл «Нагано» (креветка); ролл «Тайбей» (креветка); ролл «Филадельфия с крабом»; ролл «Хокайдо Рору» (креветка); ролла «Химигай» (снежный краб) (теплый); **Закуски с овощами, яйцом: Вид – Роллы.** ролл «Авокадо»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Огурец»; ролл с огурцом, авокадо; ролл «Ясай»; ролл с такуаном; ролл с авокадо; ролл с японским омлетом; ролл с огурцом; ролл «Японская ночь» (теплый); ролл «Каппа маки»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Грин маки»; ролл «Овощной»; ролл «Ясай маки»; **Закуски с мясом птицы: Вид – Роллы.** ролл «Цезарь» (филе куриное); ролл с курицей; ролл «Королевский» (филе куриное) (теплый); ролл «Карри» (филе куриное) (теплый); ролл «Сырный чикен» (филе куриное) (теплый); ролл «Мерида» (куриное филе); ролла «Тори Маки» (филе куриное, креветка); ролла «Харумаки» (филе куриное, креветка) (теплый); **Закуски с мясом: Вид – Роллы.** ролл «Бекон»; ролл «Максим» (ветчина, крабовое мясо); **Закуски с рыбой: Вид – Темпура.** темпура с рыбой (лосось); темпура с рыбой (тунец); темпура с рыбой (морской окунь); темпура с рыбой (морской язык); **Закуски с морепродуктами: Вид – Темпура.** темпура (креветка); темпура с креветками; темпура с кальмаром.

Закуски: Вид – Наборы. набор «Ниппан»; набор «Готен»; набор «Нана»; набор «Мори» авассе кокоцо; набор «Осака»; набор «Ити»; набор «Ни»; набор «Сан»; набор «Си»; набор «Го»; набор «Року»; набор «Сити»; набор «Хати»; набор «Кю»; набор «Дзю»; набор «Дзюити»; набор «Дзюни»; набор «Дзюсан»; набор «Дзюси»; набор «Дзюго»; набор «Чука»; набор ролл «Камикадзе»; набор ролл «Филадельфия сет»; набор ролл «Мадагаскар»; набор ролл «Безымянный»; набор ролл «Мальвина»; набор ролл «Сикоку»; набор ролл «Якудза»; набор ролл «Семейный»; сет №1; сет №2; сет №3; сет «Гейша»; сет «Император»; сет «Самурай»; сет «Корпорация»; сет «Якудза»; сет «Филадельфия»; сет «Калифорния»; сет «Классика»; сет «Америка»; сет «Гранд якито»; сет «Маки»; сет «Окинава»; сет «Сакура»; сет «Ассорти». Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих ее безопасность и качество в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. При реализации температура продукции в любой точке измерения не должна превышать температуру хранения, установленную изготовителем. Изделия кулинарные японской [азиатской] кухни выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей: охлажденные – при температуре воздуха от 2 °С до плюс 6 °С включительно; замороженные – при температуре воздуха не выше минус 18 °С. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных японской [азиатской] кухни, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с момента изготовления при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С: ***не герметично упакованной:*** сашими – не более 6 часов; сеты не более 72 часов; салат «Чука» – не более 14 суток; остальной продукции – не более 72 часов; герметично упакованной – не более 5 суток; упакованной под вакуум – не более 10 суток; упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; упакованной с применением газо-модифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с добавлением консервантов при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: не герметично упакованная – не более 96 часов; герметично упакованная – не более 10 суток; упакованной под вакуум – не более 15 суток; упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; упакованной с применением газо-модифицированной среды – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)** при температуре от 0 °С до плюс 4 °С – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: не герметично упакованная не более 30 суток. герметично упакованной не более 60 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или с использованием газомодифицированной среды – не более 120 суток; упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации (HPP)** при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: продукт без консервантов – в течение не более 12 часов; продукт с консервантом – в течение не более 24 часов. При

отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Срок годности продукции, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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 10.85.13-573-2026 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ (взамен ТУ 10.85.13-573-2017)**

Дата введения в действие — 10.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на салаты и закуски по -корейски на основе овощей, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, вареных/бланшированных, жареных, консервированных, маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов, фруктов с добавлением/ без добавления мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов, сахара, растительных масел, пищевых добавок, с добавлением соли, специй, приправ и других продуктов, фасованные в потребительскую и транспортную упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработки, далее продукт, продукция. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукты готовы для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме диетического, лечебного, питания, питания детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). Классификация салатов и закусок в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ 30390: ***Салаты заправленные: в зависимости от используемого сырья:*** салаты из сырых овощей и фруктов по корейски; салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д по корейски; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей по корейски; салаты из бланшированных, вареных, жареных, тушеных овощей по корейски; салаты с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов по корейски. ***Закуски по корейски: по характеру потребления:*** салаты по-корейски; закуски по корейски. ***по технологии изготовления:*** нестерилизованные охлажденные.

АССОРТИМЕНТ: ***Салаты заправленные:*** **Салаты из сырых овощей и фруктов по-корейски:** салат «Ассорти»; салат «Ассорти овощное по-корейски с грибами «Рецепты Азии»; салат «Ассорти из свежих овощей», салат «Брокколи по-корейски»; салат «Весенний»; Салат «Витаминный»; салат «Дзадзыки»; салат «Закуска по-корейски из хрена»; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; капустница, салат из капусты белокочанной;10 салат с капустой белокочанной и морковью**;** салат из капусты по-корейски с морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из свежей капусты; салат из капусты с шафраном; салат капустно морковный;

салат «Капуста белокочанная по-корейски»; салат из белокочанной капусты «Кубики с аджикой»; салат из белокочанной капусты «Кубики с куркумой»; салат из белокочанной капусты «Кубики с лимоном»; салат из белокочанной капусты «Кубики»; салат из белокочанной капусты «Кубики со свеклой»; салат из белокочанной капусты «Мэри»; салат из белокочанной капусты «Нежность»; салат из белокочанной капусты «Провансаль с ананасом»; салат из белокочанной капусты «Провансаль с виноградом»; салат из белокочанной капусты «Солнышко»; салат из белокочанной капусты «Южный»; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты;22 салат «Ким-чи из пекинской капусты; салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Корейский микс»; салат «Кубики»; салат «Кубики с аджикой»; салат «Кубики с куркумой»; салат «Кубики с лимоном»; салат «Кубики со свеклой»; салат «Кубики»; салат «Летний с капустой»; салат «Летний с морковью»; салат с лобой; салат морковь острая; салат из моркови с белокочанной капустой; салат из моркови по-корейски; салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат из моркови в маринаде; салат из моркови в остром маринаде; салат «Морковь по-корейски с баклажанами»; салат «Морковь по-корейски с брокколи»; салат «Морковь маринованная по корейски»; салат с корейской морковью; салат «Морковь по-корейски «Чим-Чи»; салат «Морковь че», салат «Мэри»; салат «Нежность»; салат «Овощное ассорти с грибами»; салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Провансаль с ананасом»; салат «Провансаль с виноградом»; салат «Ким чи из пекинской капусты»; салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат из пекинской капусты Чим чи; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем**;** салат из редьки с морковью; салат из редьки и моркови; салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью;60 салат «Кимчхи» из редьки для аппетита»; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» ассорти; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; салат из свеклы; салат из свеклы с тмином и хреном; салат «Спаржа по-корейски»; салат «Спаржа соевая маринованная по корейски»; салат из свежей петрушки; салат «Солнышко»; салат «Цветная капуста по-корейски»; салат «Цветная капуста с куркумой»; салат «Южный». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Кимчхи»; салат «Морковь по-корейски с груздями»; салат «Набак-Кимчхи»; салат «Овощное ассорти с грибами». **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат «Ассорти» с морковью; салат «Ассорти овощное»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты с шафраном; салат «Грибы по-домашнему; салат с грибами маринованными и луком; салат «Зеленый малосольный»; салат из имбиря; салат из капусты белокочанной; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат «Капуста морская маринованная с сельдереем «Рецепты Азии»; салат «Капуста морская по-корейски «Дуэт»; салат «Капуста морская по-корейски «Дуэт» «Рецепты Азии»; салат «Кимчхи» с пряностями; салат «Любительский»; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат из моркови; салат с морковью и грибами; салат с морковью и спаржей; салат из моркови с белокочанной капустой; салат из моркови в маринаде; салат из моркови в остром маринаде; салат из моркови с белокочанной капустой; салат из моркови с грибами; салат из моркови с папоротником; салат из моркови со спаржей; салат из моркови с фунчозой; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов острокислых; салат из свеклы в майонезном маринаде; салат «Опята по-корейски»; салат из початков

кукурузы; салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из редиса свеже-соленого; салат со спаржей, морковью и грибами; салат «Фунчоза по-корейски», салат из чеснока кисло-сладкого; салат по-корейски «Чафан»; салат по-корейски на основе овощей «Чафан»; салат «Чука». **Салаты из бланшированных, вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Ассорти овощное «РАДУГА» «Русские традиции»; салат «Ассорти» с баклажанами; салат с арахисовым соусом; салат из ашламы; салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов; салат «Баклажаны по-корейски»; салат «Баклажаны «Тёщин язык» «Русские традиции»; баклажаны по корейски, салат из бамбука; салат «Бамбук»; салат из бобов; салат из брюссельской капусты; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат из вешенки; салат «Вдохновение»; салат «Гребешки из капусты»; салат «Грузди по-корейски»; салат «Грузди по-корейски с морковью»; салат «Грузди по-корейски с луком»; салат «Древесные грибы по-корейски»; салат из жареной спаржи; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из жгучего перца; салат из жгучего красного перца; салат из картофеля; салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат коралловый гриб по-корейски; салат из кабачков с луком и морковью; салат из картофеля; салат из капусты с паприкой; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной с солёным огурцом; салат из капусты белокочанной с солёным зелёным томатом; салат из капусты по-корейски с морковью; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты белокочанной с солёным зелёным томатом; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат «Капуста с шафраном», салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты брокколи; салат «Конь Чи»; салат из кукурузы; салат «Летний с цветной капустой»; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат «Любительский с соевым мясом»; салат из лопуха; салат «Маш маш»; салат из моркови; салат из моркови; салат из молодых побегов арамина; салат из моркови с имбирём маринованным; салат из моркови с солёным огурцом; салат из моркови с солёным зелёным томатом; салат из моркови с солёным стручковым перцем; салат из моркови со стручковой фасолью; салат из моркови с фасолью; салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из моркови с грибами, салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови, жаренной с сельдереем; морковь по-корейски с цветной капустой, салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; салат из огурцов; салат «Овощной» с сушеными грибами; салат «Овощной»; салат «Овощной» с грибами; салат из огурцов с шампиньонами, салат из опят с овощами;ё салат из опят; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из помидоров с овощами и

грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из початков кукурузы; салат из пророщенных соевых бобов; салат из репчатого лука с яйцом; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из редьки с фасолью; салат из редьки; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из свежего стручкового перца; салат из свежих кабачков; салат из свеклы; салат из свеклы; салат их свеклы по-корейски; салат из сельдерея; салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из сельдерея и моркови; салат из свежих грибов; салат из сладкого перца с маслинами; салат из сушеных грибов; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из свеклы с ядрами арахиса; салат из свеклы с ядрами грецких орехов; салат из свеклы с ядрами кешью; салат из свеклы с ядрами фундука; салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом; спаржа маринованная по корейски; салат из стрелок чеснока; салат «Соя в острой заливке» «Рецепты Азии»; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из тыквы тушеной; салат из фасоли; салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из фунчозы; салат из фунчозы с морковью; салат из фунчозы с грибами; салат из фунчозы с огурцами; салат из фунчозы с овощами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; закуска салат из цветов лилии; салат из черемши по -Сахалински; салат из черемши под соевым соусом; салат из шампиньонов; салат из шпината; салат шиитаки по-корейски; салат шиитаки по-корейски с морковью. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат с анчоусами; салат «Восточный»; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Белковый»; салат Бунито; салат из древесных грибов с куриной грудкой, салат из грибов вёшенок с куриной грудкой, салат «Калейдоскоп» из морской капусты с морковью и кукурузой; салат с кальмарами; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат «Камди Ча»; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Крабовый»; салат «Креветочка»; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из капусты с креветками; салат «Крабовый»; салат из куриной грудки с шампиньонами, салат «Куриный с кунжутом»; салат «Любительский с говядиной»; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс с говядиной»; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Микс со свининой»; салат из моркови со свининой; салат «Микс с курицей»; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат из моркови; салат из моркови с сельдью; салат из моркови с говядиной салат «Морской с рыбой»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты с кальмарами; салат с мидиями; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из морской капусты с крабовыми палочками и кукурузой; салат из морской капусты с лососем соленым; салат из морской капусты с сельдью соленой; салат из морской капусты со скумбрией соленой; салат из

морского винограда; салат из морской капусты; салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчозой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из морской капусты с белокочанной капустой; салат из морской капусты «Витаминный»; салат из морской капусты по-сахалински; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с брусникой; салат из морской капусты с крабовыми палочками; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из морской капусты с луком; салат из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с папоротником; салат из морской капусты в нежном соусе; салат из морской капусты в остром соусе; салат из морской капусты в сырном соусе; салат из моркови с рыбой Хе; салат по-корейски «ХЕ» из моркови с сельдью; салат по-корейски «ХЕ» из моркови с щукой; морская капуста с кальмаром; морская капуста с лососем; салат из моркови с курицей по-корейски; салат из моркови по-корейски с говядиной; салат из морской капусты с креветками; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками»; морковь че с горбушей, морковь че с кальмарами, морковь че с куриной грудкой, салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат «Овощной» с креветками; огурцы с говядиной; салат из огурцов с языком; салат «Особый»; салат «Острый с курочкой»; салат «Овощной» с креветками; салат «Папоротник»; салат из папоротника с куриной грудкой, салат помидоры фаршированные; салат «По-Пхеньянски»; салат из риса с говядиной; салат с рисом; салат «Рыба в маринаде»; салат «Рыба "ХЕ" из филе сельди «Рецепты Азии»; салат из ставриды; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из свинины с куркумой; салат «Уши с огурцом», фасоль стручковая с куриной грудкой, фунчоза с куриной грудкой; салат «Фунчоза с уткой»; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат «Холодный из говядины»; салат из побегов чеснока с куриной грудкой, салат «Янбан». **Закуски:** закуска «Аджика по-корейски»; голубцы овощные по-корейски «Рецепты Азии»; закуска «Грибы фаршированные сыром»; закуска из капусты с горчицей; закуска из кабачков в молоке; закуска из кабачков с томатами; закуска из капусты жареной ломтями в сливочном масле; закуска из свежей капусты с каштанами; закуска «Кимчхи» из фаршированных баклажан; закуска из морской капусты и кальмара под томатным соусом; закуска «Огонек по-корейски»; закуска «Перец, фаршированный овощами «Рецепты Азии»; закуска «Перец фаршированный сыром»; закуска из помидоров жареных с сахаром; закуска из помидоров в молоке; закуска из помидоров с овощами и грибами; закуска из цветной капусты в томате.

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

Сроки годности продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С в соответствии с требованиями СанПин 2.3.2.1324-03: ***без применения консервантов:*** салаты из сырых овощей и фруктов с заправками не более 12 часов; салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д. не более 6 часов; салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей –не более 36 часов; салаты и винегреты из вареных овощей не более 12 часов; салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при относительной влажности воздуха не более 85% и температуре хранения от минус 1°С до плюс 6°С: не герметично упакованная не более 5 суток; герметично упакованная не более 7 суток; весовой не

более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре от 0 °С до плюс 4 °С: не более 21 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре хранения от минус 1°С до плюс 6°С: ***не герметично упакованная:*** не более 45 суток; для салатов из морской капусты не более 60 суток. ***герметично упакованная:*** не более 60 суток; для салатов, фасованных в полимерные ведра, пакеты не более 60 суток; для салатов из морской капусты не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) *герметично упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре от 0 °С до плюс 4 °С: не более 180 суток; для салатов из морской капусты не более 270 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре хранения от минус 1°С до плюс 6°С: не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от минус 1°С до плюс 6°С: не более 80 суток; салатов из морской капусты и овощей не более 135 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1°С до плюс 6°С: не более 90 суток; салатов из морской капусты и овощей не более 150 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* упакованной с применением модифицированной газовой среды и *с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре от 0 °С до плюс 4 °С: не более 270 суток; салатов из морской капусты и овощей не более 300 суток. **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С:** для весовой продукции не более 12 часов в пределах срока годности; для фасованной продукции не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1327-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ. ВАРЕНИКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 13.03.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы в тесте вареники (далее – продукт или продукция) изготовленные из рыбы с добавлением различных ингредиентов – овощей, грибов, морепродуктов, специй, сахара, яиц, соли пищевой, растительного масла, масла сливочного, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из рыбы. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные. вареники рыбные; вареники рыбные с картофелем; вареники рыбные с картофелем; вареники рыбные с картофелем и морской капустой; вареники рыбные с картофелем и черемшой; вареники рыбные с картофелем и спаржей; вареники рыбные с картофелем и грибами; вареники рыбные с картофелем и вяленными томатами; вареники рыбные с картофелем и яйцом; вареники рыбные с картофелем и осьминогами; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с картофелем и мидиями; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с осьминогом; вареники рыбные с паприкой; вареники рыбные с грибами; вареники рыбные с рисом; вареники рыбные с рисом и грибами; вареники рыбные с пряными грибами; вареники рыбные с пряными овощами; вареники рыбные с овощами; вареники рыбные с баклажанами; вареники рыбные с маринованными огурцами; вареники рыбные «Дальневосточные»; вареники рыбные «Сахалинские»; вареники рыбные «Камчатские»; вареники рыбные «Японские»; вареники рыбные «Дары Охотского моря»; вареники рыбные «Курильские»; вареники рыбные «Мурманские»; вареники рыбные «Алеутские»; вареники рыбные «Байкальские»; вареники рыбные «Якутские»; вареники рыбные «Астраханские»; вареники рыбные «Волжские»; вареники рыбные «Азовские»; вареники рыбные «Байкальские»; вареники рыбные «Архангельские»; вареники рыбные «Чукотские»; вареники рыбные «Карельские»; вареники рыбные «Амурские»; вареники рыбные «Карельские»; вареники рыбные «Каспийские»; вареники рыбные «Балтийские»; вареники рыбные «Калининградские»; вареники рыбные «Советские»; вареники рыбные «Ленинградские»; вареники рыбные «Сталинградские»; вареники рыбные «Мичуринские»; вареники рыбные с морской капустой и творогом; вареники из гольца; вареники из гольца с оливками; вареники из гольца с кальмарами; вареники из гольца с морской капустой; вареники из гольца с паприкой; вареники из горбуши с картофелем; вареники из горбуши с картофелем и яйцом; вареники из горбуши с осьминогом; вареники из горбуши с грибами; вареники из горбуши пряными овощами; вареники из горбуши овощами; вареники из горбуши; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из горбуши с оливками; вареники из горбуши с укропом; вареники из крабовых палочек; вареники «Камчатские» из горбуши и крабов; вареники «Камчатские» из кеты и крабов; вареники «Камчатские» из кижуча и крабов; вареники «Камчатские» из чавычи и крабов; вареники из кеты; вареники из кеты с кальмарами; вареники из кеты с оливками; вареники из кеты с креветками; вареники из кеты с морской

капустой; вареники из кеты с укропом; вареники из кеты с картофелем; вареники из кеты с картофелем и грибами; вареники из кеты с картофелем и яйцом; вареники из кеты с осьминогом; вареники из кеты с паприкой; вареники из кеты с грибами; вареники из кеты с пряными овощами; вареники из кеты с овощами; вареники из кижуча; вареники из кижуча с кальмарами; вареники из кижуча с оливками; вареники из кижуча с креветками; вареники из кижуча с картофелем; вареники из кижуча с картофелем и яйцом; вареники из кижуча с осьминогом; вареники из кижуча с паприкой; вареники из кижуча с грибами; вареники из кижуча с пряными овощами; вареники из кижуча с овощами; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из кижуча с укропом; вареники из ледяной рыбы; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с оливками; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из ледяной рыбы с картофелем; вареники из ледяной рыбы с картофелем и грибами; вареники из ледяной рыбы с картофелем и яйцом; вареники из ледяной рыбы с осьминогом; вареники из ледяной рыбы с паприкой; вареники из ледяной рыбы с грибами; вареники из ледяной рыбы и пряными овощами; вареники из ледяной рыбы с овощами; вареники из минтая; вареники из минтая с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники из минтая с картофелем; вареники из минтая с картофелем и грибами; вареники из минтая с картофелем и яйцом; вареники из минтая с осьминогом; вареники из минтая с паприкой; вареники из минтая с грибами; вареники из минтая и пряными овощами; вареники из минтая с овощами; вареники из наваги; вареники из наваги с кальмарами; вареники из наваги с морской капустой; вареники из наваги с оливками; вареники из наваги с укропом; вареники из наваги с картофелем; вареники из наваги с картофелем и грибами; вареники из наваги с картофелем и яйцом; вареники из наваги с осьминогом; вареники из наваги с паприкой; вареники из наваги с грибами; вареники из наваги и пряными овощами; вареники из наваги с овощами; вареники из окуня; вареники из окуня с кальмарами; вареники из окуня с морской капустой; вареники из окуня с оливками; вареники из окуня с укропом; вареники из окуня с картофелем; вареники из окуня с картофелем и грибами; вареники из окуня с картофелем и яйцом; вареники из окуня с осьминогом; вареники из окуня с паприкой; вареники из окуня с грибами; вареники из окуня и пряными овощами; вареники из окуня с овощами; вареники из путассу; вареники из путассу с кальмарами; вареники из путассу с оливками; вареники из путассу с морской капустой; вареники из путассу с укропом; вареники из путассу с картофелем; вареники из путассу с картофелем и грибами; вареники из путассу с картофелем и яйцом; вареники из путассу с осьминогом; вареники из путассу с паприкой; вареники из путассу с грибами; вареники из путассу и пряными овощами; вареники из путассу с овощами; вареники из судака; вареники из судака с кальмарами; вареники из судака с морской капустой; вареники из судака с оливками; вареники из судака с укропом; вареники из судака с картофелем; вареники из судака с картофелем и грибами; вареники из судака с картофелем и яйцом; вареники из судака с осьминогом; вареники из судака с паприкой; вареники из судака с грибами; вареники из судака и пряными овощами; вареники из судака с овощами; вареники из трески; вареники из трески с кальмарами; вареники из трески с морской капустой; вареники из трески с укропом; вареники из трески с оливками; вареники из трески с картофелем; вареники из трески с картофелем и грибами; вареники из трески с картофелем и яйцом; вареники из трески с осьминогом; вареники из трески с паприкой; вареники из трески с грибами; вареники из трески и пряными овощами; вареники из трески овощами; вареники из чавычи; вареники из чавычи с кальмарами; вареники из чавычи с креветками; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из чавычи с укропом; вареники из чавычи с оливками; вареники из чавычи с картофелем; вареники из чавычи с картофелем и грибами; вареники из чавычи с картофелем и яйцом; вареники из чавычи с осьминогом; вареники из чавычи с паприкой; вареники из чавычи с грибами; вареники из чавычи и пряными овощами; вареники из чавычи овощами; вареники из сома; вареники

HACCP EXPERT

из сома с кальмарами; вареники из сома с морской капустой; вареники из сома с оливками; вареники из сома с укропом; вареники из сома с картофелем; вареники из сома с картофелем и грибами; вареники из сома с картофелем и яйцом; вареники из сома с осьминогом; вареники из сома с паприкой; вареники из сома с грибами; вареники из сома и пряными овощами; вареники из сома с овощами; вареники из щуки «Сочные». вареники из щуки; вареники из щуки с кальмарами; вареники из щуки с морской капустой; вареники из щуки с оливками; вареники из щуки с укропом; вареники из щуки с картофелем; вареники из щуки с картофелем и грибами; вареники из щуки с картофелем и яйцом; вареники из щуки с осьминогом; вареники из щуки с паприкой; вареники из щуки с грибами; вареники из щуки и пряными овощами; вареники из щуки с овощами.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной (HPP) пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 20.02.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих, изготовленных с соблюдением традиций Ислама и стандартов «Халяль» (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными. ***Продукция различается рецептурами теста и фаршей (начинок) и выпускается в следующем ассортименте:*** **Блины и блинчики с начинками:** блинчики с говядиной «Халяль»; блинчики с кониной «Халяль»; блинчики с бараниной «Халяль»; блинчики с олениной «Халяль»; блинчики с козлятиной «Халяль»; блинчики «Татарские» «Халяль»; блинчики « Булгарские» «Халяль»; блинчики «Итиль» «Халяль»; блинчики «Золотая Орда» «Халяль»; блинчики «Крымские» «Халяль»; блинчики «Турецкие» «Халяль»; блинчики «Сибирские» «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с говядиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и капустой «Халяль»; блинчики с говядиной и картофелем «Халяль»; блинчики с говядиной и папоротником «Халяль»; блинчики с говядиной и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и сыром «Халяль»; блинчики с говядиной и луком «Халяль»; блинчики с говяжьим сердцем «Халяль»; блинчики с бараньей печенью «Халяль»; блинчики с бараньей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с бараниной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и капустой «Халяль»; блинчики с бараниной и картофелем «Халяль»; блинчики с бараниной и папоротником «Халяль»; блинчики с бараниной и рисом «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с бараниной и луком «Халяль»; блинчики с бараньим сердцем «Халяль»; блинчики с конской печенью «Халяль»; блинчики с конской печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с кониной и капустой «Халяль»; блинчики с кониной и картофелем «Халяль»; блинчики с кониной и папоротником «Халяль»; блинчики с кониной и рисом «Халяль»; блинчики с кониной и сыром «Халяль»; блинчики с кониной и луком «Халяль»; блинчики с конским сердцем «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и кониной «Халяль»; блинчики с мясным ассорти «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и рисом «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и гречкой «Халяль»; блинчики с верблюжатиной «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной, кониной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и сыром «Халяль»; блинчики с ливером и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и оливками «Халяль»; блинчики с бараниной и оливками «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и капустой «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и рисом

«Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и овощным ассорти (шпинат, сельдерей, зеленый лук, петрушка, щавель, чеснок в любом сочетании) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и сухофруктами (изюм, курага, чернослив) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и экзотическими фруктами (ананас/гуава/папайя/манго/авокадо/кумкват (в любом соотношении).

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных кулинарных изделий, герметично упакованных** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации

продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-721-2026** **КАШИ МОЛОЧНЫЕ ГОТОВЫЕ** **(взамен ТУ 10.85.19-721-2017)**

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 каши молочные, представляющие собой готовую продукцию (далее-каши, продукция), вырабатываемую из круп одного вида или смеси 2-х и более видов круп, молока, с добавлением или без добавления сахара, фруктово-овощных компонентов, сушеных фруктов и других продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. В горячем виде продукция готова к употреблению. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Каши молочные подразделяются на: вязкие; жидкие.

АССОРТИМЕНТ: Каши вязкие: каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом; каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом; каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом; каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом; каша вязкая молочная из пшеничной крупы с сахаром; каша вязкая молочная из пшенной крупы с сахаром; каша вязкая молочная из овсяной крупы с сахаром; каша вязкая молочная из гречневой крупы с сахаром; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной крупы с вареньем; каша вязкая молочная из пшенной крупы с вареньем; каша вязкая молочная из овсяной крупы с вареньем; каша вязкая молочная из гречневой крупы с вареньем; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с вареньем; каша вязкая молочная из риса с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из ячневой крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из кукурузной крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из перловой крупы с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из риса с маслом; каша вязкая молочная из ячневой крупы с маслом; каша вязкая молочная из кукурузной крупы с маслом; каша вязкая молочная из перловой крупы с маслом; каша вязкая молочная из риса с сахаром; каша вязкая молочная из ячневой крупы с сахаром; каша вязкая молочная

из кукурузной крупы с сахаром; каша вязкая молочная из перловой крупы с сахаром; каша вязкая молочной из риса и пшена с маслом и сахаром; каша вязкая молочной из риса и пшена с маслом; каша вязкая молочной из риса и пшена с сахаром; каша вязкая пшённая с тыквой с маслом; каша вязкая пшеничная с тыквой с маслом; каша вязкая рисовая с тыквой с маслом; каша вязкая из пшённой и пшеничной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из пшённой и рисовой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из пшеничной и рисовой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой и перловой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой и овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из перловой и овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая манная с тыквой с маслом; каша вязкая из пшенной крупы с изюмом с маслом; каша вязкая из рисовой крупы с изюмом с маслом; каша вязкая из пшенной и рисовой круп с изюмом с маслом; каша вязкая пшенной с изюмом; каша вязкая из гречневой и перловой круп с изюмом; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из перловой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из гречневая, овсяной и пшенной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой, перловой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной и пшенной круп с изюмом; каша вязкая манная с изюмом с маслом; каша вязкая овсяная с морковью с маслом; каша вязкая пшеничная с морковью с маслом; каша вязкая пшенная с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной и пшеничной круп с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной и пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из пшеничной и пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной, пшеничной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из перловой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая манная с морковью; каша вязкая манная с изюмом и яблоками с маслом; каша вязкая из пшенной крупы с яблоками; каша вязкая из гречневой и перловой круп с яблоками; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой и овсяной круп с яблоками; каша вязкая из перловой и овсяной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с яблоками; каша пуховая (гречневая на молоке с яйцами); каша боярская (из пшена с изюмом); каша «Янтарная» (из пшена с яблоками); каша молочная из овсяных хлопьев; каша молочная из овсяных хлопьев с ванилью; каша молочная из овсяных хлопьев с кокосом; каша молочная из овсяных хлопьев с вишней; каша молочная из овсяных хлопьев с клубникой; каша молочная из овсяных хлопьев с абрикосами; каша молочная из овсяных хлопьев с малиной; каша молочная из овсяных хлопьев с черной смородиной; каша молочная из овсяных хлопьев с клюквой; каша молочная из гречневых хлопьев; каша молочная из гречневых хлопьев с ванилью; каша молочная из гречневых хлопьев с кокосом; каша молочная из гречневых хлопьев с вишней; каша молочная из гречневых хлопьев с клубникой; каша молочная из гречневых хлопьев с абрикосами; каша молочная из гречневых хлопьев с малиной; каша молочная из гречневых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из гречневых хлопьев с клюквой; каша молочная из рисовых хлопьев; каша молочная из рисовых хлопьев с ванилью; каша молочная из рисовых хлопьев с кокосом; каша молочная из рисовых хлопьев с вишней; каша молочная из рисовых хлопьев с клубникой; каша молочная из рисовых хлопьев с абрикосами; каша молочная из рисовых хлопьев с малиной; каша молочная из рисовых хлопьев с черной смородиной;

каша молочная из рисовых хлопьев с клюквой; мюсли с молоком; мюсли с фруктами; каша молочная из риса с маслом; каша молочная из риса; каша молочная из риса с изюмом; каша молочная из риса с курагой; каша молочная из риса с изюмом и маслом; каша молочная из ячневой крупы с маслом; каша молочная из ячневой крупы; каша молочная из перловой крупы с маслом; каша молочная из перловой крупы; каша молочная из кукурузной крупы с маслом; каша молочная из кукурузной крупы; каша молочная из гречневой крупы с маслом; каша молочная из гречневой крупы; каша молочная из овсяной крупы с маслом; каша молочная из овсяной крупы; каша молочная из овсяной крупы с яблоками; каша молочная из овсяной крупы с курагой; каша молочная из пшенной крупы с маслом; каша молочная из пшенной крупы; каша молочная из пшенной крупы с изюмом; каша молочная из пшенной крупы с изюмом и маслом; каша молочная из пшенной крупы с яблоками; каша молочная из пшенной крупы с курагой; каша молочная из манной крупы с маслом; каша молочная из манной крупы; каша молочная из манной крупы с изюмом; каша молочная из манной крупы с изюмом и маслом; каша молочная из пшеничной крупы с маслом; каша молочная из пшеничной крупы; каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом; каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес»; каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с яблоками; каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с курагой; каша молочная «Дружба», из риса и пшена с маслом; каша молочная «Дружба», из риса и пшена; каша молочная «Дружба», из риса и пшена с изюмом. **Каши жидкие:** каша жидкая молочная из манной крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из манной крупы с маслом; каша жидкая молочная из манной крупы с сахаром; каша молочная из манной крупы; каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом; каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сахаром; каша жидкая молочная из овсяной крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из овсяной крупы с маслом; каша жидкая молочная из овсяной крупы с сахаром; каша молочная овсяная; каша жидкая молочная из ячневой крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из ячневой крупы с маслом; каша жидкая молочная из ячневой крупы с сахаром; каша жидкая молочная из перловой крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из перловой крупы с маслом; каша жидкая молочная из перловой крупы с сахаром; каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом; каша жидкая молочная из рисовой крупы с сахаром; каша молочная рисовая; каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом; каша жидкая молочная из гречневой крупы с сахаром; каша молочная из гречневой крупы; каша молочная манная с ванилью; каша молочная манная с кокосом; каша молочная манная с вишней; каша молочная манная с клубникой; каша молочная манная с абрикосами; каша молочная манная с малиной; каша молочная манная с черной смородиной; каша молочная манная с клюквой; каша молочная гречневая с ванилью; каша молочная гречневая с кокосом; каша молочная гречневая с вишней; каша молочная гречневая с клубникой; каша молочная гречневая с абрикосами; каша молочная гречневая с малиной; каша молочная гречневая с черной смородиной; каша молочная гречневая с клюквой; каша молочная рисовая с ванилью; каша молочная рисовая с кокосом; каша молочная рисовая с вишней; каша молочная рисовая с клубникой; каша молочная рисовая с абрикосами; каша молочная рисовая с малиной; каша молочная рисовая с черной смородиной; каша молочная рисовая с клюквой; каша молочная овсяная с ванилью; каша молочная овсяная с кокосом; каша молочная овсяная с вишней; каша молочная овсяная с клубникой; каша молочная овсяная с абрикосами; каша молочная овсяная с малиной; каша молочная овсяная с черной смородиной; каша молочная овсяная с клюквой; каша молочная из овсяных хлопьев; каша молочная из овсяных хлопьев с ванилью; каша молочная из овсяных хлопьев с кокосом; каша молочная из овсяных хлопьев с вишней; каша молочная из овсяных хлопьев с клубникой; каша молочная из овсяных хлопьев с абрикосами; каша молочная из овсяных хлопьев с малиной; каша молочная из овсяных хлопьев с черной

смородиной; каша молочная из овсяных хлопьев с клюквой; каша молочная из гречневых хлопьев; каша молочная из гречневых хлопьев с ванилью; каша молочная из гречневых хлопьев с кокосом; каша молочная из гречневых хлопьев с вишней; каша молочная из гречневых хлопьев с клубникой; каша молочная из гречневых хлопьев с абрикосами; каша молочная из гречневых хлопьев с малиной; каша молочная из гречневых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из гречневых хлопьев с клюквой; каша молочная из рисовых хлопьев; каша молочная из рисовых хлопьев с ванилью; каша молочная из рисовых хлопьев с кокосом; каша молочная из рисовых хлопьев с вишней; каша молочная из рисовых хлопьев с клубникой; каша молочная из рисовых хлопьев с абрикосами; каша молочная из рисовых хлопьев с малиной; каша молочная из рисовых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из рисовых хлопьев с клюквой; каша пшенная на молоке без сахара; каша пшенная на молоке; каша пшенная с курагой; каша рисовая на молоке без сахара; каша рисовая на молоке; каша овсяная на молоке; каша овсяная на молоке без сахара; каша овсяная с клюквой; каша овсяная с клюквой, шоколадом и орехами; каша овсяная с изюмом и орехами микс; каша «Овсяная с яблоком»; каша «Рисовая с пюре манго».

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

Термины и определения кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности; **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное; **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2°С до 6°С; **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования; **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0°С до плюс 2°С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения; **заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0°С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени. Примечание Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18°С; минус 25°С; **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18°С; минус 25°С в течение минимального времени.; **разогрев блюд, кулинарных изделий:** Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80°С-90°С в центре продукта. **Сроки годности** готовых каш молочных в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 75 °С не должны превышать три часа с момента их изготовления и расфасовки. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***негерметично упакованной*** не более 72 часов; ***негерметично упакованной с добавлением консерванта*** не более 5 суток; ***герметично упакованной*** не более 7 суток; ***герметично упакованной с добавлением консерванта*** не более 12 суток; Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при

температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1282-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 02.02.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы вареные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке [гриль] или вертеле, во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению, с гарниром или без. [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:** изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия кулинарные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. **в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:** изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят). **в зависимости от технологии изготовления:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке]. **в зависимости от тепловой обработки:** вареные; запеченные; жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре. **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные [для увеличения срока годности]. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготовляемую на птицеперерабатывающих предприятиях, в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие

структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 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: Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]:** Г**руппа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе куриное; филе цыпленка-бройлера; филе индейки; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; рулет «Сельский» из мяса кур; рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сельский» из мяса индейки. **Сорт первый:** филе куриное; филе цыпленка-бройлера; филе индейки; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; рулет куриный; рулет из мяса цыплят-бройлеров; рулет из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом; рулет из мяса индейки с орехом. **Сорт первый:** рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой; рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом; рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью; рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским; рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом; рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром; рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком; рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет из мяса индейки с грибами; рулет из мяса индейки с курагой; рулет из мяса индейки с черносливом; рулет из мяса индейки с морковью; рулет из мяса индейки с перцем болгарским; рулет из мяса индейки с омлетом; рулет из мяса индейки с маслинами и сыром; рулет из мяса индейки с чесноком; рулет «Петровский» из мяса индейки; рулет «Перечный» из мяса индейки; рулет «Шик» из

мяса индейки; рулет «Мраморный» из мяса индейки; галантин «К обеду» из мяса кур; галантин «К обеду» из мяса цыплят-бройлеров; галантин «К обеду» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера; шашлык из грудки без кожи индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; цыпленок запеченный; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; жаркое из курочки; жаркое из цыпленка-бройлера; жаркое из индейки; шашлык «По-абхазски» из курочки; шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; шашлык «По-абхазски» из индейки; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; крылья куриные запеченные; крылья цыпленка-бройлера запеченные; крылья куриные глазированные; крылья цыпленка-бройлера глазированные. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; грудка «Пряная» куриная; грудка «Пряная» цыпленка-бройлера; грудка «Пряная» индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; окорочок «Фирменный» куриный; окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера; окорочок «Фирменный» индейки; окорочок «Пряная» куриный; окорочок «Пряная» цыпленка-бройлера; окорочок «Пряная» индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; голень «Пряная» куриная; голень «Пряная» цыпленка-бройлера; голень «Пряная» индейки; крыло куриное; крыло цыпленка-бройлера; крыло индейки; крылышко цыплят-бройлеров; крылышко индейки; крылья куриные глазированные; крылья цыпленка-бройлера глазированные. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами; азу из мяса индейки с овощами; фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами; фрикасе из мяса индейки с овощами; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет куриный; рулет из мяса цыплят-бройлеров; рулет из мяса индейки. **Сорт высший:** шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе; шашлык из мяса индейки в горчичном соусе; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; орех «Домашний» из мяса индейки; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Городской» из мяса индейки; полоски куриные в глазури; полоски цыпленка-бройлера в глазури; полоски индейки в глазури. **Сорт первый:** рулет куриный деликатесный; рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный; рулет из мяса индейки деликатесный; орех из мяса кур; орех из мяса цыплят-бройлеров; орех из мяса индейки; фонарик из мяса кур; фонарик из мяса цыплят-бройлеров; фонарик из мяса индейки. цыпленок с розмарином прессованный; индейка с розмарином прессованная; рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Инди» из мяса индейки; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров; грудка «Праздничная» из мяса индейки; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров; грудка «Карри» из мяса индейки; мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера; филе «К обеду» куриное; филе «К обеду» цыплят-бройлеров; филе «К обеду» индейки; мясо бедра «К обеду» куриное; мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров; мясо бедра «К обеду» индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый: рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Домашний» из мяса индейки; рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Легкий» из мяса индейки; рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Особый» из мяса индейки; рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Фермерский» из мяса индейки; рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Гурман» из мяса индейки; рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-баварски» из мяса индейки; рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Праздничный» из мяса индейки; рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Оригинальный» из мяса индейки; рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Нежный» из мяса индейки; рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Северный» из мяса индейки; рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пикантный» из мяса индейки; рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Классический» из мяса индейки; рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Балтийский» из мяса индейки; рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пряный» из мяса индейки; рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сочный» из мяса индейки; рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Прованс» из мяса индейки; рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Фирменный» из мяса индейки; рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Любимый» из мяса индейки; рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «С сыром» из мяса индейки; рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Каприз» из мяса индейки; рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Шато» из мяса индейки; рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки; рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Люкс» из мяса индейки; рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сицилия» из мяса индейки; рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-итальянски» из мяса индейки; рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сытный» из мяса индейки; рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Изысканный» из мяса индейки; баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с орехами из мяса индейки; баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с сухофруктами из мяса индейки; баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с оливками из мяса индейки; баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка н/к куриная; грудка н/к цыпленка-бройлера; грудка н/к индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка н/к куриная; грудка н/к цыпленка-бройлера; грудка н/к индейки; крыло [целое] куриное; крыло [целое] цыпленка-бройлера; крыло [целое] индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: кус-**

ковые мясокостные. Сорт высший: тушка цыплят–бройлеров – гриль; цыпленок-табака-гриль; цыпленок-табака «По-грузински» гриль; цыпленок-бройлер на вертеле; цыпленок «По-особому» гриль; голень куриная гриль; голень цыпленка-бройлера гриль; голень куриная для барбекю; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень индейки для барбекю; бедро куриное гриль; бедро цыпленка-бройлера гриль; крылышки «Баффало» куриные; крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; крылышки «Баффало» индейки; шашлык из бедра цыплят–бройлеров гриль. **Сорт первый:** цыпленок-бройлер гриль; полутушка цыпленка-бройлера гриль; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень цыплят-бройлеров гриль в остром маринаде; бедро цыпленка-бройлера гриль; крылышки цыплят-бройлеров гриль; крыло куриное гриль; крыло цыпленка-бройлера гриль; крылышки цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** окорочок куриный в панировке; окорочок цыпленка-бройлера в панировке; бедро куриное в панировке; бедро цыпленка-бройлера в панировке; голень куриная в панировке; голень цыпленка-бройлера в панировке; крылышко куриное жареное во фритюре; крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре. крылья куриные в панировке; крылья цыпленка-бройлера в панировке. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом; курица, фаршированная морковью и орехами; цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами; индейка, фаршированная морковью и орехами; курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью; индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; курица, фаршированная печенью с жареным луком; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком; индейка, фаршированная печенью с жареным луком; курица, фаршированная апельсином и ананасом; цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом; индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом; курица, фаршированная черносливом и яблоками; цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками; индейка, фаршированная черносливом и яблоками. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** стрипсы в панировке куриные; стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы в панировке из мяса индейки; филе большое куриное в панировке; филе большое цыпленка-бройлера в панировке; филе большое индейки в панировке; филе малое куриное в панировке; филе малое цыпленка-бройлера в панировке; филе малое индейки в панировке. **Сорт высший:** шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки. **Сорт первый:** ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков индейки; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» из мяса цыпленка-бройлера; шницель «Советский» из мяса индейки; наггетсы из мяса кур; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса индейки; стрипсы куриные; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** шашлык куриный. **Сорт первый:** филе большое цыпленка-бройлера в панировке; филе малое цыпленка-бройлера в панировке; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров; шницель «Советский» из мяса индейки; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы «Куриные»; мясо бедра цыплят-

бройлеров в панировке; мясо бедра индейки в панировке. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; шашлык «Закусочный» из мяса индейки; филе грудки цыпленка-бройлера гриль. **Сорт высший:** барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле; барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле; барбекю «По-восточному» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «По-восточному» из мяса индейки; барбекю «Южное царство» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «Южное царство» из мяса индейки; барбекю «По-русски» из мяса кур; барбекю «По-русски» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «По-русски» из мяса индейки; шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки; шницель «Советский» из мяса кур на гриле; шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров на гриле; шницель «Советский» из мяса индейки на гриле. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** котлеты из мяса цыплят-бройлеров; котлеты из мяса индейки. **Сорт первый:** филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; рулет «Деликатесный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень кур; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные кур; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца кур; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Неженский» из мяса индейки; рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Лиманский» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** котлета куриная с зеленью; котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью. **Сорт первый:** кебаб из мяса кур; кебаб из мяса к цыплят-бройлеров; биточки с сыром из мяса кур; биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров; биточки с сыром из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** котлета в беконе, фаршированная филе куриным. котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера; котлета в беконе, фаршированная филе индейки; шарики ассорти с овощами из мяса кур; шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров; шарики ассорти с овощами из мяса индейки; котлеты куриные с индейкой и брокколи; котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи; котлетки куриные с моцареллой и зеленью; котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью; фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом. **Сорт второй:** галантин из мяса цыплят-бройлеров; галантин из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** купаты «Дачные». **Сорт первый:** колбаски «Элитные»; колбаски «Куриные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые, формованные.**

HACCP EXPERT

Сорт экстра: котлета куриная на гриле; котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле; люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров; люля-кебаб на гриле из мяса кур; колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; колбаски куриные чевапчичи. **Сорт второй:** люля-кебаб куриный; люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** люля-кебаб с мясом курицы и говядиной; люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной; люля-кебаб с мясом курицы и бараниной; люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** митболы с томатами и орегано из мяса кур; митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров; митболы с томатами и орегано из мяса индейки; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса цыплят-бройлеров; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** колбаски «Гриль» из мяса кур; колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; купаты «Гриль» из мяса кур; купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; купаты «Дачные» из мяса кур; купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой. **Сорт первый:** колбаски для барбекю из мяса кур; колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; колбаски домашние гриль из мяса кур; колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль; купаты из мяса цыплят-бройлеров; купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые фаршированные. Сорт первый:** биточки с сыром из мяса кур; биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** котлеты, содержащие мясо кур со свининой; котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; биточки с сыром, содержащие мясо кур; биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, формованные. Сорт первый:** наггетсы, содержащие мясо кур; наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров; котлеты, содержащие мясо кур со свининой; котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы из

мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски»; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощами; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с овощами запеченными; наггетсы куриные с картофельным пюре; наггетсы куриные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски»; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с гречневым гарниром; наггетсы куриные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с рисом с овощами; наггетсы куриные с рисом; наггетсы куриные с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с овощами запеченными.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: котлета рубленая из кур с картофельным пюре; котлета рубленая из кур с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски»; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с рисом; котлета рубленая из кур с рисом с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с рисом с овощами; котлета рубленая из кур с макаронами; котлета рубленая из кур с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с картофельным пюре; котлета куриная с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета куриная с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с картофелем «По-деревенски»; котлета куриная с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета куриная с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с гречневым гарниром; котлета куриная с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета куриная с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с рисом; котлета куриная с рисом с овощным соусом с томатом; котлета куриная с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с рисом с овощами; котлета куриная с макаронами; котлета куриная с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета куриная с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски»; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины

с гречневым гарниром; котлета из курицы и свинины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с рисом; котлета из курицы и свинины с рисом с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с рисом с овощами; котлета из курицы и свинины с макаронами; котлета из курицы и свинины с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с макаронами со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски»; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощами; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с овощами запеченными. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: запеченные: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** фрикадельки куриные с картофельным пюре; фрикадельки куриные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски»; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски» с сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с гречневым гарниром; фрикадельки куриные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с кабачками с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с рисом; фрикадельки куриные с рисом с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с рисом со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с макаронами с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с макаронами со сметанно-томатным соусом. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей,**

гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт полужирный: рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** печень уток; печень утят; печень гусей; печень гусят; желудки мышечные уток; желудки мышечные утят; желудки мышечные гусей; желудки мышечные гусят; сердца уток; сердца утят; сердца гусей; сердца гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** филе уток, фаршированное печенью; филе утят, фаршированное печенью; филе гусей, фаршированное печенью; филе гусят, фаршированное печенью; рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт: полужирный:** бедро-гриль утки; бедро-гриль утят; бедро-гриль гуся; бедро-гриль гусят; окорочок-гриль утки; окорочок-гриль утят; окорочок-гриль гуся; окорочок-гриль гусят; голень-гриль утки; голень-гриль утят; голень-гриль гуся; голень-гриль гусят; крыло-гриль утки; крыло-гриль утят; крыло-гриль гуся; крыло-гриль гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт: полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков

без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** печень уток; печень утят; печень гусей; печень гусят; желудки мышечные уток; желудки мышечные утят; желудки мышечные гусей; желудки мышечные гусят; сердца уток; сердца утят; сердца гусей; сердца гусят; **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** котлета в беконе, фаршированная филе утки; котлета в беконе, фаршированная филе гуся. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт полужирный:** колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком; колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком; колбаски гриль из мяса утки с бренди; колбаски гриль из мяса гуся с бренди; колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди; колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди. Допускается вырабатывать продукцию в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

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

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С включительно; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Сроки годности охлажденной продукции** упакованной в соответствии с СанПин 2.3.2.1324 при температуре +2-6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: из мяса птицы жареные, отварные, тушеные – не более 48 часов; из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром – не более 12 часов; пельмени из мяса птицы – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий** кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):**

вареные, запеченные и жареные [тушки или части тушек птицы] — не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные — не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток; изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток]; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями — не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные — не более 15 суток; рубленые, формованные — не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре +2-6 ºС и относительной влажности воздуха (для негерметично упакованной) не более 75%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. Р**екомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев; порционная нарезка — 70 суток. **не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев; порционная нарезка — 120 суток. **не выше минус 25 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев; порционная нарезка — 200 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции упакованной с применением холодной пастеризации (**HPP)** при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий** кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации (HPP)** при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от

85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных мясосодержащих, вырабатываемых из различных видов теста с мясосодержащими начинками с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными мясосодержащими начинками из разных видов продуктивных животных. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия с начинками с добавлением мясной продукции: беляш жареный с мясом; беляш жареный с мясом (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 3); беляш жареный с мясом (вариант 4) беляш жареный с мясом (говядина); беляш жареный с мясом (свинина); беляш с мясом (баранина); беляш «Покурский» с говядиной; беляш «Покурский» со свининой; беляш жареный «Домашний»; беляш жареный с ливером; беляш жареный с ливером (вариант 2); беляш жареный с ливером (вариант 3); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с говядиной); беляш жареный с мясом и зеленым луком (со свининой); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с бараниной); беляш жареный с мясом, сыром и грибами; беляш жареный с мясом и овощами (с говядиной); беляш жареный с мясом и овощами (со свининой); беляш жареный с мясом и овощами (с бараниной); беляш жареный с мясом и фруктами; беляш жареный с мясом и чесноком; беляш жареный с бараниной, рисом и зеленью; беляш жареный с говядиной и овощами; беляш жареный с ветчиной и сыром; беляш жареный с печенью; беляш жареный с печенью (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 5); беляш с мясом (вариант 6); булочка с сосиской; котлета в тесте; котлета в тесте (вариант 2); котлета в тесте (вариант 3); котлета в слоеном тесте; котлета в тесте жареная; котлета в слойке; кулебяка с мясом и луком; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с мясом и грибами. **Пирожки паровые:** пирожок «Домашний» с мясом; пирожок с мясом и луком; пирожок с мясом и рисом; пирожок с мясом и грибами; пирожок с мясом и капустой; пирожок с печенью; пирожок с печенью (говяжьей) и овощами; пирожок с печенью (свиной) и овощами; пирожок с печенью и рисом; пирожок с печенью и грибами; пирожок с сердцем и грибами; пирожок с ливером; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с ветчиной и капустой; пирожок с картофелем и шкварками; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и грибами»; пирожок сдобный

«Для пикника с ветчиной и грибами»; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и сыром»; пирожок «Домашний с мясом и луком»; пирожок «Домашний» с печенью; пирожок слоеный с говядиной; пирожок слоеный с бараниной; пирожок слоеный с мясом и луком; пирожок слоеный с ливером; пирожок слоеный с ветчиной и сыром; пирожок слоеный с ветчиной и сыром (вариант 2); пирожок слоеный с картофелем и мясом; пирожок слоеный с ветчиной; пирожок «Лапоток» (с сосиской, капустой, картофелем и луком); пирожок с капустой и мясом; пирожок с капустой и мясом (вариант 2); пирожок с капустой и мясом (вариант 3); пирожок с картофелем и мясом; – пирожок с мясом (говядина, свинина); пирожок печеный с картофелем и печенью; пирожок печеный с рисом и ветчиной; пирожок печеный с рисом и ветчиной (вариант 2); пирожок печеный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок со свининой «По-царски»; пирожок со свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с рубленой свининой «По-царски»; пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски»; пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 2); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 3); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 4); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 4); пирожок с капустой и мясом (вариант 5); пирожок с капустой и мясом (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 7); пирожок с капустой и мясом (вариант 8); пирожок с капустой и мясом (вариант 9); пирожок с мясом (вариант 3); пирожок «Домашний» с печенью; пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант). **Пирожки жареные:** пирожок «Домашний» жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и рисом; пирожок жареный с мясом и грибами; пирожок жареный с мясом и капустой; пирожок жареный с печенью и овощами; пирожок жареный с печенью и рисом; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с сердцем и грибами; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с ливером (вариант 2); пирожок жареный с ливером (вариант 3); пирожок жареный с ливером (вариант 4) пирожок жареный с ливером (вариант 5); пирожок жареный с ливером и рисом; пирожок жареный с ливером и гречневой кашей; пирожок жареный с ливером и пшеничной кашей; пирожок жареный с ливером и пшенной кашей; пирожок жареный с ливером и перловой кашей; пирожок жареный с печенью; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с мясом (говядиной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (свининой) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (бараниной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом и яйцом; пирожок жареный с мясом (говядиной) и рисом; пирожок жареный с мясом (свининой) и рисом; пирожок жареный с мясом (бараниной) и рисом; пирожок жареный с мясом; пирожок жареный с ветчиной и сыром; пирожок жареный с картофелем и шкварками; пирожок жареный с картофелем и сосиской; пирожок жареный с картофелем и печенью; пирожок жареный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок паровой с мясом и капустой; пирожок паровой «По-восточному»; пирожок жареный со свининой «По-Царски»; пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски»; пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски; пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 2); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 3); пирожок жареный с

говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 4); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 6); пирожок жареный с мясом (вариант 3); пирожок жареный с капустой и мясом «По-деревенски»; пирожок жареный с сосиской; пирожок жареный с сарделькой; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» со свининой и капустой; пирог «Югорский» со свининой и капустой (вариант 2); пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Югорский» с капустой и мясом; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с печенью и овощами; пирог с капустой и мясом (вариант 2); пирог с ветчиной и луком-пореем; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с луком; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса и риса; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с грибами; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с капустой; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоёный с капустой и свининой; пирог слоеный с мясом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с мясом и луком из дрожжевого теста; пирог с мясом и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом и грибами из дрожжевого теста; пирог открытый с мясом, сыром и грибами; пирог с мясом и картофелем; пирог «Чизбургер; расстегай с мясом и луком; расстегай с мясом и рисом; расстегай с мясом и грибами; расстегай с мясом; рулетик с мясом; сосиска в тесте; сосиска в тесте (вариант 2); сосиска в тесте (вариант 3); сосиска в тесте (вариант 4); сосиска в тесте (вариант 5); сосиска в тесте (вариант 6); сосиска в слоеном тесте; сосиска, запеченная в тесте; сосиска в тесте жареная; сосиска в слойке; слойка с мясом и луком; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с мясом; слойка с мясом (вариант 2); слойка бездрожжевая с мясом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком – пореем; слойка французская с мясом; смаженка с колбасой; штрудель с брокколи и беконом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной**

влажности воздуха не более 75-80%: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026** **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** **С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных из мяса птицы, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее по тексту продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия с начинками с добавлением мяса птицы беляш жареный с мясом птицы; беляш жареный с капустой и мясом курицы; беляш жареный с мясом курицы и грибами; беляш жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); беляш жареный с мясом курицы и сыром; беляш жареный с мясом утки; конверт слоеный с мясом курицы и сыром; курник; курник «По-Югорски»; курник «Сытный»; курник с мясом курицы; курник с мясом курицы (вариант 2); кулебяка с мясом курицы и грибами; кулебяка с мясом курицы и капустой; пирожок с мясом птицы; пирожок с мясом курицы и луком; пирожок с мясом курицы и рисом; пирожок с мясом курицы и грибами; пирожок с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок с мясом курицы (вариант 2); пирожок с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и рисом; пирожок слоеный с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок слоеный с мясом курицы и капустой; пирожок слоеный с мясом курицы, сыром и оливками; пирожок сдобный «Для пикника» с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и луком; пирожок с филе индейки «По-Царски»; пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок с филе

индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок с куриным филе «По-Царски»; пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 3); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок с мясом курицы и ананасом; пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 4); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 5) пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом индейки и ананасом; пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом птицы (вариант 2). ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с мясом курицы; пирожок жареный с мясом курицы и луком; пирожок жареный с мясом курицы и рисом; пирожок жареный с мясом курицы и грибами; пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и сыром; пирожок жареный с мясом курицы и сыром (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и капустой; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски»; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски»; пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 3) пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом; пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом; пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирог с мясом цыплёнка, грибами и капустой; пирог с мясом цыплёнка и грибами; пирог «Югорский» с капустой и мясом цыплят; пирог «Югорский» с мясом цыплят и картофелем»; пирог курник «Сытный» пирог «Сытный» с мясом курицы под грибами; пирог с мясом курицы и грибами; пирог с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирог с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и луком; пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и грибами; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и капустой; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и картофелем; пирог с мясом курицы и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом курицы и грибами; пирог-курник с мясом курицы, картофелем, луком и салом; пирог с курицей и картофелем; расстегай с мясом курицы и луком; расстегай с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы; слойка с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы и грибами (вариант 2); слойка с мясом курицы и сыром; слойка бездрожжевая с мясом курицы; слойка бездрожжевая с мясом курицы (вариант 2).

HACCP EXPERT

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 29.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных рыбных, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия с начинками с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов:*** беляш с рыбой (горбушей); беляш с рыбой (судаком); кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с горбушей и рисом; пирожок печеный с горбушей и луком; пирожок печеный с горбушей и яйцом; ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с горбушей и луком; пирожок жареный с горбушей и яйцом; пирожок жареный с судаком, картофелем и луком; пирожок жареный с рыбой (судак); пирожок жареный с рыбой (морской окунь); пирожок жареный с рыбой (ставрида); пирожок жареный с рыбой (хек); пирожок жареный с рыбой (треска); пирожок жареный с рыбой (сазан); пирожок жареный с рыбой (сом); пирожок жареный с рыбой и рисом; пирожок жареный с рыбой и гречневой кашей; пирожок жареный с рыбой и пшеничной кашей; пирожок жареный с рыбой и пшенной кашей; пирожок жареный с рыбой и перловой кашей; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с судаком, картофелем и луком; пирог с рыбой и картофелем; пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровских; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровских пирог слоеный с рыбой (горбуша) и рисом; пирог слоеный с рыбой (кижуч) и рисом; пирог слоеный с рыбой (нерка) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) (вариант 2); пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (горбуша) (вариант 2); пирог с рыбой (кижуч) (вариант 2); пирог с рыбой (палтус); пирог с рыбой (семга); пирог с рыбой (сом); пирог с рыбным фаршем (сом); пирог с рыбой сом и рисом; пирог с рыбой (судак); пирог с рыбой (треска); пирог с рыбой (хек); пирог «Югорский» с рыбой (лосось) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (горбуша) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (кижуч) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (нерка) и рисом; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с лососем (вариант 2); пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с горбушей (вариант 2); пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с кижучем (вариант 2); пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Рыбка» с неркой (вариант 2); пирог «Сытный» с сёмгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с сёмгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбными консервами (вариант 2); пирог «Золотая рыбка»; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; ракушка с лососем и рисом; рыба в слоеном тесте (лосось-горбуша); рыба в слоеном тесте (семга); расстегай с

горбушей и луком; расстегай с рыбой и рисом; расстегай с рыбой и рисом (вариант 2); расстегай с горбушей и яйцом; слойка с горбушей и луком; слойка с горбушей и яйцом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

19 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1275-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного и/или мясокостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению, с гарниром или без. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:*** **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** антрекот; баранина барбекю; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; грудинка, жаренная во фритюре; котлеты натуральные (баранина); котлеты отбивные (баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шницель (баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. **Группа – мясные.** Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: **Категория Б:** бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты «Чесночные»; чевапчичи. **Категория В:** биточки

«По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной; люля-кебаб. **Категория Г:** биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория Б:** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. **Категория В:** мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. **Категория Г:** бифшенка; свинина «По-строгановски». **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** мясо праздничное. **Категория В:** мясные рулетики, фаршированные фруктами. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** мясо запеченное (оленина, баранина). **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** говядина отварная; мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина); «Рваная» говядина. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** начинка мясная ТРИ мяса. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** ноги бараньи с травами. **Категория В:** рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория Б:** ушки с мясным фаршем; ушки с говядиной. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины. **Категория Г:** равиоли по-провански; пельмени «Крестьянские». **Категория Д:** ушки с ливером и печенью. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** биточки паровые из говядины. **Категория В:** кнели из говядины. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. **Категория Г:** манты (говядина/курица). **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** печень жаренная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** печень в сметанном соусе. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. **Категория Г:** битки свиные; люля жареное; шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Категория Д:** колбаски мясо-крупяные. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка,

фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жаренная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина); бефстроганов (говядина). **Категория Г:** бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, Со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом, Со сметанно-томатным соусом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени из говядины со сметанно-томатным соусом; пельмени из говядины с майонезом. **Категория Г:** пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Категория Д:** хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. **Категория Г:** манты (говядина/свинина); манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. **Категория Д:** манты с тыквой и бараниной. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** торт печеночный; оладьи из печени. Г**руппа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запечённые кулинарные изделия с гарниром. Подвид – рубленые:** бифштекс с картофельным пюре; бифштекс с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс с картофельным пюре в томатном соусе; бифштекс с картофельным пюре в сливочном соусе; бифштекс с картофелем отварным; бифштекс с картофелем «По-деревенски»; бифштекс с гречкой отварной; бифштекс с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс с гречкой отварной в томатном соусе; бифштекс с гречкой отварной в сливочном соусе; бифштекс с рисом с овощами; бифштекс с рисом;

бифштекс с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс с рисом в томатном соусе; бифштекс с рисом в сливочном соусе; бифштекс с овощами запеченными; бифштекс с макаронами; бифштекс с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс с макаронами в томатном соусе; бифштекс с макаронами в сливочном соусе; бифштекс рубленый с картофельным пюре; бифштекс рубленый с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс рубленый с картофелем отварным; бифштекс рубленый с картофелем «По-деревенски»; бифштекс рубленый с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс рубленый с рисом с овощами; бифштекс рубленый с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс рубленый с овощами запеченными; бифштекс рубленый с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с картофельным пюре; бифштекс из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс из говядины с картофелем отварным; бифштекс из говядины с картофелем «По-деревенски»; бифштекс из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с рисом с овощами; бифштекс из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с овощами запеченными; бифштекс из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с картофелем отварным; бифштекс из говядины и свинины с картофелем «По-деревенски»; бифштекс из говядины и свинины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с рисом с овощами; бифштекс из говядины и свинины с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с овощами запеченными; бифштекс из говядины и свинины с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с макаронами со сметанно-томатным соусом; крокеты из говядины с кабачком с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком под соусом сметанно-томатным с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком под соусом сметанно-томатным с картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком с гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком под сметанно-томатным соусом с гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком с рисом отварным; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и рисом отварным; крокеты из говядины с кабачком под сметанно-томатным соусом с рисом отварным; биточки с картофельным пюре; биточки с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки с картофелем «По-деревенски»; биточки с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки с гречневым гарниром; биточки с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки с рисом; биточки с рисом с овощами; биточки с рисом с овощным соусом с томатом; биточки

с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски»; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с рисом; биточки «По-домашнему» с рисом с овощами; биточки «По-домашнему» с рисом с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски»; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с рисом; биточки из говядины с кабачком с рисом с овощами; биточки из говядины с кабачком с рисом с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски»; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом с овощами; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки с кабачком с картофельным пюре; биточки с кабачком с картофельным пюре в томатном соусе; биточки с кабачком с картофельным пюре в сливочном соусе; биточки с кабачком с гречкой отварной; биточки с кабачком с гречкой отварной в томатном соусе; биточки с кабачком с гречкой отварной в сливочном соусе; биточки с кабачком с рисом; биточки с кабачком с рисом в томатном соусе; биточки с кабачком с рисом в сливочном соусе; биточки с кабачком с макаронами; биточки с кабачком с макаронами в томатном соусе; биточки с кабачком с макаронами в сливочном соусе; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-

деревенски»; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с рисом; котлеты натуральные рубленые с рисом с овощами; котлеты натуральные рубленые с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с картофельным пюре; котлеты мясные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски»; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с гречневым гарниром; котлеты мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с рисом; котлеты мясные с рисом с овощами; котлеты мясные с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с картофельным пюре; котлеты из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски»; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с гречневым гарниром; котлеты из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с рисом; котлеты из говядины с рисом с овощами; котлеты из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлета с картофельным пюре; котлета с картофельным пюре в сливочном соусе; котлета с картофельным пюре в томатном соусе; котлета с гречкой отварной; котлета с гречкой отварной в сливочном соусе; котлета с гречкой отварной в томатном соусе; котлета с рисом; котлета с рисом в сливочном соусе; котлета с рисом в томатном соусе; котлета с макаронами; котлета с макаронами в сливочном соусе; котлета с макаронами в томатном соусе; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски»; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с рисом; шницель натуральный рубленый с рисом с овощами; шницель натуральный рубленый с рисом с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с рисом со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с макаронами с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с макаронами со сметанно-томатным соусом; шницель с картофельным пюре; шницель с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; шницель с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; шницель с картофелем «По-деревенски»; шницель с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; шницель с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;

HACCP EXPERT

шницель с гречневым гарниром; шницель с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; шницель с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; шницель с рисом; шницель с рисом с овощами; шницель с рисом с овощным соусом с томатом; шницель с рисом со сметанно-томатным соусом; шницель с макаронами с овощным соусом с томатом; шницель с макаронами со сметанно-томатным соусом. **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром. Подвид – кусковые:** гуляш из говядины с картофельным пюре; гуляш из говядины с гречневым гарниром; гуляш из говядины с рисом; гуляш из говядины с рисом с овощами; гуляш из говядины с макаронами; бефстроганов из говядины с картофельным пюре; бефстроганов из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски»; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с рисом; бефстроганов из говядины с рисом с овощами; бефстроганов из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; плов с говядиной; **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром. Подвид – рубленые:** фрикадельки с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; фрикадельки с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с сметанно-томатным соусом; фрикадельки с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; фрикадельки с кабачками с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с рисом с овощным соусом с томатом; фрикадельки с рисом со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с макаронами с овощным соусом с томатом; фрикадельки с макаронами со сметанно-томатным соусом; тефтели с картофельным пюре; тефтели с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели с картофельным пюре в томатном соусе; тефтели с картофельным пюре в сливочном соусе; тефтели с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели с гречкой отварной; тефтели с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели с гречкой отварной в томатном соусе; тефтели с гречкой отварной в сливочном соусе; тефтели с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели с рисом; тефтели с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели с рисом в томатном соусе; тефтели с рисом в сливочном соусе; тефтели с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели с макаронами тефтели с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели с макаронами со сметанно-томатным соусом; тефтели с макаронами в томатном соусе тефтели с макаронами в сливочном соусе тефтели из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с макаронами со сметанно-томатным

соусом; тефтели мясные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом; паста «Болоньезе».

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Реализацию изделий кулинарных из мяса и субпродуктов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает и подтверждает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Сроки годности** *охлажденной продукции* упакованной в соответствии с СанПин 2.3.2.1324 при температуре плюс 2-6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; пловы, пельмени, манты – не более 24 часов; субпродукты мясные отварные, жареные – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов, со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): вареные, запеченные и жареные— не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые — не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток; изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток]; все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные — не более 17 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 15 суток; запеченные и жареные рубленые в

оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. рубленые, формованные — не более 10 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции с применением консервантов* при температуре плюс 2-6 ºС и относительной влажности воздуха (для негерметично упакованной) не более 75%: герметично упакованная – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 20 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 25 суток; негерметично упакованная – не более 7 суток; негерметично упакованная весовая – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев; порционная нарезка — 70 суток; **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев; порционная нарезка — 120 суток; **не выше минус 25 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев. порционная нарезка — 200 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:** герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-057-2025** **БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** **ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 10.85.12-057-2017)**

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 блюда и кулинарные изделия из рыбы, морепродуктов, крабовых палочек вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

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

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

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

судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным; рис с овощами и жаренным минтаем; морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; кусочки кеты в соусе понзу с бурым рисом; кета унаги с рисом; кета с кускусом и киноа и овощами терияки; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»; фиш-Филе (филе минтай) с молодым картофелем и огуречным релишем; поке с тунцом и заправкой манго-чили. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные.** сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом; минтай тушеный с овощами; паста с красной рыбой (филе кеты) и луком пореем; гречневая лапша и биточки из кеты с соусом терияки; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе); черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом (филе лосося, креветки). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); скумбрия (филе) запеченная с овощами; рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); рыба, запеченная с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга, или филе трески); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги); филе горбуши в сливочном соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром; филе скумбрии с зеленой сальсой филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рыбное филе (минтай) под сырной шапкой с картофельными дольками и сметанным соусом; судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошеная без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулет из красной и белой рыбы с томатами и красным луком; рулетики из хека с морской капустой; рулетики из хека с рисом и сыром; рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); гратин из рыбы (треска, или судак, или лосось, или горбуша, или кета) с томатами; сельдь, запеченная в тесте; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или

кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); кета запеченная с овощами; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или филе минтай, или филе хека, или филе наваги, или филе кижуч, или филе форели, или филе трески, или филе горбуши, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным; минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная); лазанья рыбная (филе лосося, или филе семги, или филе кижуч); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); горбуша с картофелем; мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-славянски» (тилапия); фритатта с рыбой и овощами (пангасиус); судак под овощным жульеном; филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; пангасиус запеченный с овощами; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; тарталетки запеченные (форель); паштет из печени форели; кета запеченая под соусом «Цитрусовое трио»; драники из батата с муссом из тунца. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или

дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущенные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущенная (филе семги); рыба припущенная с кедровым орехом (филе хека); семга припущенная; рыба припущенная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); котлеты из щуки; фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом; форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид жаренные.** кальмары «Нежные»; раки жареные; раки маринованные жареные раки жареные в сливочном соусе; раки жареные в соевом соусе; раки жареные с соусом «Табаско»; каракатицы жареные фри; мидии гриль; креветки жареные; креветки тигровые гриль с соусом терияки; креветки «Семечки жареные»; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка

тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица); кальмары в кляре; крабовые палочки в кляре; тигровые креветки в кляре; креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица); морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица) В соусах/маринадах: в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде); котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»; котлеты из кальмаров; биточки из кальмаров и рыбы; биточки из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»; биточки «Балтийские» из кальмаров; морепродукты, жаренные с овощами (кальмар, креветки, мидии); кальмар-гриль с азиатским рисом. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид тушеные.** трепанг тушеный с мясом; трепанги «По-дальневосточному»; кальмар «А-ля Карбонара»; кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; креветки с помидорами и маслинами; креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки; мидии в томатном соусе; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря» (мидии); паста «Миланская» (омар); паста «Орекьетте» (рак); паста «Посейдон» (креветки); паста «Примавера» (креветки); паста «Средиземноморская» (головоногие моллюски (Moscardini или Polpetti); паэлья «По-испански» (рак); паэлья «Испанская» с морепродуктами (кальмар, мидии, креветки); рисовая лапша с каракатицами. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид запечённые.** кальмары фаршированные; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; креветки запеченные с картофелем; моллюски «По-галлицийски»; запеченные сырные мидии-киви. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид вареные.** раки отварные; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки в вине; раки очищенные отварные; раки неразделанные в отваре; раки неразделанные в отваре с

чесноком; раки неразделанные в рассоле; раки неразделанные в отваре с лимоном; раки неразделанные в отваре с медом; раки неразделанные в молоке; раки неразделанные в пиве; раки неразделанные в хлебном квасе; раки отварные в аджике; раки отварные и томленые в томатно-сливочном соусе с сыром пармезан; раки отварные и томленые по-азиатски; раки отварные классические; клешни рака отварные; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; шейка рака отварная; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; морской гребешок отварной с соусом; креветки отварные; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки королевские «Красные дьяволята»; лангусты с рисом и соусом; осьминоги «По-гречески»; морской коктейль «Су-вид» (кальмар, креветки, мидии); креветки «Су-вид»; паштет из копченых мидий; мидии отварные и томленые в соусе из сливок с тимьяном; мидии отварные и томленые в томатном соусе с базиликом. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид в тесте паровые.** пельмени (димсамы) с креветками; пельмени (димсамы) с кальмарами; пельмени (димсамы) с осьминогами; пельмени (димсамы) с рыбой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.06.2025 год **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** рыба филе жареная в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша). **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид жаренные.** котлеты из кальмаров жареные в кляре; котлеты из кальмаров жареные в панировочных сухарях; котлеты из кальмаров жареные во фритюре.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.11.2025 год **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** минтай жареный с рисом и соусом тартар; котлета из минтая с картофельным пюре. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** рыбные фрикадельки (минтай) с запеченными овощами и сливочным соусом.

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре плюс 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда с морепродуктами, рыба жареная, тушеная, запеченная, вареные,рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда и многокомпонентные изделия из рыбы, пловы, паэлья – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 7 суток; герметично упакованная – не более 7 суток; упакован-

ная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не выше 90%: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0°С до 6°С в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток; от 0°С до 5ºС в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток; от 0°Сдо 3°С: в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток. от 0°С до 2ºС — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18°С не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от плюс 2 до плюс 6ºС: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18ºС – не более 15 суток; при температуре от 0 ºС до плюс 5 ºС: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в течение не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не выше 90 %: весовой – не более 180 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.12-927-2025 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ВОСТОЧНОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие – 10.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блюда и кулинарные изделия из рыбы, морепродуктов, крабовых палочек вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** ароматная рыба-меч на гриле; минтай по-восточному; рыбные (минтай) рулетики с креветками и спаржей; рыба (филе морского языка) в корочке из риса; шашлык по-восточному из лосося; шашлык по-восточному «Восторг» (щука); жареная рыба (судак) с овощным соусом стир-фрай; жареная форель с острым соусом; рыбные котлеты (треска) с огуречным салатом; «Копченная» в кипящем масле треска с маринованными огурцами; филе лосося в азиатском стиле; лосось с индийскими специями; лосось в соусе «Якитори»; рыба в апельсиновом соусе (минтай, или хек, или пангасиус); жареная рыба в кисло-сладком соусе (хек); котлеты рыбные по-японски (треска); рыбные биточки (хек) с мятой, петрушкой и перцем чили; судак и овощи в кисло-сладком соусе; рыбные шарики (хек). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные.** цитрусовый карп; рыба (треска), тушеная в луково-помидорном соусе; храйме-рыба по-триполитански в пикантном соусе (минтай, или судак, или щука, или хек); арзу из рыбы (хек, или минтай); рыба в кисло-сладком соусе по-восточному (хек, или минтай); морская рыба с чайной приправой (треска); рыбное карри «Гоан» (снэппер, или луциан, или рифовый окунь). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** принцесса нила (нильский окунь) в медово-соевом соусе; минтай в хрустящей корочке; лосось в глазури из соевого соуса; судак по-восточному; рыба, запеченная с грибами и овощами в фольге (треска, или окунь, или судак); карп, фаршированный овощами; запеченная зубатка с соевым соусом; хек с кунжутом и чили; треска в кунжуте; дорадо с фруктами; лосось с ананасами и чили; запеченная семга в соевом соусе; тилапия с томатным соусом и манго; скумбрия с соевым соусом и имбирем. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид вареные.** конгрио с креветочным соусом. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущенные.** конвертики с лососем по-восточному; рыба в кокосовом соусе на пару (треска, или хек, или минтай); семга с огурцами по-тайски; целая рыба по-кантонски (карп, или треска). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:**

печень трески с соусом васаби; сашими из сибаса в остром маринаде; покэ из лосося. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид жаренные.** шашлычки из креветок; креветки в соусе кимчи; маринованные креветки, жаренные на гриле; креветки, жаренные на гриле; креветки по-тайски; креветки в соусе кимчи; тигровые креветки в панировке панко; острые креветки с имбирем и морковью; тигровые креветки с помидорами черри и обжаренным луком (палео); картофель по-азиатски с креветками; креветки с пак-чой и соусом чили; шашлычки «Якитори» из морепродуктов (морской гребешок, мидии-киви, креветки тигровые); жареный рис с креветками; креветки в кляре с овощами; креветки с грибами шиитаке и рисовой лапшой; капуста по-пекински с креветками; острые кольца кальмаров. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид тушеные.** мидии в кокосовом молоке; рисовая лапша с креветками; кальмары, тушенные в сметане; острый рис с креветками в ананасе; плов с креветками и овощами; плов с морским коктейлем; лапша удон с морепродуктами (кальмар, креветки); лапша удон с креветками и овощами; лапша с крабовыми палочками и мидиями; лапша вок с морепродуктами (осьминог, кальмар, креветки); лапша вок с креветками и овощами. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид запечённые.** лимонные креветки со специями; печеная паприка, фаршированная авокадо с морепродуктами (креветки, кальмар); запеченные кальмары с чесноком, молодым картофелем и нутом. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид в тесте оболочке.** рулеты с креветками и огурцами.

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324:** блюда с морепродуктами – не более 36 часов; блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда из рыбы, пловы – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – 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. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-063-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9119-063-2016)

Дата введения в действия — 01.01.2017 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 изделия мучные кулинарные из дрожжевого, пресного, слоеного, слоенодрожжевого и песочного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней

мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «ПоЦарски» из свинины; пирожки «ПоЦарски» из филе индейки; пирожки «ПоЦарски» из куриного филе; пирожки «ПоЦарски» из рубленой свинины; пирожки «ПоЦарски» из рубленного филе курицы; пирожки «Погавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и лукомпореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог

с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог "Рыбка" с лососем; пирог "Рыбка" с горбушей; пирог "Рыбка" с кижучем; пирог "Рыбка" с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и лукомпореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ва-

HACCP EXPERT

трушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с

яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «ПоЦарски» из свинины; пирожки «ПоЦарски» из филе индейки; пирожки «ПоЦарски» из куриного филе; пирожки «ПоЦарски» из рубленой свинины; пирожки «ПоЦарски» из рубленного филе курицы; пирожки «Погавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» повосточному с фисташками; пончик «Basic donuts» повосточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какаоглазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой повосточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и

яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и лукомпореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирогкурник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог подомашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «Подеревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки "Югорские"; пирожок «Подеревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной;

самса слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «Поюгорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколаднокарамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколаднобанановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга покоми с картофелем; шаньга покоми с творогом; шаньга покоми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «Поомски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным

тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметанотворожный; пирог шоколаднотворожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктовоягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягоднофруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

(СТОИМОСТЬ ВСЕХ ИЗМЕНЕНИЙ – 12 000 руб)

Изменение № 1 Дата введения в действие 10.02.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** слойка «Разгуляй»; слойка с малиновым конфитюром; слойка с персиковым конфитюром; слойка с ананасовым конфитюром; слойка «Оригинальная»; слойка «Нежная»; слойка с капустой; слойка с мясом (2 вариант); слойка с картофелем; слойка с картофелем и грибами; круассаны со сгущенным молоком.

Изменение № 2 Дата введения в действие 28.04.2017 г. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог «Чудак» с абрикосовой начинкой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.05.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог осетинский с сыром «Ахчин»; пирог осетинский с мясом «Фидгун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун» (2 вариант); пирог осетинский с яблоками «Фаткъугун»; пирог с картофелем и сыром «Картофгун»; пирог с капустой и сыром «Къабусгагун»; пирог открытый с мясом, сыром и грибами. **Изделия кулинарные из слоеного теста печеные:** палочки с яблоком; палочки с творогом; палочки с творогом и вишней; палочки

с грецким орехом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** песочный пирог с вишней; песочный пирог с лимоном и апельсином; песочный пирог с творогом и изюмом.

Изменение № 4 Дата введения в действие 15.05.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и картофелем; пирог с курицей и картофелем; пирог с капустой; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; пирог с яйцом и зеленым луком; пирог с лесной ягодой; пирог с вишней; пирог с яблоком и корицей; пирог с малиной; пирог «Чизбургер»; пирожки печеные с капустой; пирожки печеные с яйцом и зеленым луком; пирожки печеные с яблоком и корицей; пирожки печеные с вишней. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** эчпочмак (3 вариант). **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** штрудель слоеный с яблоком и грецким орехом.

Изменение № 5 Дата введения в действие 20.06.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок вороника с черникой; пирожок «Рогалик» с клубникой и ревенем; пирожок морошка с облепихой; пирожок фейхоа, яблоко, мак; пирожок шампиньоны с подосиновиками; пирожок яблоко с корицей; улитка с картошкой и укропом; улитка с сыром и тархуном.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.07.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** бабка слоеная ромовая; бабка слоеная коньячная; бабка слоеная кофейная; бабка слоеная текиловая; бабка слоеная «Кленовый сироп»; бабка слоеная джиновая; бабка слоеная «Амаретто»; бабка слоеная «Мохито»; бабка слоеная «Пино Колада»; бабка слоеная «Вишня на коньяке»; бабка слоеная «Кофейный ликер»; бабка слоеная «Шоколадная мята»; бабка слоеная «Глинтвейн»; бабка слоеная «Кубинский ром»; бабка слоеная «Испанский бренди»; бабка слоеная «Ирландский крем»; бабка слоеная «Водка на смородине»; бабка слоеная «Тархун»; бабка слоеная «Кола»; бабка слоеная «Крем сода»; бабка слоеная «Тирамису»; бабка слоеная «Пралине»; бабка слоеная «Бабл Гам»; бабка слоеная «Сырная»; бабка слоеная «Творожная»; бабка слоеная с творожным сыром; бабка слоеная «Йогуртовая»; бабка слоеная «Маковая»; бабка слоеная «Ассорти». ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пон4ик слоеный банановый; пон4ик слоеный ванильный; пон4ик слоеный клубника со сливками; пон4ик слоеный вишневый; пон4ик слоеный шоколадный; пон4ик слоеный с вареной сгущенкой; пон4ик слоеный тирамису; пон4ик слоеный пралине; пон4ик слоеный карамельный; пон4ик слоеный абрикосовый; пон4ик слоеный клубничный; пон4ик слоеный повосточному с фисташками; пон4ик слоеный повосточному с орехом; пон4ик слоеный с какаоглазурью; пон4ик слоеный «Киви»; пон4ик слоеный «Манго»; пон4ик слоеный черничный; пон4ик слоеный с джемом из лайма; пон4ик слоеный малиновый; пон4ик слоеный с малиновой глазурью; пон4ик слоеный лимонный; пон4ик слоеный с карамельной глазурью; пон4ик слоеный оригинальный; пон4ик слоеный сникерс; пон4ик слоеный марс; пон4ик слоеный баунти; пон4ик слоеный чизкейк; пон4ик слоеный рафаэлло; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный ананасовый; пон4ик слоеный нутелла; пон4ик слоеный яблочный с корицей; пон4ик слоеный с заварным кремом; пон4ик слоеный смородиновый; пон4ик слоеный апельсиновый; пон4ик слоеный смайлики; пон4ик слоеный паутинка; пон4ик слоеный черепашки; пон4ик слоеный ассорти; пон4ик слоеный французская ваниль; пон4ик слоеный бабл гам; пон4ик слоеный миланская карамель; пон4ик слоеный шоколадная мята; пон4ик слоеный три шоколада; пон4ик слоеный сырный; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный йогуртовый; пон4ик слоеный маковый; пон4ик слоеный кейк от Кати; пон4ик слоеный «Hot couture» (Горячая мода); слой4ик банановый; слой4ик ванильный; слой4ик клубника со сливками; слой4ик вишневый; слой4ик шоколадный; слой4ик с вареной сгущенкой; слой4ик тирамису; слой4ик пралине; слой4ик карамельный; слой4ик абрикосовый; слой4ик клубничный; слой4ик повосточному с фисташками; слой4ик повосточному с орехом; слой4ик с какаоглазурью; слой4ик «Киви»; слой4ик «Манго»; слой4ик черничный; слой4ик с джемом из лайма; слой4ик малиновый; слой4ик с малиновой глазурью; слой4ик лимонный;

слой4ик с карамельной глазурью; слой4ик оригинальный; слой4ик сникерс; слой4ик марс; слой4ик баунти; слой4ик чизкейк; слой4ик рафаэлло; слой4ик творожный; слой4ик ананасовый; слой4ик нутелла; слой4ик яблочный с корицей; слой4ик с заварным кремом; слой4ик с ванильным кремом; слой4ик смородиновый; слой4ик апельсиновый; слой4ик смайлики; слой4ик паутинка; слой4ик черепашки; слой4ик ассорти; слой4ик французская ваниль; слой4ик бабл гам; слой4ик миланская карамель; слой4ик шоколадная мята; слой4ик три шоколада; слой4ик сырный; слой4ик творожный; слой4ик йогуртовый; слой4ик маковый; слой4ик кейк от Кати; слой4ик с творожным сыром; слой4ик с творожным сыром и травами; слой4ик с творожным сыром и паприкой; слой4ик «Hot couture» (Горячая мода). ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с творожным сыром; чебуреки с творожным сыром и травами; чебуреки с творожным сыром и паприкой; чебуреки с брынзой.
Изменение № 7 Дата введения в действие 29.08.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с картофелем; пирожок с курицей; пирожок с капустой (2 вариант); пирожок с творогом (2 вариант); пирожок с творогом и вишней; пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант); булочка с сосиской (2 вариант); курник с курицей (2 вариант); хачапури с сыром (2 вариант); пирог с зеленью; сосиска в тесте (2 вариант); ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пирожки с картофелем (2 вариант); пирожки с капустой (2 вариант); беляши с мясом (2 вариант); ***Изделия кулинарные из пресного теста печеные:*** самса с мясом говядины и луком; самса с курицей и луком; слойка хачапури с сыром; улитка с изюмом; конвертик с вишней; конвертик с яблоком; ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с мясом (2 вариант).
Изменение № 8 Дата введения в действие 18.09.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** пирог с капустой и яйцом (3 вариант); пирог с джемом пирог «Праздничный» с маком; пирог «Праздничный» с джемом; пирог «Праздничный» с творогом; пирожок с маком; сосиска в тесте (3 вариант).
Изменение № 9 Дата введения в действие 20.10.2017 г. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (4 вариант); палочка с изюмом. **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** творожные коржики.
Изменение № 10 Дата введения в действие 13.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** беккен маленький; беккен большой; вак балэш; ватрушка с творогом (3 вариант); ватрушка маленькая; ватрушка маленькая с повидлом; губадия большая; губадья маленькая; каравай (2 вариант); кулебяка; пирог «Бананорех»; пирог «Вишня»; пирог «Вишняорех»; пирог «Капустагрибы»; пирог «Капустагрибы» постный; пирог «Капусталук»; пирог «Капусталук» постный; пирог «Капустаяйцо»; пирог «Капустаконсерва»; пирог «Курагаорех»; пирог «Курага» постный; пирог «Курага»; пирог открытый с повидлом; пирог «Рисконсерва»; пирог с фруктовым джемом; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками (4 вариант); пирог «Сагогорбуша» постный; пирог «Сагогорбуша»; пирог «Сметанник» с фруктовым джемом; пирог «Сметанник» (2 вариант); пирог «Смородинаорех»; пирог «Смородина»; пирог «Творогорех»; пирог трехслойник; пирог «Черемухаорех»; пирог «Черникаорех»; пирог «Черника»; пирог «Черносливорех»; пирог «Чернослив» постный; пирог «Чернослив»; пирог «Яйцозеленый лук»; пирожки капустагрибы; пирожки с капустой и консервами; пирожки картошказеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки с яблоками (3 вариант); пирожки яйцозеленый лук; слойка; сосиска в тесте (4 вариант); треугольник с мясом; треугольник с курицей; пирог «Шафран»; пирог «Лимонник»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч; пирожки картошказеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки яйцозеленый лук; пирожки картошкасосиска; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** треугольник с мясом маленький; балиш с мясом; балиш с говядиной; самса с говядиной (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); элиш; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** королевская ватрушка;

Изменение № 11 Дата введения в действие 15.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с капустой и яйцом (3 вариант); пирожки с рисом и яйцом (4 вариант); пирожки с картофелем и луком (3 вариант); пирожки с повидлом (4 вариант); пирожки с яблоками (4 вариант); пирожки с брусникой; пирожки с черникой; пирожки с вишней (4 вариант); пирожки с клубникой; сосиска в тесте (5 вариант); ватрушки с малиной; ватрушки с яблоками и абрикосом; ватрушки с персиком и клубникой; ватрушки с брусникой; ватрушки яблоками и лимоном; ватрушки с творожной начинкой; ватрушки с творогом (4 вариант); ватрушка с повидлом; ватрушка "Домашняя пицца с колбасой"; ватрушка "Домашняя пицца сырная"; пирог с вишней (2 вариант); пирог с черникой; пирог с яблоками и лимоном; пирог с брусникой (2 вариант); пирог с творогом; пирог с капустой и яйцом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (5 вариант).

Изменение № 12 Дата введения в действие 24.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** ватрушка «Деревенская» с беконом; пирог с конфитюром и грушей; пирог с яблоками и изюмом; пирожок с ветчиной и зеленым луком; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с грибами и беконом; пирожок с картофелем и грибами; пирог с сыром и беконом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** берлинер банановый; берлинер ванильный; берлинер карамельный; берлинер клубничный; берлинер «Ореховый»; берлинер с абрикосовой начинкой; берлинер с брусничной начинкой; берлинер с вареным сгущенным молоком; берлинер с фисташковой начинкой; берлинер «Тирамису»; берлинер «Шоколадная мечта»; «donuts» шоколадный (донатс); «donuts» Зефиринка (донатс); «donuts» карамельный(донатс); веселый «donuts» (донатс); пончик «Оригинальный»; пончик глазированный; пончик жареный «Как раньше»; пончик клубничный; пончик ореховый; пончик «Шоколадный»; пончик в сахаре с корицей; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** пончик творожный с сахарной пудрой.

Изменение № 13 Дата введения в действие 15.02.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с картофелем и мясом (3 вариант); пирог с капустой и мясом (3 вариант); пирог с капустой (3 вариант); пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбой и овощами.

Изменение № 14 Дата введения в действие 06.03.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** шаньги с капустой и морковью; шаньги с картофелем и грибами; шаньги с рыбой и рисом; шаньги с курицей и гречей; шаньги с печенью и рисом; шаньги с ветчиной и капустой.

Изменение № 15 Дата введения в действие 06.04.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** «Курочка ряба»; расстегай с рыбой (3 вариант); пирожок с яблоком (5 вариант); пирожок с персиком; пирожок с вишней (4 вариант); ватрушка с творогом (4 вариант); пирожок с луком и яйцом (3 вариант); пирожок с картошкой (3 вариант); сосиска в тесте (6 вариант); розан с творогом; сочник; круассан с вишневым конфитюром; круассан с персиковым конфитюром; круассан с шоколадом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик (3 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); слойка с вишней (3 вариант).

Изменение № 16 Дата введения в действие 14.05.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** крученик с луком (2 вариант).

Изменение № 18 Дата введения в действие 25.06.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** эчпочмак (4 вариант); элеш с курицей; беккен с капустой и яйцом; сметанник. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч с мясом. **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** круассан с яблоками. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочник.

Изменение № 19 Дата введения в действие 27.08.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с печенью (вариант 2).

Изменение № 20 Дата введения в действие 19.11.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок с картофелем и укропом; слойка с рыбой; слойка с капустой и морковью; сосиска с сыром в тесте; слойка фирменная с маком; слойка фирменная с миндалем; слойка фирменная с ягодной начинкой; слойка фирменная с ореховой начинкой; слойка фирменная с вишневой начинкой; улитка с яблоком; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончики (4 вариант); пончики «Берлинер»; пончики «Берлинер» с сахарной пудрой; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** хворост «Домашний». **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом (6 вариант).

Изменение № 21 Дата введения в действие 19.04.2019 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** котлета в тесте (3 вариант); пирожки с картофелем (4 вариант); пирожки с картофелем и грибами (3 вариант); пирожки с капустой (3 вариант); сосиска в тесте (7 вариант); **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** беляши с мясом (4 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (4 вариант); самса с мясом (5 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные (2 вариант); беляши с капустой жареные; чебуреки с картофелем; чебуреки с картофелем и грибами; чебуреки с курицей жареные «Натуральные»; чебуреки с курицей жареные «Натуральные» (вариант 2).

Изменение № 22 Дата введения в действие 17.05.2019 г. **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чуду с бараниной; чуду с говядиной; чуду с мясом; чуду с капустой; чуду с творогом и сыром; чуду с мясом и зеленым луком; чуду с мясом, сыром и грибами; чуду с мясом и овощами; чуду с мясом и чесноком; чуду с бараниной, рисом и зеленью; чуду с говядиной и овощами; чуду с ветчиной и сыром; чуду с капустой и грибами; чуду с курицей; чуду с курицей и грибами; чуду с курицей и сыром; чуду с грибами; чуду с грибами и сыром; чуду с грибами, луком и морковью; чуду с тыквой; чуду с тыквой, орехом и зеленью; чуду с сыром, томатами и базиликом; чуду с зеленым луком и яйцом; чуду с сыром и грибами; чуду с картошкой и грибами; кутабы с картофелем и зеленым луком (2 вариант) кутабы с сыром, томатами и базиликом; кутабы с тыквой, орехом и зеленью; кутабы с картошкой, грибами и зеленью; кутабы с мясом (2 вариант).

Изменение № 23 Дата введения в действие 13.06.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с маком; ватрушка с творогом; конвертик с курагой; пирожок с яблоком и изюмом; пирожок с капустой (вариант 2); пирожок с капустой и яйцом (вариант 2); пирожок с картофелем и грибами (вариант 2); пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок с грибами (вариант 2); пирожок с курицей и грибами (вариант 2); пирожок с мясом и рисом (вариант 2); пирожок с рыбой и рисом (вариант 2); конвертик с курагой и морковью; булочка с медом и арахисом (вариант 2); пирожок с творогом и изюмом (вариант 2); булочка с яйцом и сыром; **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожок с картофелем и грибами жареный (вариант 2); пирожок с творогом жареный (вариант 2); пирожок с курагой жареный (вариант 2); пирожок с капустой жареный (вариант 2); пирожок жареный с капустой и яйцом (вариант 2); беляш с мясом (вариант 2); **Изделия из песочного теста печеные:** сочник с творогом (вариант 2); песочное кольцо с арахисом; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебурек с мясом (вариант 4); чебурек с мясом (вариант 3).

Изменение № 24 Дата введения в действие 05.07.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** жульен с картофелем, сыром и грибами «Окраина»; жульен с курицей и грибами «Окраина»; жульен с курицей и сыром «Окраина»; жульен три сыра «Окраина»; пирог осетинский с брусникой «Окраина»; пирог осетинский с вишней «Окраина»; пирог осетинский с грибами «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и горбушей (или другой рыбой) «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и сыром «Окраина»; пирог осетинский с картофелем, сыром и рыбой «Окраина»; пирог

осетинский с клубникой «Окраина»; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром «Окраина»; пирог осетинский с лимоном «Окраина»; пирог осетинский с лососем «Окраина»; пирог осетинский с маком и творогом «Окраина»; пирог осетинский с маком «Окраина»; пирог осетинский с морепродуктами и сыром «Окраина»; пирог осетинский с мясом «Окраина»; пирог осетинский с курицей и грибами «Окраина»; пирог осетинский с рыбой и овощами «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и сыром «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и шпинатом «Окраина»; пирог осетинский с творогом и вишней «Окраина»; пирог осетинский с треской и палтусом «Окраина»; пирог осетинский с треской и судаком «Окраина»; пирог осетинский с треской, палтусом и судаком «Окраина»; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой «Окраина»; пирог осетинский с черникой «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и вишней «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и корицей «Окраина»; пирог осетинский с капустой и мясом «Окраина».

Изменение № 25 Дата введения в действие 08.07.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2) **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей, свининой и бараниной; чебуреки южные; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 26 Дата введения в действие 13.06.2019 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого слоеного теста:** шокопан; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с яблоком (вариант 2); улитка с изюмом; слойка с яблоком и смородиной; слойка с вишней (вариант 2); круассан с прованскими травами и сыром; круассан с вареной сгущенкой; круассан с карамелью (вариант 2); круассан Ирис; круассан с сыром; круассан с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3).

Изменение № 27 Дата введения в действие 16.08.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей (вариант 2); чебуреки с бараниной (вариант 2) чебуреки со свининой; чебуреки «Южные»; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 28 Дата введения в действие 22.11.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** лодочки с колбасой и сыром; гребешок с вареным сгущенным молоком; гребешок с повидлом; розочки с фаршем из творога с курагой; розочки с фаршем из творога с яблоками; розочки с фаршем из творога с бананами; пирожки с пряной вишней; пирожки сдобные с кремом; рогалик с корицей; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** крученки с говядиной; шарлотка с яблоками; перепечи с капустой; перепечи с зеленым луком; кокрок с картофелем и грибами; пай с красной рыбой и брокколи; турецкий пирог с изюмом; корзиночки с черной смородиной; манник (вариант 2); **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог весовой с вишневой начинкой; пирог весовой с черной смородиной и творогом; корзиночки с персиками; корзиночки с вишневой начинкой; пирог песочный нарезной.

Изменение № 29 Дата введения в действие 16.12.2019 г. шаньга с ветчиной и яйцом; шаньга «Пицца домашняя»; пирожок с начинкой «Вишня»; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с капустой; пирожок с капустой и яйцом; пирожок с картофелем и луком; пирожок с повидлом; пирожок с капустой и мясом, охлажденный; пирожок с мясом, охлажденный; пирожок с печенью, охлажденный; пирожок «Уральский», охлажденный; расстегай с горбушей и луком, охлажденный; ватрушка с картофелем; сосиска в тесте, охлажденная; пирожок пшенично=ржаной с начинкой «Брусника»; пирожок пшеничноржаной с начинкой «Вишня»; пирожок пшеничноржаной с повидлом; пирожок пшенично=ржаной с капустой и яйцом; пирожок пшеничноржаной с печенью, охлажденный; самса с курицей, охлажденная; самса с мясом и картофелем, охлажденная; слойка с ветчиной.
Изменение № 30 Дата введения в действие 24.12.2019 г. сосиска в тесте (вариант 3), 0,085 кг; пирог с капустой, 0,5 кг; пирожки «Подомашнему», 0,07 кг; пирожки «Бабушкины», 0,1 кг; пирожки «Летние», 0,07 кг; пицца слоеная, 0,3 кг; слойка «Самса», 0,1 кг; слойка с творогом и зеленью, 0,1 кг; сочник с творожной начинкой, 0,11 кг; пирожки ржанопшеничные с капустой, 0,1 кг; пирожки ржанопшеничные с картофелем, 0,1 кг; пирог песочный «Ягодная корзина», 0,6 кг; пирог «Шахматный», 1,0 кг.
Изменение № 31 Дата введения в действие 06.03.2020 г. лимонный пирог; овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 1); овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 2);
Изменение № 32 Дата введения в действие 24.04.2020 г. коржик молочный;
Изменение № 33 Дата введения в действие 15.05.2020 г. пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с картофелем и зеленью; пирог осетинский с мясом (вариант 2)
Изменение № 34 Дата введения в действие 17.06.2020 г. пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2) пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2).
Изменение № 35 Дата введения в действие 07.06.2020 г. пянсе с филе курицы и овощами покорейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с говядиной и овощами по сеульски; пянсе с филе курицы и ким чи
Изменение № 36 Дата введения в действие 29.07.2020 г. Дополнить сроки годности продукции.
Изменение № 37 Дата введения в действие 11.08.2020 г. Изделия из дрожжевого слоеного теста: круассан без начинки; круассан с яблочной начинкой; круассан «Вареная сгущеночка»; круассан с банановой начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан с земляничной начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с начинкой киви; круассан с лимонной начинкой; круассан «Сгущеночка белая»; круассан со вкусом сметаны; круассан со вкусом творога; круассан с начинкой черной смородины; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с клюквенной начинкой; штрудель с абрикосовой начинкой; штрудель с ванильной начинкой; штрудель с вишневой начинкой; штрудель с начинкой киви; штрудель с клубничной начинкой; штрудель с лимонной начинкой; штрудель с медовой начинкой; штрудель с персиковой начинкой; штрудель с начинкой пломбир; штрудель с творожной начинкой; штрудель с шоколадной начинкой; штрудель с яблочной начинкой; Слойки из дрожжевого слоеного теста: слойка «Звездочка»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью»; слойка «Завиток «Торнадо» орешек»; слойка «Завиток «Торнадо» с начинкой клюква»; слойка «Завиток «Торнадо» маковка»; слойка «Уголочек слоеный с заварным кремом»; слойка «Уголочек слоеный с корицей и сахаром»; слойка «Уголочек слоеный с творожной начинкой»; слойка с абрикосовой начинкой; слойка с вишневой начинкой; слойка с творожной начинкой; слойка «Райское наслаждение»; слойка «Восточный сон» с кунжутом; слойка «Сахарная»; слойка «Сладкий серпантин»; слойка «Уральская» с персиковой начинкой; слойка «Уральская» с клубничной начинкой»; слойка «Уральская» с творожной начинкой»; слойка «Уральская» с начинкой из черной смородины»; слойка «Уральская» с абрикосовой

начинкой»; слойка «Уральская» с вишневой начинкой»; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик «Маковый»; рогалик с повидлом; рогалик «Вареночка»; рогалик со вкусом сыра; рогалик ванильный; Слойки из пресного слоеного теста: слойка «Сладкая вертушка»; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с корицей; ушки слоеные с маком; слойка «Праздничная»; слойка «Хорошее настроение»; слойка «Забавушка»; слойка «Привет от бабушки»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом бекона»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом сыра»; слойка «Хачапури с творожной начинкой»; Слойки «Восточные сладости ассорти»: слойка «Веер»; слойка «Бантик»; слойка «Сюрприз»; Булочки из дрожжевого сдобного теста: булочка «Колобочки»; булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»; булочка «Колобочки с вишневой начинкой»; булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»; булочка «Колобочки с малиновой начинкой»; булочка «Японская с малиновой начинкой»; булочка «Молочная»; булочка «Классическая»; булочка «Американская сливочная»; булочка «Американская сливочная с корицей и сахаром»; булочка «Десертная с джемом»; булочка «Дуэт»; Изделия, жаренные во фритюре: «Баурсак»; «Баурсак» со вкусом сыра; «Баурсак» со вкусом бекона; Изделия из песочного теста: сочень с джемом абрикос; сочень с джемом апельсин; сочень с ванильной начинкой; сочень с джемом вишня; сочень с джемом земляника; сочень с джемом киви; сочень с джемом лимон; сочень с вареной сгущеночкой; сочень с творожной начинкой; сочень с шоколадной начинкой; сочень с джемом яблоко; корж песочный с корицей; корж песочный с кунжутом; корж песочный лимонный; корж песочный с апельсиновым джемом; пирожное песочное «Аленький цветочек» корж песочный «Домашний»; корж песочный «Молочный».

Изменение № 38 Дата введения в действие 14.10.2020 г. самса повосточному; чебуречки с мясом; чебуречки с курицей и паприкой; чебуречки с сыром и ветчиной; пиццуреки «Курочка в сливочном соусе».

Изменение № 39 Дата введения в действие 21.10.2020 г. пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырнотворожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

Изменение № 40 Дата введения в действие 02.11.2020 г. бурек с мясом; бурек со свининой и говядиной; бурек с говядиной и свининой; бурек с говядиной; бурек с капустой; бурек с картофелем; бурек с яблоком и корицей; бурек с сыром; бурек с творогом и зеленью; бурек с творожной начинкой и зеленью.

Изменение № 41 Дата введения в действие 24.12.2020 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и яйцом; слойка гребешок с кокосовой начинкой; слойка с ананасом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 3); слойка с шоколадной начинкой; британская слойка с курицей; штрудель венский с яблоком и корицей; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с горбушей; киш с копченой курицей; киш с охотничьими колбасками; сочник творожный.

Изменение № 42 Дата введения в действие 25.01.2021 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: лепешка «Fladen» с колбасой; лепешка «Fladen» с мясом; лепешка «Fladen» овощная; лепешка «Fladen» сырная; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с курой и грибами; киш с форелью и брокколи; киш овощной с баклажанами; киш со шпинатом.

Изменение № 43 Дата введения в действие 11.02.2021 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с чесноком; сосиска в тесте (вариант 8) с томатным соусом и сыром; лепешка «Fladen» с сырнотворожным продуктом; лодочки с колбасой и сыром (вариант 2); розочки с фаршем (творожный продукт и джем); киш с ветчиной; **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** корж творожный с джемом (вариант 2); полоски песочные «Сластена»; корзиночки с джемом и арахисом; сочень с творогом (вариант 7); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого слоеного теста печеные:** шокопан (арахис с вареной сгущенкой и глазурью); пицца слоеная (вариант

2); слойка «Завиток «Торнадо с глазурью» (вариант 2; **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** овсяный пай с джемом, (вариант 3); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) слоеного теста:** слойка «Хачапури с творожной начинкой» (вариант 2).

Изменение № 44 Дата введения в действие 04.06.2021 г. **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** пирог с конфитюром «Ананас»; пирог с конфитюром «Лесные ягоды»; пирог ягодный с заварным кремом (Черника, Вишня, Ежевика, Клюква, Брусника, Крыжовник, Малина, Черная смородина, Красная смородина, Морошка, Клубника, Слива, Виноград); пирог фруктовый с заварным кремом (Яблоко, Банан, Манго, Дыня, Персик, Ананас, Груша, Киви, Абрикос, Папайя, Маракуйя); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** Пироги сытные: пирог «Болоньезе»; пирог «Кура/грибы»; пирог «Кура/цукини»; пирог «Моцарелла/томат»; пирог «Ветчина/сыр»; пирог «Песто/томат»; пирог «Тыквенный»; пирог «Пармиджано»

Изменение № 45 Дата введения в действие 09.07.2021 г. мини Багет чесночный; пампушка с чесноком; сырная палочка.

Изменение № 46 Дата введения в действие 03.08.2021 г. круассан с шоколадом; круассан с клубничным джемом; пай творожный с киви; пай творожный с малиной; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с капустой; пончики «Берлинер»; плюшка «Московская»; сметанник; штрейзель лимонный; беляш с мясом; ватрушка с творогом; кулебяка с капустой; сочень с творогом; чебурек с мясом.

Изменение № 47 Дата введения в действие 21.09.2021 г. пончик классический; круассан; пита; конвертик; слойка с ветчиной и сыром; слойка мексиканская; хачапури с сыром; котлета в тесте; круассан с шоколадной начинкой; слойка с курицей; слойка с малиной; чебурек с мясом; чебурек «Южный»; беляш с мясом; самса с мясом; самса с курицей; самса турецкая; самса с сыром; сосиска в тесте; пирожок с курицей и корейской морковью; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с сосиской и картошкой; пирожок с ливером.

Изменение № 48 Дата введения в действие 11.10.2021 г. круассан; круассан с шоколадной начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с черничной начинкой; круассан со вкусом банана; круассан с персиковой начинкой» круассан с ликерной начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с кремовой начинкой; палочки «Сырные»; палочки «Сырные» (вариант 2; палочки «Пикантные»; палочки «Пикантные» (вариант 2); «Мешочек» с яблочным конфитюром; «Мешочек» с сыром и ветчиной; «Ушки» с сахаром; «Ушки» с кунжутом; «Ушки» с арахисом; «Слоеный бантик» с сахаром; «Слоеный бантик» с маком; «Слоеный бантик» с арахисом; «Подушечки» слоеные с сахаром; «Подушечки» слоеные с кунжутом; «Подушечки» слоеные с шоколадной начинкой; «Листики» из песочного теста; «Листики» с арахисом; «Медвежьи ушки» из песочного теста.

Изменение № 49 Дата введения в действие 11.10.2021 г. донат глазированный «Ваниль» с ароматом ванили; донат глазированный «Клубничный джем» с клубничной начинкой; донат глазированный «Клубника» со вкусом клубники; донат глазированный «Розовый» со вкусом клубники; донат глазированный «Классический» со вкусом шоколада; донат глазированный «Шоколад» с шоколадной начинкой; донат глазированный «Клубника» с клубничной начинкой; донат глазированный «Шоколад со вкусом шоколада; донат глазированный «Карамель» с начинкой со вкусом карамели; донат глазированный «Ягодный микс» с ягодной начинкой; донат глазированный «Вишня» с вишневой начинкой; донат глазированный «Апельсин» со вкусом апельсина; донат глазированный «Заварной крем» с начинкой со вкусом заварного крема.

Изменение № 50 Дата введения в действие 11.10.2021 г. перепечи с мясом; перепечи с мясом птицы; перепечи с субпродуктами; перепечи с ливером; перепечи с мясом и капустой; перепечи с мясом птицы и капустой; перепечи с мясом и картофелем; перепечи с мясом птицы и картофелем; перепечи с картофелем; перепечи с капустой; перепечи с яйцом и зеленым луком; перепечи с картофелем и капустой;

перепечи с картофелем и грибами; перепечи с мясом (вариант 2); перепечи с мясом и рисом; перепечи с капустой (вариант 2); перепечи с ливером (вариант 2); перепечи с мясом и яйцом; перепечи с картофелем и грибами (вариант 2); перепечи из зеленого лука с яйцом; перепечи с картофелем и луком.

Изменение № 51 Дата введения в действие 28.11.2021 г. беляш со свининой; беляш с курицей (вариант 3); беляш с рыбой; пирожок с мясом и луком; пирожок с курицей (вариант 3); пирожок с рыбой; пирожок с капустой (вариант 4); пирожок с капустой (вариант 5); пирожок с картошкой; пирожок с печенью; пирожок с повидлом (вариант 3); чебурек с говядиной и свининой; чебурек с курицей (вариант 3); чебурек с сыром; пончик.

Изменение № 52 Дата введения в действие 04.04.2022 г. улитка с изюмом; улитка с маком; слойка с персиком и заварным кремом; круассан с арахисом; круассан с вареной сгущенкой; круассан с лимоном; круассан с миндалем; круассан с шоколадом; пай малиновый; венгерка с творогом; галстук с шоколадом; грилата с капустой; грилата с картошкой; киш Лорен с беконом и шампиньонами; киш Лорен с курицей и брокколи; киш Лорен с лососем и шпинатом.

Изменение № 53 Дата введения в действие 23.07.2022 г. круассан с вишней; булочка Чудо смородина;

Изменение № 54 Дата введения в действие 25.08.2022 г. пирог осетинский с рыбой; кулебяка с капустой; рожок с повидлом; булочка «Дорожная»; булочка «Серпантин»; булочка для бургера; лепешка «Диетическая»; пирожок «Осетинский» с сыром; пирожок «Осетинский» с мясом; пирожок «Лакомка»; рулет с изюмом; уголок «Юбилейный» с яблоком; нан «Багдадский».

Изменение № 55 Дата введения в действие 14.11.2022 г. круассан классический; косичка; плюшка; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с мясом; пирожок с повидлом; пирожок с курицей; беляш; самса с говядиной; самса с бараниной; сосиска в тесте; ватрушка с творогом; ватрушка с повидлом.

Изменение № 56 Дата введения в действие 24.04.2023 г. пирог «Ароматная минипицца»; пирог «Минипицца Ветчина сыр»; пирог «Жульен с курицей и грибами»; пирог «Минипицца от Шефа»; пирог «Лимонник»; пирог «Сметанник»; пирог «Творожник»; пирог «Творожное чудо»; ватрушка с творогом; королевская ватрушка; круассан с вишней; круассан французский; круассан с соленой карамелью; круассан с шоколадным кремом; круассан с клубникой; круассан с шоколадом и ореховой стружкой; круассан со сливочным кремом; пирожок с капустой и фаршем подомашнему; бэккен; шафран из яблок; сочник с творогом; хачапури поаджарски; хачапури посвански; шоколадная королевская ватрушка «День и Ночь»; элеш.

Изменение № 57 Дата введения в действие 07.05.2023 г. самса с курицей; открытый пирог «Мини пицца с сыром и колбасой»; сочник; сосиска в тесте; булочка с ветчиной и сыром.

Изменение № 58 Дата введения в действие 15.06.2023 г. котлета в тесте; сосиска в тесте; пирожок с картофельной начинкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с фруктовой начинкой; ватрушка с творожной начинкой; сочник с творожной начинкой; песочное «Кольцо» с арахисом (весовое); корж молочный.

Изменение № 59 Дата введения в действие 07.08.2023 г. сочник медовый.

Изменение № 60 Дата введения в действие 26.10.2023 г. слойка с курицей и картофелем; слойка «Кленовый пекан»; завиток с изюмом.

Изменение № 61 Дата введения в действие 13.11.2023 г. посикунчики мясные «По КомиПермяцки»; посикунчики «КомиПермяцкие с пистиками» (молодые побеги хвоща полевого); посикунчики капустные «По КомиПермяцки»; посикунчики с зеленым луком «По КомиПермяцки»; посикунчики картофельные с грибами «По КомиПермяцки»; кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (25, 50 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг картофельный с

грибами «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); ржаные конвертики с капустой; ржаные конвертики с дичью; минислойка с капустой; минислойка с пистиками (молодые побеги хвоща полевого); шанежка крупяная (25 г.); шанежка крупяная (50 г.); шанежка крупяная (75 г.).

Изменение № 62 Дата введения в действие 20.02.2024 г. мини закуска в тарталетках с творожным сыром и красной икрой; мини закуска в тарталетках с копченым угрем и соусом «Унаги»; мини закуска в тарталетках с паштетом из тунца и щучьей икрой.

Изменение № 63 Дата введения в действие 27.03.2024 г. пирог с яблочной начинкой; пирог с апельсиновой начинкой; пирог с начинкой манго; пирог с малиновокремовой начинкой; пирог с вишневосливочной начинкой.

Изменение № 64 Дата введения в действие 09.07.2024 г. хичин с мясом; хичин с курицей; хичин с говядиной; хичин с сыром и зеленью хичин с картофелем и зеленью; хичин с творогом и зеленью; хичин с брынзой и зеленью; хичин с картофелем и сыром; бейгл с рыбой; бейгл с ветчиной; бейгл с колбасой; сумалак; самса; мини самса; самса с курицей; мясное кольцо с курицей; корндог; шакшука в булке.

Изменение № 65 Дата введения в действие 19.07.2024 г. киш с ветчиной и овощами; киш болоньезе; манник на полбяной муке с клюквой и сметанным соусом; хачапури по аджарски; тарталетка со сливочным кремом и персиком.

Изменение № 66 Дата введения в действие 24.01.2025 г. ***Изделия со сладкими начинками, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:*** Молдавский пирог с капустой; Молдавский пирог с яблоками; Молдавский пирог с картофелем; Молдавский пирог с вишней; Молдавский пирог с творогом и зеленью; Молдавский пирог с продуктом с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии творога, и зеленью; Молдавский пирог с молокосодержащим продуктом с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии творога, и зеленью; Молдавский пирог с сыром (Хачапури помолдавски); Молдавский пирог с абрикосом; коржик молочный; галстук с шоколадом; вертута с тыквой; вертута с лесными ягодами; ромовая баба с ванильной помадкой; ромовая баба с шоколадной помадкой; улитка с шоколадом и корицей; пирожок с вишней ПРЕМИУМ; булочка витая с шоколадом и корицей; ***Изделия с добавлением мясной продукции:*** Молдавский пирог с мясом; Молдавский пирог с говядиной; вертута с ветчиной и сыром; ***Изделия с добавлением мяса птицы:*** Молдавский пирог с курицей; Молдавский пирог с курицей (вариант 2).

Изменение № 67 Дата введения в действие 29.01.2025 г. ***Изделия со сладкими начинками, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:*** лепешка с сыром; лепешка с

манго; лепешка с вареной сгущенкой; лепешка с бананом; лепешка с малиной и творожным сыром; лепешка с картошкой и грибами; лепешка с аджапасандалом; ***Изделия с добавлением мясной продукции:*** лепешка с мясом; ***Изделия с добавлением мяса птицы:*** курник с курицей, грибами и луком;

Изменение № 68 Дата введения в действие 24.07.2025 г. **Исключить из ассортимента продукции следующие названия:** вертута с тыквой; вертута с лесными ягодами; вертута с ветчиной и сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырнотворожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). Сроки годности продукции (замороженной) при температуре минус 18 º С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** коржиков молочных при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. **Сроки годности продукции (замороженной)** при температуре минус 18 º С и относительной влажности воздуха не более 90% по технологии «Шоковой заморозки» с использованием вакуумной упаковки не более 180 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ

Дата введения в действие — 06.11.2024. 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 кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных (далее продукт, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, или без них, готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готова к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); ромштекс; шницель (телятина, баранина); шницель «Поевропейски»; шницель из свинины с кунжутом; окорок запеченный «Подомашнему». **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; стейк из шейки; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «Подомашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория Б:** бифштекс; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люлякебаб; люлякебаб из говядины, свинины и баранины; люлякебаб из говядины и баранины. **Категория В:** биточки «Покишиневски»; биточки поселянски; биточки подомашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Поселянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «Показачьи»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты подомашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люлякебаб из говядины и свинины. **Категория Г:** биточки «Домашние»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом;

рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид –запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлета отбивная с грибами; мясо запеченное с сыром; мясо «Пофранцузски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «Поберлински»; **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками потирольски. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** котлеты «Домашние»; котлеты «Московские». **Категория Г:** битки свиные; люля; шницель «Рижский»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** антрекот с помидорами; говядина «Амадеус»; говядина с грибами; свинина «Помилански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «Помулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «Поитальянски» с грибами и овощами; мясо «Порусски»; мясо «Пофранцузски»; мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом; свинина с белыми грибами; свинина с перцем болгарским; свинина с помидорами; свинина побоярски; свинина под ананасами; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка «Покняжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс с помидорами; тефтели мясные; мясные гнездышки; котлетки «Сочные»; мясо «Помексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готов-**

ности. Подвид – рубленые: Категория В: долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом.

Предприятиеизготовитель имеет право: — дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; — дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции* при температуре +26 ºС: из мяса – не более 36 часов; из рубленого мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной* при температуре +26 ºС: герметично упакованная – не более 5 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 180 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 12ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1116-2025 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Дата введения в действие 22.08.2025. 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 кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса и пищевых субпродуктов птицы запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке [гриль] или вертеле, во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, фаршированные, формованные в панировке или без неё, подвергнутые термической обработке и готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция выпускаются из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном и замороженном виде – готовы к употреблению после минимального количества технологических операций. Кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса и пищевых субпродуктов птицы подразделяют: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности, содержащие мясо [субпродукты] птицы; ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят); ***в зависимости от технологии изготовления*:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения [формованные, панированные, непанированные, фаршированные]; ***в зависимости от тепловой обработки:*** запеченные; жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности, изготовляемую на птицеперерабатывающих предприятиях, в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: **КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ**

[КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ И ДР.]: Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. **Сорт экстра:** грудка куриная; полугрудка куриная; плечевая часть крыла куриная. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка куриная «Особая»; полутушка куриная; полутушка куриная «Особая»; окорочок куриный; бедро куриное; голень куриная; локтевая часть крыла куриная; жаркое из курочки; шашлык «По-абхазски» из курочки. **Сорт первый:** окорочок куриный «Фирменный»; грудка куриная «По-домашнему»; голень «По-домашнему» куриная; окорочок «По-домашнему» куриный. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные Сорт высший:** курица фаршированная мясным фаршем с зеленью и орехами; курица фаршированная мясным фаршем с картофелем; курица фаршированная мясным фаршем с грибами и орехами; курица фаршированная фаршем из мяса птицы с яйцом и зеленью; курица фаршированная фаршем из мяса птицы с грибами и капустой. **Сорт первый:** голень «Любительская» куриная фаршированная сыром и зеленым луком; голень «Любительская» куриная фаршированная сыром и яйцом; голень «Любительская» куриная фаршированная мясным фаршем и грибами; голень «Любительская» куриная фаршированная черносливом и яблоками. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе большое куриное; филе малое куриное; рулет куриный; «Карбонад» куриный. **Сорт высший:** буженина «Приятная» из мяса кур; орех «Домашний» куриный; рулет «Городской» куриный; филе большое куриное в кляре; филе малое куриное в кляре. **Сорт первый:** Рулет куриный «Деликатесный»; «Буженина» из мяса кур; орех из мяса кур; филе «К обеду» куриное; наггетсы из мяса кур; эскалоп «Медальон» куриный; мясо бедра «К обеду» куриное. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** филе грудки куриное фаршированное орехами и морковью; филе грудки куриное фаршированное сыром и маслинами. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: запеченные. Подвид: рубленые Сорт высший:** рубленое филе куриное завернутое в бекон. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов кур. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные куриные; сердца куриные. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные**. **Сорт экстра:** грудка цыпленка-бройлера; полугрудка цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** тушка цыпленка-бройлера; тушка цыпленка-бройлера «Особая»; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка цыпленка-бройлера «Особая»; окорочок цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера; голень цыпленка-бройлера; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; жаркое из цыпленка-бройлера; части цыпленка «Карри»; шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром. **Сорт первый:** окорочок цыпленка-бройлера «Фирменный»; грудка цыпленка-бройлера «По-домашнему»; голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; окорочок «По-домашнему» цыпленка-бройлера. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные Сорт высший:** цыплёнок-бройлер фаршированный мясным фаршем с зеленью и орехами; цыплёнок-бройлер фаршированный мясным фаршем с картофелем; цыплёнок-бройлер фаршированный мясным фаршем с грибами и орехами; цыплёнок-бройлер фаршированный фаршем из мяса птицы с яйцом и зеленью; цыплёнок-бройлер фаршированный из мяса птицы с грибами и капустой. **Сорт первый:** голень «Люби-

тельская» цыпленка-бройлера, фаршированная сыром и зеленым луком; голень «Любительская» цыпленка-бройлера, фаршированная сыром и яйцом; голень «Любительская» цыпленка-бройлера, фаршированная мясным фаршем и грибами; голень «Любительская» цыпленка-бройлера, фаршированная черносливом и яблоками. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе большое цыпленка-бройлера; филе малое цыпленка-бройлера; рулет из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** буженина «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; орех «Домашний» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; филе большое цыпленка-бройлера в кляре; филе малое цыпленка-бройлера в кляре. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров «Деликатесный»; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; орех из мяса цыплят-бройлеров; филе «К обеду» цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; филе грудки цыплят-бройлеров фаршированное орехами и морковью; филе грудки цыплят-бройлеров фаршированное сыром и маслинами. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов цыплят-бройлеров. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные цыплят-бройлеров; сердца цыплят-бройлеров. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из индеек. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные**. **Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка индейки; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла индейки; шашлык из грудки без кожи индейки. **Сорт высший:** окорочок индейки; бедро индейки; голень индейки; жаркое из индейки; части индейки «Карри»; шашлык «По-абхазски» из индейки. **Сорт первый:** окорочок индейки «Фирменный»; грудка индейки «По-домашнему»; голень «По-домашнему» индейки; окорочок «По-домашнему» индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе большое индейки; филе малое индейки; рулет из мяса индейки; «Карбонад» из индейки. **Сорт высший:** буженина «Приятная» из мяса индейки; орех «Домашний» из мяса индейки; рулет «Городской» индейки; филе большое индейки в кляре; филе малое индейки в кляре. **Сорт первый:** Рулет из мяса индейки «Деликатесный»; «Буженина» из мяса из индейки; орех из мяса индейки; филе «К обеду» индейки; наггетсы из мяса индейки; эскалоп «Медальон» индейки; мясо бедра «К обеду» индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** рулет «Домашний» из мяса индейки; рулет «Фермерский» из мяса индейки; рулет «Праздничный» из мяса индейки; рулет «Нежный» из мяса индейки; рулет «Классический» из мяса индейки; рулет «Пряный» из мяса индейки; баллотин с орехами из мяса индейки; баллотин с оливками из мяса индейки; баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: запеченные. Подвид: рубленые Сорт высший:** рубленое филе индейки завернутое в бекон. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов индеек. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные индейки; сердца индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-**

маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные Сорт экстра: грудка куриная; полугрудка куриная; плечевая часть крыла куриная. **Сорт высший:** тушка куриная; полутушка куриная; окорочок куриный; бедро куриное; бедро куриное гриль; голень куриная; четвертина куриная; крылышки «Баффало» куриные; голень куриная для барбекю. **Сорт первый:** крыло [целое] куриное; крыло куриное гриль; крылышки куриные-гриль; плечевая часть крыла куриная в панировке; окорочок куриный в панировке; бедро куриное в панировке; голень куриная в панировке; локтевая часть крыла куриная в панировке; крылышко куриное жареное во фритюре. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем; курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** стрипсы в панировке куриные; филе большое куриное в панировке; филе малое куриное в панировке. **Сорт высший:** эскалоп куриный; шашлык куриный; «Полоски куриные на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски куриные в глазури на гриле»; барбекю «По-русски» из мяса кур; шницель «Советский» из мяса кур на гриле. **Сорт первый:** ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; эскалоп «Медальон» куриный; лангет пластованный «Язычок» из филе куриного; шницель «Советский» куриный; наггетсы из мяса кур; «Полоски» куриные. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** антрекот куриный с начинкой из масла с зеленью; антрекот куриный с начинкой из шпината с сыром; антрекот куриный с начинкой из грибов с зеленью. **Сорт первый:** филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из курицы; филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; рулет «Деликатесный» из мяса кур. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: рубленые Сорт экстра:** бургер куриный на гриле; **Сорт первый:** наггетсы «Люкс» из мяса кур; наггетсы «Чикен» из мяса кур; наггетсы «Экстра» из мяса кур; наггетсы «Горяйновские» из мяса кур; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов кур. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные куриные; сердца куриные; желудки мышечные куриные в кляре; сердца куриные в кляре. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные Сорт экстра:** грудка цыпленка-бройлера; полугрудка цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** тушка цыпленка-бройлера; тушка цыплят–бройлеров – гриль; цыпленок-бройлер на вертеле; полутушка цыпленка-бройлера; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; окорочок цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера гриль; голень цыпленка-бройлера; голень цыплят–бройлеров – гриль; четвертина цыпленка-бройлера; крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; голень цыплят-бройлеров для барбекю. **Сорт первый:** крыло [целое] цыпленка-бройлера; крыло цыпленка-бройлера гриль; крылышки цыплят-бройлеров-гриль; плечевая

часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; окорочок цыпленка-бройлера в панировке; бедро цыпленка-бройлера в панировке; голень цыпленка-бройлера в панировке; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре; голень цыплят-бройлеров-гриль в остром маринаде. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; цыплята-бройлеры «По-польски». **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; филе большое цыпленка-бройлера в панировке; филе малое цыпленка-бройлера в панировке; шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** эскалоп цыпленка-бройлера; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; «Полоски цыпленка-бройлера на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури на гриле»; барбекю «По-русски» из мяса цыплят-бройлеров; шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров на гриле. **Сорт первый:** ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; лангет пластованный «Язычок» из филе цыпленка-бройлера; шницель «Советский» цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; «Полоски» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из масла с зеленью; антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из шпината с сыром; антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из грибов с зеленью. **Сорт первый:** филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из цыпленка-бройлера; филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: рубленые Сорт экстра:** бургер на гриле из мяса цыплят-бройлеров; бургер из мяса цыплят-бройлеров на гриле. **Сорт первый:** наггетсы «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Чикен» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Горяйновские» из мяса цыплят-бройлеров; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов цыплят-бройлеров. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные цыплят-бройлеров; сердца цыплят-бройлеров; желудки мышечные цыплят-бройлеров в кляре; сердца цыплят-бройлеров в кляре. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка индейки; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** окорочок индейки; бедро индейки; голень индейки; четвертина индейки; крылышки «Баффало» индейки; голень индейки для барбекю. **Сорт первый:** локтевая часть крыла индейки; крыло [целое] индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности**

из мяса индеек. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый: индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** стрипсы в панировке из мяса индейки; филе большое индейки в панировке; филе малое индейки в панировке; шашлык «Закусочный» из мяса индейки. **Сорт высший:** эскалоп индейки; шашлык из мяса индейки; «Полоски индейки на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски индейки в глазури на гриле»; барбекю «По-русски» из мяса индейки; шницель «Советский» из мяса индейки на гриле. **Сорт первый:** ромштекс «Отбивной» из мякоти бедра индюшиного; эскалоп «Медальон» индейки; лангет пластованный «Язычок» из филе индейки; шницель «Советский» индейки; наггетсы из мяса индейки; «Полоски» из мяса индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** антрекот из мяса индейки с начинкой из масла с зеленью; антрекот из мяса индейки с начинкой из шпината с сыром; антрекот из мяса индейки с начинкой из грибов с зеленью. **Сорт первый:** филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из индейки; филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса индеек. Вид: жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт первый:** наггетсы «Люкс» из мяса индейки; наггетсы «Экстра» из мяса индейки; наггетсы «Горяйновские» из мяса индейки; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов индеек. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые. Сорт второй:** желудки мышечные индейки; сердца индейки; желудки мышечные индейки в кляре; сердца индейки в кляре. **КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; полутушка уток; полутушка утят; бедро уток; бедро утят; окорочок уток; окорочок утят; голень уток; голень утят; крыло уток; крыло утят; плечевая часть крыла уток; плечевая часть крыла утят; локтевая часть крыла уток; локтевая часть крыла утят; плечевая и локтевая части крыла, соединенные v-образно уток; плечевая и локтевая части крыла, соединенные v-образно утят; гузка уток; гузка утят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят. **Сорт полужирный:** филе уток; филе утят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** филе уток, фаршированное печенью; филе утят, фаршированное печенью; рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом

и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов уток, утят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** котлета в беконе, фаршированная филе утки. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов уток, утят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** шеи уток; шеи утят; **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт полужирный:** тушка гусей; тушка гусят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень гусей; голень гусят; крыло гусей; крыло гусят; плечевая часть крыла гусей; плечевая часть крыла гусят; локтевая часть крыла гусей; локтевая часть крыла гусят; плечевая и локтевая части крыла, соединенные v-образно гусей; плечевая и локтевая части крыла, соединенные v-образно гусят; гузка гусей; гузка гусят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе гусей; филе гусят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** филе гусей, фаршированное печенью; филе гусят, фаршированное печенью; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** котлета в беконе, фаршированная филе гуся. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** шеи гусей; шеи гусят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; плечевая часть крыла уток; плечевая часть крыла утят; локтевая часть крыла уток; локтевая часть крыла утят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; полутушка уток; полутушка утят; бедро уток; бедро утят; бедро-гриль утки; бедро-гриль утят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок-гриль утки; окорочок-гриль утят; голень уток; голень утят; голень-гриль утки; голень-гриль утят; крыло уток; крыло утят; крыло-гриль утки; крыло-гриль утят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; плечевая часть крыла уток; плечевая часть крыла утят; локтевая часть крыла уток; локтевая часть крыла утят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные Сорт отборный:** филе уток; филе утят. **Сорт: полужирный:** филе уток; филе утят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса уток, утят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов уток, утят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые Сорт односортный:** шея уток; шея утят; желудки мышечные уток; желудки

мышечные утят; сердца уток; сердца утят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень гусей; голень гусят; плечевая часть крыла гусей; плечевая часть крыла гусят; локтевая часть крыла гусей; локтевая часть крыла гусят. **Сорт полужирный:** тушка гусей; тушка гусят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро гусей; бедро гусят; бедро-гриль гуся; бедро-гриль гусят; окорочок гусей; окорочок гусят; окорочок-гриль гуся; окорочок-гриль гусят; голень гусей; голень гусят; голень-гриль гуся; голень-гриль гусят; крыло гусей; крыло гусят; крыло-гриль гуся; крыло-гриль гусят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят; плечевая часть крыла гусей; плечевая часть крыла гусят; локтевая часть крыла гусей; локтевая часть крыла гусят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные Сорт отборный:** филе гусей; филе гусят. **Сорт: полужирный:** филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса гусей, гусят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из пищевых субпродуктов гусей, гусят. Вид: жареные основным способом, на решетке, гриле или в гриль-маркере, во фритюре. Подвид: кусковые Сорт односортный:** шея гусей; шея гусят; желудки мышечные гусей; желудки мышечные гусят; сердца гусей; сердца гусят.

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

Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции* при температуре +2-6 ºС: из мяса – не более 36 часов; из рубленого мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной* при температуре +2-6 ºС: герметично упакованная – не более 5 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 180 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 12ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.84.12-186-2025 СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ (взамен ТУ 9143-186-2013)

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 соусы на майонезной основе, далее по тексту - соусы, приготовленные из рафинированных дезодорированных растительных масел, или майонеза, или соуса майонезного с добавлением или без добавления измельченных свежих, консервированных или сушеных овощей, зелени, орехов, чернослива, кетчупа, грибов, сыра, сливок, экстрактов-пряностей, фруктового пюре, сока, ароматизаторов, стабилизаторов, консервантов, эфирных масел, морепродуктов, горчицы, крахмала, яиц, сахарозаменителей или подсластителей, пищевых кислот, приправ, вкусовых до-бавок без стерилизации (далее продукция). Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправ к овощным, мясным и рыбным блюдам. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Соусы майонезные с массовой долей жира 15,0%: соус майонезный с петрушкой; соус майонезный с петрушкой и эстрагоном; соус майонезный с петрушкой и базиликом; соус майонезный с петрушкой и мятой; соус майонезный с укропом; соус майонезный с укропом и петрушкой; соус майонезный с кинзой и базиликом; соус майонезный с сельдереем и укропом; соус майонезный со смесью пряной зелени; соус майонезный с грибами; соус майонезный с чесноком и петрушкой; соус майонезный с чесноком и базиликом; соус майонезный с аджикой; соус майонезный с паприкой; соус майонезный с петрушкой и кориандром; соус майонезный с карри и петрушкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Русский аппетит с горчицей»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый»; соус майонезный с кетчупом и зеленью. **Соусы майонезные с массовой долей жира 16,0%:** соус майонезный с сыром и укропом; соус майонезный с кетчупом; соус майонезный с черносливом; соус майонезный с хреном и зеленью; соус майонезный «Белый кавказский»; соус майонезный «Сливочный»; соус майонезный «Сливочно-чесночный»; соус майонезный «Сметанный». **Соусы майонезные с массовой долей жира 17,0%:** соус майонезный «Русский аппетит»; соус майонезный «Тропический». **Соусы майонезные с массовой долей жира 18,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с корицей; соус майонезный с орехами и чесноком; соус майонезный с морской капустой; соус майонезный с крабовыми палочками; соус майонезный с клюквенным соком; соус майонезный с брусничным соком; соус майонезный с разносолами; соус майонезный «Острый» с чесноком и красным перцем; соус майонезный «Сырный» с чесноком; соус майонезный «Огонек»; соус майонезный «Грибной». **Соусы майонезные с массовой долей жира 19,0%:** соус майонезный с облепихой. **Соусы майонезные с массовой долей жира 20,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный

«Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 22,0%:** соус майонезный «Коктейль». **Соусы майонезные с массовой долей жира 25,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 27,0%:** соус майонезный «Чесночный». **Соусы майонезные с массовой долей жира 28,0%:** соус майонезный «Ананасовый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 29,0%:** соус майонезный «С тимьяном и лимоном». **Соусы майонезные с массовой долей жира 30,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 31,0%:** соус майонезный «Со шпинатом». **Соусы майонезные с массовой долей жира 32,0%:** соус майонезный «Олива»; соус майонезный «Пикантный»; соус майонезный «Паприкаш». **Соусы майонезные с массовой долей жира 33,0%:** соус майонезный «Цезарь». **Соусы майонезные с массовой долей жира 35,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Чесночно-имбирный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый»; соус майонезный «Французский»; соус майонезный «Тысяча островов»; соус майонезный «1000 островов». **Соусы майонезные с массовой долей жира 36,0%:** соус майонезный «Острый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 40,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый»; соус майонезный «Цезарь»; соус майонезный «Ореховый». **Соусы майонезные с массовой долей жира 45,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый»; соус майонезный «Цезарь». **Соусы майонезные с массовой долей жира 47,0%:** соус майонезный «Чесночный с томатом». **Соусы майонезные с массовой долей жира 50,0%:** соус майонезный «Белый» для пиццы; соус майонезный «Дижонский». **Соусы майонезные с**

HACCP EXPERT

массовой долей жира 52,0%: соус майонезный «Тысяча островов». **Соусы майонезные с массовой долей жира 53,0%:** соус майонезный с каперсами. **Соусы майонезные с массовой долей жира 56,0%:** соус майонезный «Цезарь». **Соусы майонезные с массовой долей жира 58,0%:** соус майонезный «Блю-чиз».

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

Рекомендуемые сроки годности соусов со дня изготовления: - от плюс 11°С до плюс 18°С – не более 60 суток; - от плюс 6°С до плюс 10°С – не более 90 суток; - от 0°С до плюс 5°С – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности соусов с использованием консервантов со дня изготовления:** - от плюс 11°С до плюс 18°С – не более 90 суток; - от плюс 6°С до плюс 10°С – не более 130 суток; - от 0°С до плюс 5°С – не более 180 суток. Не допускается хранение продукции на прямом солнечном свету. После вскрытия упаковки охлажденную или предварительно размороженную продукцию рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 24 часов в пределах срока годности. Срок годности соусов кулинарных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.84.12-1096-2024 СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

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 производство соусов на основе растительных масел, с использованием пищевых немодифицированных и/или модифицированных растительных масел, воды, с добавлением одного или нескольких ингредиентов из ассортимента: специй, пряностей, подкислителей, измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости эмульгирующих, стабилизирующих компонентов, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок. Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: Соусы эмульгированные: соус «Майонез Рус» массовая доля жира 70%; соус «Грибной» массовая доля жира 60%; соус горчичный массовая доля жира 50%; соус «Русский» массовая доля жира 50%; соус «Осетинский» массовая доля жира 50%; соус «Французский» массовая доля жира 50%; соус «Испанский» массовая доля жира 50%; соус «Итальянский» массовая доля жира 50%; соус «Швейцарский» массовая доля жира 50%; соус «Австрийский» массовая доля жира 50%; соус «Сицилийский» массовая доля жира 50%; соус «Кавказский» массовая доля жира 50%; соус «Грузинский» массовая доля жира 50%; соус «Английский» массовая доля жира 50%; соус «Шотландский» массовая доля жира 50%; соус «Бельгийский» массовая доля жира 50%; соус «Китайский» массовая доля жира 50%; соус «Пекинский» массовая доля жира 50%; соус «Японский» массовая доля жира 50%; соус «Тайский» массовая доля жира 50%; соус «Ореховый» массовая доля жира 30%; соус «Заправка Азиатская» массовая доля жира 30%; соус «Сырный» массовая доля жира 30%; соус «Чесночный» массовая доля жира 30%; соус «Пикантный» массовая доля жира 20%; соус «Манговая горчица» массовая доля жира 20%; соус горчичный массовая доля жира 5,5%; соус со вкусом грибов массовая доля жира 55%; соус со вкусом сыра Чеддер массовая доля жира 55%; соус «Баварский» массовая доля жира 50%; соус белый массовая доля жира 50%; соус «Цезарь» массовая доля жира 50%; соус горчично-барбекю массовая доля жира 45%; соус «Санзыки» массовая доля жира 45%; соус «Цезарь новый» массовая доля жира 45%; соус «Розовый» массовая доля жира 40%; соус со вкусом копченостей массовая доля жира 30%; соус «Тейсти» массовая доля жира 30%; соус «Томатный» массовая доля жира 10%; соус «Оливье с тунцом» массовая доля жира 32%; соус «Кунжутный» массовая доля жира 22%; соус «Грибной» массовая доля жира 35%; соус «Сырный» массовая доля жира 39%; соус «Цезарь» массовая доля жира 58%; соус «Майонез Рус» массовая доля жира 16%; соус «Рус без горчицы» массовая доля жира 22%; соус «Горчичный» массовая доля жира 31%; соус «Медово-горчичный» массовая доля жира 26%; соус «Манговая горчица» массовая доля жира 45%. **Соусы не эмульгированные:** соус «Греческий» массовая доля жира 90%; соус «Заправка для салата Винегрет» массовая доля жира 90%; соус «Пикантный» массовая доля жира 90%; соус «Песто» массовая доля жира 80%; соус «Греческий» массовая доля жира 60%; соус «Имбирный» массовая доля жира 50%; соус «Нисуаз» массовая доля жира 50%; соус «Заправка для салатов» массовая доля жира 40%; соус «Песто» массовая доля жира 35%; соус «Песто» из зелени массовая доля жира 25%; соус «Греческий» массовая доля жира 37%; соус «Имбирный» массовая доля жира 61%; соус «Ореховый» массовая доля жира 10%; соус «Табаджан» массовая доля жира 70%; соус «Белый» массовая доля жира 65%; соус «Нисуаз»

массовая доля жира 30%; соус «Заправка для салата Нисуаз» массовая доля жира 30%; соус «Заправка для салатов» массовая доля жира 25%; соус «Заправка Азиатская» массовая доля жира 70%.

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

Термины и определения: ***Соус на основе растительных масел:*** Продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам. ***Эмульгированный соус*** однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок. ***Неэмульгированный соус*** 2-фазный, или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, подкислителей, воды, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок. **Рекомендуемые сроки годности** вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: ***Без консервантов:*** от 0°С до плюс 10°С – не более 30 суток; от плюс 10°С до плюс 14°С – не более 20 суток; от плюс 14°С до плюс 18°С – не более 7 суток. ***С добавлением консервантов:*** от 0°С до плюс 10°С – не более 180 суток; от плюс 6°С до плюс 25°С – 120 суток; от плюс 10°С до плюс 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике. Срок годности после вскрытия упаковки – не более 24 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-190-2024 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 10.85.19-190-2017)

Дата введения в действие – 26.06.2024 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, томатопродуктов, молока и молочных продуктов, пшеничной муки, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Соусы кулинарные на основе майонеза: соус «Горчичный»; соус «Острый»; соус «Паприкаш»; соус «Французский»; соус «Цезарь»; соус «Чесночный»; соус «Чесночно-имбирный»; соус «Чесночный с томатом»; соус «Тар-тар»; соус «Блю-чиз»; соус «Ранчо»; соус «Белый» для пиццы; соус «Дижонский»; соус «Тысяча островов»; соус «1000 островов»; соус «Ананасовый»; соус «Коктейль»; соус «Олива»; соус «Ореховый»; соус «Пикантный»; соус «По-парижски»; соус «По-царски»; соус «Прованс»; соус «С тимьяном и лимоном»; соус «Со шпинатом»; соус «Сырный»; соус «Томатный»; соус «Тропический»; соус «Швейцарский»; соус «Майонезный»; соус с каперсами. **Соусы кулинарные на основе томатопродуктов:** соус «Испанский с грибами»; соус «Аджика»; соус «Барбекю»; соус «Томатный»; соус «Томатный классический»; соус «Сальса»; соус «Болоньезе»; соус «Имбирный»; соус «Мармелад»; соус «Сладкий чили с перцем»; соус «Тайский»; соус «Тонкацу»; соус «Сацебели»; соус «Шашлычный»; соус «Шашлычный» с черносливом и корицей; соус для шашлыка; соус для пиццы; соус для пиццы томатный; соус с оливками. **Соусы кулинарные на основе молочных продуктов:** соус «С хреном и сухарями»; соус «Сметанный»; соус «Дзадзики»; соус «Бешамель»; соус «Базилик»; соус «Чесночный»; соус «Сырный»; соус «Айоли»; соус «Лесные грибы»; соус «Карбонара»; соус «Крем из авокадо»; соус «Снег из маракуйи»; соус «Фета»; соус «Грибной»; соус «Бюре бланш»; соус «Деревенский»; соус «Пряный»; соус «Тропикана»; соус «Укропный»; соус «Пронто»; соус «Йогуртовый»; соус сладкий «Английский крем»; соус сладкий «Крем из рикотты»; соус сливочный с зеленью; соус из йогурта; соус из копчёного угря; соус сметанный; соус сливочногорчичный; соус для пиццы сыр-сливки; соус для пиццы сырный. **Соусы кулинарные на основе растительных масел:** соус «Песто»; соус «Песто» из зелени; соус «Греческий»; соус «Имбирный»; соус «Ореховый»; соус «Оливье с тунцом»; соус «Табаджан»; соус «Кунжутный»; соус «Грибной»; соус «Сырный»; соус «Цезарь»; соус «Белый»; соус «Майонез Рус»; соус «Рус без горчицы»; соус «Горчичный»; соус «Медово-горчичный»; соус «Манговая горчица»; соус «Нисуаз»; соус «Заправка для салата Нисуаз»; соус «Заправка для салатов»; соус «Заправка Азиатская». **Соусы кулинарные с овощами, фруктами и ягодами в том числе соевые:** соус «Брусничный»; соус «Гуакамоле»; соус «Аджика»; соус «Аджика по-домашнему»; соус «Сладкий чили»; соус «Понзу»; соус «Соевый»; соус «Клюквенный»; соус «Лимонный»; соус «Облепиховый»; соус «WOK»; соус «Свит чили»; соус «Бульгоги»; соус «Кимчи бэйс»; соус «Сациви»; соус «Чили»; соус «Французский»; соус «Терияки»; соус с каперсами; соус из копченого крыжовника; соус из черного перца. **Соусы кулинарные на основе бульонов и отваров:** соус

«Биск из раков»; соус «Биск из креветок»; соус «Деми Глас»; соус «Белый основной»; соус «Белый»; соус «Весенний»; соус «Гаро»; соус «Грибной»; соус «Красный основной»; соус «Ореховый на мясном бульоне»; соус «Охотничий»; соус «Пикантный со сметаной»; соус «Робер»; соус «С хреном и сметаной»; соус «Красный».

Изменение № 1 Дата введения в действие – 31.07.2024 г. **Соусы кулинарные на основе майонеза:** соус «Сырный деликатесный»; соус «Чесночный деликатесный»; соус «Майонезный деликатесный»; соус «Горчичный деликатесный».

Изменение № 2 Дата введения в действие – 25.03.2025 г. **Соусы кулинарные на основе томатопродуктов:** соус для пиццы томатный. **Соусы кулинарные с овощами, фруктами и ягодами в том числе соевые:** соус «Терияки»; соус «Унаги»; соус малина эстрагон.

Изменение № 3 Дата введения в действие – 230.06.2025 г. **Соусы кулинарные с овощами, фруктами и ягодами в том числе соевые:** соус «Песто» из черемши; соус «Песто» из черемши с лососем; соус «Песто» из черемши с кетой; соус «Песто» из черемши с чавычей; соус «Песто» из черемши с кижуч; соус «Песто» из черемши с горбушей; соус «Песто» из черемши с неркой; соус «Песто» из черемши с кальмаром; соус «Песто» из черемши с осьминогом; соус «Песто» из черемши с кукумарией; соус «Песто» из черемши с трепангом; соус «Песто» из черемши с крабом; соус «Песто» из черемши с трубачом; соус «Песто» из черемши с рапаном; соус «Песто» из черемши с морским гребешком; соус «Песто» из черемши с мидиями; соус «Песто» из черемши с морским коктейлем.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03 – не более 48 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 0 °С до плюс 6 °С не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: герметически упакованной — не более 30 суток; герметически упакованной с применением консервантов – 40 суток; герметически упакованной и пастеризованной — не более 60 суток; в капсулах — не более 15 суток; упакованной в полимерные емкости – не более 7 суток; упакованной в полимерные емкости с применением консервантов – не более 15 суток; упакованной в полимерные емкости пастеризованная – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** в вакуумной упаковке при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 35 су **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов при температуре от 0°С до плюс 5°С не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции,** упакованной в Дой-пак с использованием консервантов, при температуре хранения от 0 °С до плюс 10 °С не более 90 суток с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, упакованной в Дой-пак с использованием консервантов, при температуре хранения от плюс 10 °С до плюс 18 °С не более 45 суток с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18 °С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной пастеризованной** продукции при температуре не выше минус 18 °С не более 10 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. После вскрытия упаковки охлажденную или предварительно размороженную продукцию рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 24 часов в пределах срока годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Срок годности соусов кулинарных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности и условия хранения**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с

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

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-789-2024** **ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

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 десерты (далее десерты), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадные кексы; Крем-брюле sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Крем-фреш sous vide; Крем-брюле из тыквы; Шоколадные трюфели с корицей и апельсином Sous Vide; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Сабайон-шампань sous vide; Дульсе де лече sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Чизкейк с фисташками и малиновым соусом; Брауни-помадки sous-vide; Мороженое sous vide на ванильных стручках; Тыквенный хлеб sous vide; Темперированный шоколад sous vide; Панфорте sous vide; Персиковый хлебный пудинг sous vide; Классический крем-брюле sous vide; Рождественский пудинг sous vide; Бонет sous vide; «Яблочный десерт sous vide»; Шоколадный сабайон sous-vide; Заварное джелато sous-vide; Рисовый пудинг sius-vide с карамелью и яблоками; Рисовый пудинг sius-vide с изюмом; Лаймовый пирог sous-vide; Пот-де-крем sous-vide с шоколадом и скотчем; Лимонный чизкейк sous-vide; Липкий пудинг sous vide с соусом тоффио сливками и миндалем; Конфеты бонбон sous vide из замороженной черники; Кокосово-рисовый пирог sous vide; Персиковое мороженное sous vide; Плавающие лебеди sous vide с кремом англез; Шоколадные яйца sous vide с арахисовой начинкой; Шоколадное джелато sous vide с мятой; Бибингка sous vide (рождественский кокосовый пирог); Мятное санди sous vide в декадентском стиле; Гаджарка халва sous vide (индийский морковный пудинг).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель устанавливает ***сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.11-052-2024** **БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** **ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 10.85.11-052-2017)**

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 и кулинарные изделия из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из мяса, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** антрекот; антрекот с луком; антрекот с яйцом; филе; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; лангет; лангет с помидорами; лангет с соусом; стейк из говядины; стейк из свинины; стейк из шейки; стейк в сыре; ростбиф из говядины; отбивная из мяса; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); отбивная из свинины под сыром; свинина отбивная в яйце; свиная отбивная «По-домашнему»; свиная отбивная «Дрезден»; грудинка, жаренная во фритюре (баранина, телятина); котлеты натуральные из (баранина, телятина, свинина); котлеты отбивные (телятина, баранины, свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ромштекс; шашлык из баранины; шашлык из козлятины; шашлык из свинины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык из свинины с овощами; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шашлык "Охотничий" с грибами; шницель (телятина, баранина, свинина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; шницель свиной в сырной панировке; шницель свиной «По-испански»; эскалоп; окорок жаренный с помидорами; окорок жаренный с луком; мясо жаренное мелким куском; баранина жаренная с соусом эстрагон; козлятина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; свинина барбекю; баранина барбекю; бастурма; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; свиные пикаты; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; говядина «Мадагаскар»; свинина в соевом соусе; оджахури со свининой; свинина хрустящая жаренная. бифштекс; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; бифштекс «По-казачьи»; колбаски по-украински; колбаски свиные по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаски аппетитные; колбаски по-

кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «Сытные»; колбаски мясо-крупяные; колбаса «Домашняя» жареная; колбаски-гриль жареные; колбаса, жареная «По-ленинградски»; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина, свинина); котлеты по-домашнему; котлеты «Домашние»; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные; котлеты «Московские»; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа»; котлеты «Купеческие»; котлеты «Купеческие» с красным соусом и гречкой; котлеты «Купеческие» с красным соусом и картофельным пюре; котлеты мясные; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Аппетитные» красным соусом и картофельным пюре; котлеты «Аппетитные» красным соусом и рисом; котлеты из говядины; котлетки «По-фермерски»; котлетки «Домашние» с картофельным пюре; кабоби «Лаззат» (говядина, баранина); битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки домашние; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски»; биточки по-селянски жареные; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Домашние»; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом с рисом с овощами; биточки из говядины «По-казацки»; биточки из свинины «По-казацки»; биточки из телятины «По-казацки»; биточки из баранины «По-казацки»; биточки из козлятины «По-казацки»; люля жареная; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина, баранина); купаты из говядины; купаты из свинины с говядиной; купаты «Чесночные»; купаты из свинины; купаты жаренные; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); шницель с яблоками; шницель «Рижский»; макароны «По-флотски». говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; рулет мясной; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); рулет с грибами; рулетики мясные «Пряные»; рулетики из свинины с карбонатом; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; отбивная свиная фаршированная жаренная; мясо с черносливом; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; котлеты свиные «Карамболь» жареные; котлеты «Лакомка»; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (говядина, свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина, свинина); зразы картофельные с мясом; зразы мясные с грибами и сыром; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; пельмени «Московские» в омлете; пельмени из говядины и свинины в омлете; пельмени мясные в омлете. свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре; мясное буррито; пельмени жаренные «Московские» с маслом; пельмени жаренные из говядины и свинины с маслом; пельмени жаренные мясные с маслом. **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид тушеные.** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; гуляш из говядины; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Венгерский»; мясо духовое; мясо «По-строгановски»; свинина «По-китайски»; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); свинина «По-строгановски»; свинина «По-строгановски» и картофельным пюре; свинина «По-строгановски» с гречкой; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; поджарки из свинины; биф-шенка; грудинки в соусе (баранина, козлятина, телятина, свинина); грудинка с чечевицей; говядина с черносливом; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; говядина с грибами и овощами; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; говядина тушеная; баранина тушеная; козлятина тушеная; свинина тушеная; бефстроганов; бефстроганов из говядины;

бефстроганов из говядины с картофельным пюре; бефстроганов из говядины с гречкой; азу; азу «По-татарски»; баклажаны обжаренные с мясом и чесноком; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; жаркое по-домашнему; жаркое «По-тирольски»; жаркое «По-тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По-тирольски» и картофельным пюре; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным с картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным с картофельным пюре; рагу из баранины с овощами; рагу из баранины; рагу из свинины; рагу из телятины с соусом «Демиглас»; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лагман из телятины; лагман с мясом и овощами; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной; мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; солянка мясная; солянка с сосисками; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; чанах (грузинское национальное блюдо); бигус со свининой; фунчеза со свининой; лапша гречневая с мясом; свинина с овощами «Фирменная»; говядина с овощами «Фирменная». тефтели из говядины; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; тефтели «Нежные»; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); тефтели с рисом (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); тефтели мясные; тефтели; тефтели «По-азиатски»; тефтели с гречкой и томатным соусом; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина, свинина); голубцы ленивые тушеные; ёжики «По-старорусски» тушеные; паста «Болоньезе». перец фаршированный мясом и рисом; перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы; голубцы тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); корейка «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; козлятина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясные рулетики, фаршированные фруктами; рулет из говядины; мясо деликатесное. пельмени «По-царски»; пельмени «По-таёжному». **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид запеченные.** мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина); мясо «По-баварски» с беконом и овощами; мясо «По-берлински»; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-мексикански»; мясо «По-русски» запеченное; мясо «По-французски»; мясо по-французски запеченное; мясо с огурчиками; мясо запеченное с сыром; мясо «По-дворянски»; мясо «Наполеон»; мясо «По-купечески»; мясо «По-монастырски»; грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; котлеты натуральные запеченные в соусе (баранина, козлятина, телятина); ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясное трио; мясной дуэт; антрекот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; говядина в луковом соусе, запеченная; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-мулянски»; свинина «Мехико»; свинина в «Лисьей шубе»; свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная; свинина с овощами запеченная; свинина с огурчиками по-тирольски; свинина запеченная с белыми грибами; свинина запеченная с грибами; свинина запеченная с грушей; свинина запеченная с картофелем; свинина запеченная с перцем болгарским; свинина запеченная с помидорами; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая; свинина «Порк-рост»; свинина запеченная с абрикосом и коньяком; свинина запеченная с имбирем и арахисом; свинина «Нормандия»; окорок запечённый в сливочном соусе с грибами; окорок запеченный «По-домашнему»; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины; баранины, запеченной в молочном соусе; свиная отбивная в сливочно-грибном соусе;

шницель с овощами; грудинка свиная "Домашняя"; рулька свиная запечённая. тефтели; тефтели мясные; тефтели мясные с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные с красным соусом и рисов с овощами; бифштекс запеченный с помидорами; бифштекс запеченный с помидорами с рисом и овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански»; голубцы ленивые мясные; ёжики в сметанном соусе; ёжики с картофельным пюре; запеканка картофельная с говядиной; запеканка картофельная с мясом под грибным соусом; запеканка картофельная с говядиной под соусом «Барбекю»; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная»; картофель «По-итальянски»; лазанья; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья с копченым мясом; запеканка мясная; омлет с ветчиной; омлет с ветчиной и сыром. «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной с луком и яйцом; рулет «Королевский»; рулет из свинины с сыром и грибами; рулет из свинины с овощами и грибами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из козлятины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из козлятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулет из козлятины с луком и яйцом; рулет из телячьей шеи с рагу из телятины; мясные гнездышки; мясные гнездышки запечённые; голубцы; голубцы с мясом и рисом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); каннелоне с мясом (трубочки с мясом); перец с мясом и рисом; картофель фаршированный запеченный с мясом; помидоры фаршированные с мясом; баклажаны мясные фаршированные с чесноком и сыром. пельмени под соусом бешамель; пельмени «Московские» запеченные в сметане; пельмени из говядины и свинины запеченные в сметане; пельмени мясные запеченные в сметане. **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид вареные.** говядина отварная; говядина духовая; мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина); плов; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов «По-узбекски» с говядиной и фасолью; плов «По-узбекски» с говядиной; плов из говядины; плов с говядиной; плов со свининой; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; плов с мясом свинины; плов «По-домашнему»; плов «По-узбекски»; свинина с рисом и овощами. паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; клецки «Саксонские»; клецки «По-венски»; клецки «По-берлински»; тефтели мясные в соусе; сосиски отварные. ноги бараньи с травами; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины; пельмени «Крестьянские»; пельмени с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой отварные; пельмени «Классических» с говядиной и свининой; пельмени «Классических» с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Любительских» (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Гёдза» (с томатным соусом, со сметанным соусом, с уксусным соусом, с соевым соусом, с маслом, с кетчупом, с майонезом); пельмени «Московские» (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени из говядины и свинины (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени мясные (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени со свининой и свежей капустой (с маслом, со сметаной, с маслом и сыром); пельмени с маслом; пельмени с маслом и сыром; пельмени «Готовьешки»; пельмени «Пельмешки Готовьешки»; пельмени с бульоном; равиоли «По-провански»;

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

Изменение №1 Дата введение в действие 11.06.2024 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид запеченные.** желудок фаршированный "По-домашнему"; желудок фаршированный "Аппетитный"; желудок фаршированный "Фирменный"; желудок фаршированный "По-деревенски"; хвосты говяжьи запеченные. ***Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид вареные.*** рулет "Царский"; рулет "Фирменный"; хвосты говяжьи вареные.

Изменение №2 Дата введение в действие 04.07.2024 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид тушеные.** «Гювеч» из говядины; тушеная говядина с соусом «Тейсти» и хрустящей цветной капустой; тушеная говядина с вишнёвым соусом «Демиглас»; тушеная говядина с нутом и булгуром; голубцы с говядиной в грибном соусе; говядина «По-сычуански» со стеклянной лапшой; бефстроганов из говядины с гречневой лапшой; рагу из телятины и грибов; гуляш из говядины в томатном соусе с гречневой крупой; митболы в томатном соусе со спагетти; «Барли» с говядиной в соусе терияки; соба

с говядиной в соусе терияки; «Фахитос» из говядины с зеленой чечевицей; wok с говядиной и овощами; «Чили Кон Карне» с хрустящей чиабаттой. **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид запеченные.** пастуший пирог с говядиной; «РостПорк» с овощным пюре и соусом «Чиммичурри»; «Кюфта-кебаб» из двух видов мяса с маринованным луком и рис жасмин с йогуртовым соусом; стейк из свинины с брюссельской капустой и соусом «Ранч»; бифштекс из двух видов мяса с глазуньей и птитимом; биточки под клюквенно-брусничным соусом и «Табуле» из булгура с ароматной петрушкой. **Блюда и кулинарные изделия из пищевых субпродуктов: Вид запечённые.** медальоны из говяжьей печени с гречотто; оладьи из печени с копченой сметаной.

Изменение №3 Дата введение в действие 11.12.2024 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** котлета "Таежная" с рисом под красным соусом; котлета "Таежная" с гречкой под красным соусом; котлета "Таежная" с картофельным пюре под красным соусом; котлета "Таежная" с картофельным пюре под белым соусом; котлета "Таежная" с картофельным пюре под белым соусом с грибами; отбивная из оленины с картофельным пюре под белым соусом с грибами; отбивная из оленины с картофельным пюре под белым соусом.

Изменение №4 Дата введение в действие 11.09.2025 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид тушеные.** голубцы мини говядина-свинина тушеные; азу с грибами; азу с грибами и картофелем.

Изменение №5 Дата введение в действие 18.09.2025 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид тушеные.** бефстроганов из говядины с картофельным пюре.

Изменение №6 Дата введение в действие 10.11.2025 год **Блюда и кулинарные изделия из мяса: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль).** рёбра свиные на углях; шашлык из свиной шеи на углях; бифштекс из говядины гриль; люля-кебаб из баранины; люля-кебаб из говядины.

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре плюс 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда из мяса – не более 24 часов; из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; пловы, пельмени, манты – не более 24 часов; желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы – не более 12 часов; субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные – не более 24 часов; паштеты из печени и/или мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением полиамидной барьерной упаковке при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** паштетов, пате и рийетов при температуре хранения от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в банках из барьерного полипропилена – не более 60 суток; в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 60 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками– не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток; в реторт-пакетах – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** паштетов, пате

и рийетов при температуре хранения от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** паштетов, пате и рийетов после пастеризации при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметично укупоренной стеклянной таре – не более 6 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-152-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С НАЧИНКАМИ (взамен ТУ 10.85.19-152-2017)**

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 изделия кулинарные национальных кухонь с начинками изготавливаемые из тонких лепешек, лавашей с начинками (фаршами): овощными, рыбными, мясными, грибными, из мяса птицы, морепродуктов, субпродуктов, с добавлением соусов и других пищевых продуктов по рецептуре (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Ориги-

нальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) по-домашнему; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма с овощами «Атлант»; шаурма с овощами «Геракл»; шаурма с овощами «Минимум»; шаурма с лососем; шаурма с лососем «Минимум»; шаурма с лососем «Геракл»; шаурма с телятиной «Атлант»; шаурма с телятиной «Майкопская»; шаурма с телятиной «Минимум»; шаурма с фалафелем; шаурма со свининой «Геракл»; шаурма со свининой «Минимум»; шаурма «Дары Кавказа»; шаурма «Грибная корзина»; шаурма с курицей и грибами; шаурма с курицей «Ставропольская»; шаурма с курицей «Дагестанская»; шаурма с курицей «Минимум»; шаурма «Копченый Хит»; шаурма «Копченый пляж»; шаурма с курицей «Фреш»; шаурма с курицей чили; шаурма с курицей «Тейсти»; шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; буррито с курицей и сырным соусом; буррито с курицей и чесночным соусом; буррито с мясом и сырным соусом; буррито с мясом и чесночным соусом; буррито с овощами и сырным соусом; буррито с овощами и чесночным соусом; буррито с сосиской, морковью и капустой; буррито с сарделькой, морковью и капустой. кесадилья с курицей; кесадилья с сыром и зеленью; кесадилья с ветчиной и сыром; кесадилья с ветчиной; кесадилья с куриным филе; кесадилья с шампиньонами; кыстыбый с картофелем; кыстыбый с картофелем (вариант 2); лаваш с люля-кебаб, морковью и капустой; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной

– не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-838-2024 СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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 супы и бульоны готовые длительного хранения, пастеризованные (далее продукт или продукция, суп/супы, бульон/бульоны), изготавливаемые на бульонах мясном, рыбном, из мяса птицы, овощном отваре, грибном отваре с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи (холодные супы-температура подачи 10-14°С; горячие супы температура подачи не менее 75 °С (заправочные, пюреобразные, прозрачные)). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Бульоны и отвары:*** бульон говяжий; бульон мясокостный; бульон мясокостный из курицы; бульон куриный с яйцом и сухариками; бульон говяжий концентрированный; бульон костный (1 вариант); бульон костный (2 вариант); бульон куриный (1 вариант); бульон куриный (2 вариант); бульон из индейки (1 вариант); из индейки (2 вариант); из индейки (3вариант); бульон из кролика; бульон рыбный; бульон с жареными орешками из муки и зажаркой; отвар овощной; бульон из овощей; бульона «Демиглас». ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщ (вариант3); борщок с гренками; борщ с мясом кролика; борщ с индейкой; борщ с растительным филе со вкусом говядины; борщ с курицей; борщ с мясом; борщ с мясом (2 вариант); борщ со сметаной; борщ постный с фасолью; борщ холодный; борщ вегетарианский; борщ зеленый; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ

«Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский»; борщ «Украинский» (2 вариант); борщ «Украинский» (3 вариант); борщ «Флотский»; борщ «Черниговский». ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. ***Щи:*** щи с грибами; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты (вариант 2); щи из свежей капусты с говядиной; щи из свежей капусты с картофелем и курицей; щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1); щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 1); щи из квашеной капусты (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 3); щи из квашеной капусты (вариант 4); щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи зеленые (вариант 1); щи зеленые (вариант 2); щи зеленые с яйцом; щи из щавеля; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «По-уральски»; щи Уральские; щи Тверские с курицей; щи «Тверские» (1 вариант); щи «Тверские» (2 вариант); щи постные с грибами. ***Рассольники:*** рассольник (1 вариант); рассольник (2 вариант); рассольник (3 вариант); рассольник с курицей (1 вариант); рассольник с курицей (2 вариант); суп-рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-кубански»; рассольник «По-россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (1 вариант); суп гороховый (2 вариант); суп гороховый с копченостями (1 вариант); суп гороховый с копченостями (2 вариант); суп гороховый с копченостями (3 вариант); суп гороховый с копченостями (4 вариант); суп гороховый с клецками; суп фасолевый со свининой; суп грибной со взбитыми яйцами; суп грибной с домашней лапшой; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом (1 вариант); суп картофельный с горохом (2 вариант); суп картофельный с курицей; суп картофельный с фрикадельками (1 вариант); суп картофельный с фрикадельками (2 вариант); суп картофельный с фрикадельками (3вариант); суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с консервами из бобовых; суп картофельный с пельменями; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп картофельный с кальмарами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой (1 вариант); суп куриный с лапшой (2 вариант); суп куриный с лапшой (3 вариант); суп-лапша куриная; суп-лапша с курицей (1 вариант); суп-лапша с курицей (2 вариант); суп грибной с домашней лапшой; суп-лапша с мясом; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп с кроликом и креветками; суп луковый; суп из овощей; суп овощной постный; суп овощной куриный; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами; суп перловый с грибами и говядиной; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп из цветной капусты с креветками; суп с бобовыми; суп с клецками; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп с мясом и ракушками; суп с рыбными вареничками; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с мясом; суп-лапша крахмальная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; лапша с курицей; лагман; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп-харчо (1 вариант); суп-харчо (2 вариант); суп харчо (3 вариант); суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; суп-харчо с курицей; суп «Горский»; суп «Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «Охотничий»; суп «Пикантный» с креветками; суп «Полевой»; суп «По-домашнему»; уха; суп уха; уха с рыбными фрикадельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; уха «Донская»; уха финская «Калакейто»; суп «Крестьянский» постный; окрошка домашняя; окрошка мясная; свекольник;

суп минестроне с растительным филе; суп минестроне; суп сырный с гренками; суп норвежский с семгой; суп по-кавказски; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками); парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа; шурпа с говядиной (1 вариант); шурпа с говядиной (2 вариант); шурпа с курицей; чанахи с бараниной; чанахи с говядиной; чанахи со свининой; бешбармак с бараниной; бешбармак с говядиной; (1 вариант); бешбармак с говядиной (2 вариант); бешбармак с курицей; лагман с курицей; лагман по-узбекски; лагман Уйгурский с говядиной; лагман по-узбекски с говядиной. ***Солянки:*** солянка (1 вариант); солянка (2 вариант); солянка грибная; солянка рыбная; солянка сборная мясная (1 вариант); солянка сборная мясная (2 вариант); солянка мясная (1 вариант); солянка мясная (2 вариант); солянка из сёмги «По-домашнему»; солянка «По-домашнему» (1 вариант); солянка «По-домашнему» (2 вариант); солянка «По-домашнему» (3 вариант); солянка «По -домашнему» с курицей; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка из птицы; солянка из дичи; солянка «Домашняя»; солянка «Донская»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». ***Супы молочные:*** суп молочный с тыквой и крупой; суп молочный овсяный с яйцом; суп молочный с картофельными клецками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный с грибами; суп молочный с клецками; суп молочный с горохом и перловой крупой; суп молочный с копченостями; сливочный суп с сёмгой. ***Похлебки:*** похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски»; похлебка «Старомосковская». ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из брокколи (1 вариант); суп-крем из брокколи (2 вариант); суп-крем из цветной капусты и брокколи; суп-крем из картофеля; суп-крем из тыквы; суп-пюре грибной; суп-крем из шампиньонов; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из гороха; суп-крем грибной; суп-крем куриный; суп-пюре с грибами; суп-пюре грибной с индейкой; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из спаржи (2 вариант); суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из печени; суп-пюре из птицы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-крем сырный; суп-пюре томатный; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре овощной с кроликом; суп-крем сырный; суп сырный на основе овощного бульона; суп сырный на основе из бульона индейки; бульонный суп-пюре брокколи (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре грибной (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре томатный (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки). ***Прозрачные супы: Мисо-супы:*** мисо-суп с ламинарией; мисо-суп с тофу и морской капустой; мисо-суп с тофу и луком; мисо-суп с шиитаке; мисо-суп со шпинатом. ***Супы длительного хранения:*** Дендян тиге; Мисо суп; Хемультан.

Изменение № 1 Дата введения в действие 16.05.2025 год ***Бульоны и отвары:*** бульон мясной; бульон куриный (вариант 3). ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 4). ***Щи:*** щи из свежей капусты (вариант 3). ***Рассольники:*** рассольник «Ленинградский» (вариант 2). ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (вариант 3); суп гороховый с копченостями (вариант 5); суп-лапша Куриный; суп харчо (вариант 4); суп Куриный с яйцом суп Грибной; суп с клецками (вариант 2); суп с фрикадельками; Лагман; шурпа с говядиной (вариант 3). ***Солянки:*** солянка сборная мясная (вариант 3); солянка сборная мясная (вариант 4).

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

Транспортирование и хранение готовой продукции охлажденной производится. при температуре плюс от 2 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой

продукции замороженной производится. при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции: **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 30 суток. **герметично упакованной** пастеризованной при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 90 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 9 месяцев и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. 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 10.89.11-099-2024** **СУПЫ ГОТОВЫЕ** **(взамен 10.89.11-099-2017)**

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 супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы, овощном отваре, грибном отваре) с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением и без добавления консервантов. Супы по технологии производства и температуре относятся к горячим супам с температурой подачи не менее 75 °С (заправочные, пюреобразные, прозрачные). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. В горячем виде продукция готова к употреблению. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Бульоны и отвары:*** бульон говяжий; бульон мясокостный; бульон мясокостный из курицы; бульон куриный с яйцом и сухариками; бульон говяжий концентрированный; бульон костный (1 вариант); бульон костный (2 вариант); бульон куриный (1 вариант); бульон куриный (2 вариант); бульон из индейки (1 вариант); из индейки (2 вариант); из индейки (3вариант); бульон из кролика; бульон рыбный; бульон с жареными орешками из муки и зажаркой; отвар овощной; бульон из овощей; бульона «Демиглас». ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщ (вариант3); борщок с гренками; борщ с мясом кролика; борщ с индейкой; борщ с растительным филе со вкусом говядины; борщ с курицей; борщ с мясом; борщ с мясом (2 вариант); борщ со сметаной; борщ постный с фасолью; борщ холодный; борщ вегетарианский; борщ зеленый; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ

с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ «Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский»; борщ «Украинский» (2 вариант); борщ «Украинский» (3 вариант); борщ «Флотский»; борщ «Черниговский». ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. ***Щи:*** щи с грибами; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты (вариант 2); щи из свежей капусты с говядиной; щи из свежей капусты с картофелем и курицей; щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1); щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 1); щи из квашеной капусты (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 3); щи из квашеной капусты (вариант 4); щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи зеленые (вариант 1); щи зеленые (вариант 2); щи зеленые с яйцом; щи из щавеля; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «По-уральски»; щи Уральские; щи Тверские с курицей; щи «Тверские» (1 вариант); щи «Тверские» (2 вариант); щи постные с грибами. ***Рассольники:*** рассольник (1 вариант); рассольник (2 вариант); рассольник (3 вариант); рассольник с курицей (1 вариант); рассольник с курицей (2 вариант); суп-рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-кубански»; рассольник «По-россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (1 вариант); суп гороховый (2 вариант); суп гороховый с копченостями (1 вариант); суп гороховый с копченостями (2 вариант); суп гороховый с копченостями (3 вариант); суп гороховый с копченостями (4 вариант); суп гороховый с клецками; суп фасолевый со свининой; суп грибной со взбитыми яйцами; суп грибной с домашней лапшой; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом (1 вариант); суп картофельный с горохом (2 вариант); суп картофельный с курицей; суп картофельный с фрикадельками (1 вариант); суп картофельный с фрикадельками (2 вариант); суп картофельный с фрикадельками (3вариант); суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с консервами из бобовых; суп картофельный с пельменями; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп картофельный с кальмарами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой (1 вариант); суп куриный с лапшой (2 вариант); суп куриный с лапшой (3 вариант); суп-лапша куриная; суп-лапша с курицей (1 вариант); суп-лапша с курицей (2 вариант); суп грибной с домашней лапшой; суп-лапша с мясом; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп с кроликом и креветками; суп луковый; суп из овощей; суп овощной постный; суп овощной куриный; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами; суп перловый с грибами и говядиной; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп из цветной капусты с креветками; суп с бобовыми; суп с клецками; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп с мясом и ракушками; суп с рыбными вареничками; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с мясом; суп-лапша крахмальная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; лапша с курицей; лагман; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп-харчо (1 вариант); суп-харчо (2 вариант); суп харчо (3 вариант); суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; суп-харчо с курицей; суп «Горский»; суп «Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «Охотничий»; суп «Пикантный» с креветками; суп «Полевой»; суп «По-домашнему»; уха; суп уха; уха с рыбными фрика-

дельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; уха «Донская»; уха финская «Калакейто»; суп «Крестьянский» постный; окрошка домашняя; окрошка мясная; свекольник; суп минестроне с растительным филе; суп минестроне; суп сырный с гренками; суп норвежский с семгой; суп по-кавказски; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками); парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа; шурпа с говядиной (1 вариант); шурпа с говядиной (2 вариант); шурпа с курицей; чанахи с бараниной; чанахи с говядиной; чанахи со свининой; бешбармак с бараниной; бешбармак с говядиной; (1 вариант); бешбармак с говядиной (2 вариант); бешбармак с курицей; лагман с курицей; лагман по-узбекски; лагман Уйгурский с говядиной; лагман по-узбекски с говядиной. ***Солянки:*** солянка (1 вариант); солянка (2 вариант); солянка грибная; солянка рыбная; солянка сборная мясная (1 вариант); солянка сборная мясная (2 вариант); солянка мясная (1 вариант); солянка мясная (2 вариант); солянка из сёмги «По-домашнему»; солянка «По-домашнему» (1 вариант); солянка «По-домашнему» (2 вариант); солянка «По-домашнему» (3 вариант); солянка «По -домашнему» с курицей; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка из птицы; солянка из дичи; солянка «Домашняя»; солянка «Донская»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». ***Супы молочные:*** суп молочный с тыквой и крупой; суп молочный овсяный с яйцом; суп молочный с картофельными клецками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный с грибами; суп молочный с клецками; суп молочный с горохом и перловой крупой; суп молочный с копченостями; сливочный суп с сёмгой. ***Похлебки:*** похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски»; похлебка «Старомосковская». ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из брокколи (1 вариант); суп-крем из брокколи (2 вариант); суп-крем из цветной капусты и брокколи; суп-крем из картофеля; суп-крем из тыквы; суп-пюре грибной; суп-крем из шампиньонов; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из гороха; суп-крем грибной; суп-крем куриный; суп-пюре с грибами; суп-пюре грибной с индейкой; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из спаржи (2 вариант); суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из печени; суп-пюре из птицы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-крем сырный; суп-пюре томатный; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре овощной с кроликом; суп-крем сырный; суп сырный на основе овощного бульона; суп сырный на основе из бульона индейки; бульонный суп-пюре брокколи (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре грибной (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре томатный (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки). ***Прозрачные супы: Мисо-супы:*** мисо-суп с ламинарией; мисо-суп с тофу и морской капустой; мисо-суп с тофу и луком; мисо-суп с шиитаке; мисо-суп со шпинатом. ***Супы длительного хранения:*** Дендян тиге; Мисо суп; Хемультан.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.05.2024 год ***Заправочные супы: Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп Шулен; уха из байкальского омуля; уха рыбацкая; суп Том-ям; суп Том-ям с морепродуктами; суп Том-ям с курицей.

Изменение № 2 Дата введения в действие 29.10.2024 год ***Бульоны и отвары:*** Бульон мясокостный (вариант 1); Бульон мясокостный (вариант 2). ***Заправочные супы: Борщи:*** Борщ с говядиной; Борщ с курицей. ***Щи:*** Щи «Тверские» с говядиной; Щи «Тверские» с курицей; Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной; Щи из свежей капусты с картофелем и курицей; Щи из квашеной капусты с говядиной; Щи из квашеной капусты с курицей. ***Рассольники:*** Рассольник с говядиной; Рассольник с курицей. ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** Суп гороховый с копченой говяди-

ной; Суп гороховый с копченой курицей; Суп картофельный с бобовыми; Суп картофельный с пельменями из говядины по-татарски; Суп грибной с домашней лапшой и говядиной; Суп Харчо с говядиной (вариант 2); Суп Харчо с курицей; Суп перловый с грибами и говядиной (вариант 2); Суп-лапша домашняя с говядиной; Суп-лапша с курицей; Суп-лапша с мясом; Бешбармак с говядиной (вариант 3); Бешбармак с курицей; Лагман по-узбекски с курицей; Лагман по-узбекски с говядиной; Шурпа с говядиной; Шурпа с курицей. ***Солянки:*** Солянка «По-домашнему» (вариант 4); Солянка «По-домашнему» с копченой говядиной; Солянка «По-домашнему» с курицей.

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.03.2025 год ***Пюреобразные супы:*** крем-суп из белых грибов; крем-суп сливочный; тыквенный суп.

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

Транспортирование и хранение готовой продукции охлажденной производится. при температуре плюс от 2 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой продукции замороженной производится. при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Сроки годности** готовых первых блюд в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 75 °С не должны превышать три часа с момента их изготовления и расфасовки, а для супов-пюре и супов-кремов – не более 2 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от плюс 2 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 5 суток. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***негерметично упакованной*** не более 48 часов; ***герметично упакованной:*** с консервантами не более 10 суток; без консервантов не более 7 суток; -для супов длительного храненияне более 30 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годность концентрированных бульонов при температуре от минус 7°С до минус 18°С – не менее 3 месяцев. ***Рекомендуемый срок*** годность концентрированных бульонов при температуре от 0°С до 3°С – не более 1,5 месяца. 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 10.85.19-053-2024** **БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ** **ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 10.85.19-053-2017)**

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 производство блинов, блинчиков и оладий в виде мучных кулинарных изделий с фаршами или без них (далее продукция). Готовая продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ*: Блины и блинчики без начинки:* блинчики; блины гречневые; блины дрожжевые; блины «Праздничные»; блины «Пшеничные»; блины «Сибирские»; блины «Домашние»; блины «Московские»; блины «Постные»; блины «Пшенные»; блины «Овсяные»; блины «Царские»; блины «Гурьевские»; блины «Русские»; блины «Манные»; блины на соде; блины «Скороспелые»; блины «Английские»; блины из кукурузной муки; блины «Французские»; блины «Лифляндские»; блины «Морковные»; блины «Яблочные»; блины «Любительские»; блинчики «Королевские»; блинчики «Кружевные»; блинчики заварные; блинчики (оболочка) для Блин-дога; блинчики (оболочка) для фарширования; блинчики (оболочка) на сухом молоке; блинчики (оболочка) на сухом молоке (аппаратной жарки); блин-биг (оболочка) для фарширования; блин-биг (оболочка) для фарширования (аппаратной жарки) блин двойной «Смуглый»; блин двойной «Светлый»; блин тройной «Весенний»; блин тройной «Черный»; блинчики с маслом; блины «Неженка»; блинчики (вариант 2); блинчики (вариант 3); блины с маслом; блины дрожжевые; блинчики постные (вариант 2); блинчики без начинки; блинчики (вариант 4); запеканка блинная; блины из топинамбура; постные блины на рисовом отваре; кокосовые оладьи; оладьи клюквенные; капустные блины; блины постные мини; ***Блины с припеком:*** блины гречневые с припеком (ветчина); блины гречневые с припеком (яйцо); блины с припеком (банан); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (грецкий орех); блины с припеком (грецкий орех) с медовым ароматом; блины с припеком (зелень); блины с припеком (изюм); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (курица); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (острый сыр); блины с припеком (фундук); блины с припеком (фундук) с медовым ароматом; блины с припеком (цедра лимона); блины с припеком (цукаты); блины с припеком (яблоко); блины с припеком (яйцо); блины с припеком (рыба); блины с припеком (ливером); блины с припеком (грибы); блины с припеком (овощи); блины с припеком (фрукты); блины с припеком (ягоды); блины с припеком (снетки); блины с припеком (говядина и грибы) «Халяль»; блины с припеком (грибы) «Халяль»; блины с припеком (овощи) «Халяль»; блины с припеком (фрукты) «Халяль»; блины с припеком (ягоды) «Халяль»; блины с припеком (курица) «Халяль»; блины с припеком (мясной фарш) «Халяль»; блины с припеком (острый сыр) «Халяль»; ***Блины и блинчики фаршированные:*** блинчики ветчинные с грибами; блинчики «Жюльен куриный с грибами»; блинчики «Жюльен

куриный с сыром»; блинчики «Наслаждение»; блинчики «Овация»; блинчики «По-колумбийски»; блинчики с абрикосовой начинкой; блинчики с бананом и шоколадом; блинчики с вареной сгущенкой; блинчики с вареной сгущенкой и орехами; блинчики с ветчиной; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с вишней; блинчики с горбушей и грибами; блинчики с горбушей и луком; блинчики с горбушей и сыром; блинчики с горбушей и яйцом; блинчики с гречкой, луком и грибами; блинчики с грибами и луком; блинчики с изюмом; блинчики с изюмом и повидлом; блинчики с изюмом, медом и орехами; блинчики с икрой лососевых рыб; блинчики с капустной начинкой; блинчики с капустой и луком; блинчики с капустой и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с картофельным пюре и папоротником; блинчики с карамелью; блинчики с клубничной начинкой; блинчики клубника в шоколаде; блинчики с курагой; блинчики с курагой и грецким орехом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с курицей; блинчики с курицей и грибами; блинчики с курицей и рисом; блинчики с курицей и сыром; блинчики с кусочками лососевых рыб; блинчики с кусочком сливочного масла; блинчики с ливером; блинчики с медом и орехами; блинчики с мясной начинкой; блинчики с мясом; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из вареного сгущенного молока; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с папоротником; блинчики с печеночным паштетом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с плодово-ягодным джемом; блинчики с повидлом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики со сливочным кремом; блинчики с сосиской вареной Блин-Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин-Дог; блинчики с сыром; блинчики с сыром и яйцом; блинчики с творогом; блинчики с творогом и апельсином; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и сгущенкой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с творожной начинкой; блинчики с черносливом; блинчики с шоколадной пастой; блинчики с яблоками; блинчики с яблоком и изюмом; блинчики с яйцом и луком; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками; блинчики «Фантазия»; блинчики с сердцем; блинчики с мясом и луком; блинчики с рисом; блинчики с сыром и грибами; блинчики с грибами; блинчики с капустой; блинчики с капустой и мясом; блинчики с капустой и грибами; блинчики с лососем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с фаршем «Нептун» с кальмарами; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блинчики с творогом, курагой и изюмом; блинчики с творогом и ягодой; блинчики с ягодой (земляникой, черной смородиной); блинчики с морковью и изюмом; блинчики с шоколадом; блины с копченой грудкой; блины с сельдереем и ветчиной; блинчики с яблоком и корицей; блинчики с гречкой и печенью; блинчики с вишней (вариант 2) блинчики с картофелем и грибами; блинчики с лососем (вариант 2); блинчики с мясом; блинчики с печенью; блинчики с сыром и ветчиной; блинчики со сгущенкой; блины с начинкой мясом; блины с начинкой повидлом; блины с начинкой творогом; блины из говядины по-Строгановски; блины с беконом с грибами; блины с картофелем и грибами и соусом Бешамель; блины с картофелем и яблоком; блины с креветкой; блины с курицей, беконом и соусом Бешамель; блины с семгой и овощами; блины «Флорентино» с семгой; блины с ветчиной, сыром и соусом Бешамель; блины с куриной печенью; блины с Рататуем; блинчики с ветчиной и сыром (2 вариант); блинчики «Сытные»; блинчики «Чикен»; блинчики «Невежинские»; блинчики с семгой и сыром; блинчики с клубникой; блинчики с мясной начинкой (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (3 вариант); блинчики с курицей (2 вариант); блинчики с яблоками и апельсинами; блинчики с малиновым топингом; блинчики с жареными бананами; блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики с карамельной начинкой; блинчики с курицей «Натуральные»; блинчики с курицей «Натуральные» (вариант 2); блинчики с курицей (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 3);

блинчики с творожной начинкой; блинчики с мясом (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 4); блинчики с творогом (вариант 2); блинчики с творогом и изюмом (вариант 2); блинчики с начинкой из творожного продукта; блинчики с начинкой из творожного продукта с добавлением изюма; блинчики с начинкой из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; блинчики с начинкой из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением изюма; блинчики с начинкой из растительно-творожного продукта с заменителем молочного жира; блинчики с начинкой из растительно-творожного продукта с заменителем молочного жира с добавлением изюма; блинчики с малиной; блинчики с черной смородиной (вариант 2); блинчики с повидлом (вариант 2); блинчики Наслаждение» (с манго); блинчики с мясом и луком; блинчики с кокосом и шоколадом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с ягодой (черная смородина) (вариант 2); блинчики со сливочным ирисом и жареным арахисом; блинчики с мясной начинкой (говядина тушеная с овощами); блинчики с мясом и картофелем; блины с бананом и шоколадом; блины с ветчиной и сыром; блины с говядиной и луком; блины с грибным жюльеном; блины с клубникой и шоколадной пастой; блины с курицей и ананасом; блины с курицей и грибным жюльеном; блины с сыром и зеленью; блины, фаршированные яблоками; блин омлетный с красной рыбой; блинчики с яблоком и корицей «Халяль»; блинчики с вишней «Халяль»; блинчики с творогом «Халяль». блинчики «Жульен» куриный с грибами и сыром; блинчики с ягодами микс (клубника, черная смородина, малина, черника, облепиха); с двойной мясной начинкой и яйцом; с двойной творожной начинкой и конфитюром; с яблоками (вариант 2); с конфитюром; с банановой начинкой; с капустой и грибами (вариант 2); с картофелем и грибами (вариант 2); блинчики с олениной; блинчики с олениной и свининой; блинчики с олениной и говядиной; блинчики с олениной и курицей; блинчики «Землянские» по-крестьянски с мясом; блинчики «Землянские» с мясом и капустой; блинчики «Землянские» с мясом и рисом; блинчики «Землянские» с мясом и картофелем; блинчики «Землянские» с ливером; блинчики «Землянские» с печенью; блинчики «Землянские» с рисом и яйцом; блинчики «Землянские» с грибами; блинчики «Землянские» с капустой; блинчики «Землянские» с грибами и луком; блинчики «Землянские» с вареным сгущенным молоком; блинчики «Землянские» с творогом; блинчики «Землянские» с творогом и изюмом; блинчики «Землянские» с повидлом (яблочным, вишневым, грушевым); блинчики «Землянские» с вишней; блинчики «Домашние» с яблоком и корицей; блинчики с мясной начинкой (вариант 4); блинчики с мясом (вариант 4); блинчики с мясом и капустой (вариант 3); блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником (вариант 2); блинчики с мясом и рисом (вариант 2); блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из мяса с рисом (вариант 2); блинчики с мясом и луком (вариант 2) блинчики с печенью сома клариевого и яйцом; блинчики с филе сома клариевого горячего копчения и сыром сулугуни; блинчики с филе сома клариевого; блинчики с маскарпоне и вишней; блинчики с маскарпоне и клубникой; блинчики с маскарпоне и грушей; блинчики с маскарпоне и яблоком; блинчики с маскарпоне и малиной; блинчики с маскарпоне и киви; блинчики с маскарпоне и апельсиновой начинкой; блинчики с маскарпоне и фейхоа; блинчики с маскарпоне и ежевикой; блинчики с маскарпоне и черной смородиной; налистники с творожной начинкой и клубникой; налистники (блинчики) с творожной начинкой и малиной; налистники (блинчики) с творожной начинкой и клубникой; налистники (блинчики) с творожной начинкой и яблоком с корицей; налистники (блинчики) с творожной начинкой и карамельной грушей; налистники (блинчики) с маскарпоне и грушей; налистники (блинчики) с маскарпоне и вишней; налистники (блинчики) с маскарпоне и яблоком; налистники (блинчики) с маскарпоне и клубникой; налистники (блинчики) с начинкой из творога и маскарпоне; блин французский с яблоком; блин французский с творогом; блин французский с курицей; блин с грибами; блин с брокколи и сыром; блин с бананом; блинчики с творогом и клубникой; блинчики с творогом и вишней; блинчики с творогом и

HACCP EXPERT

ананасом; блинчики с творогом и яблоком; блинчики с творогом и абрикосом; блинчики с творогом и цукатами; блинчики с творогом, клубникой и рикоттой; блинчики с творогом, вишней и рикоттой; блинчики с сыром, ветчиной и рикоттой; налистники с творожной начинкой и манго; налистники с творожной начинкой и ананасом; налистники с творожной начинкой и грушей; блинчики с орехами, медом и курагой; блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики шоколадные с творожной начинкой и вишней. блинчики с творогом и клубникой (вариант 2); блинчики с творогом и вишней (вариант 2); блинчики с творогом и ананасом (вариант 2); блинчики с творогом и яблоком (вариант 2); блинчики с творогом и абрикосом (вариант 2); блинчики с творогом и цукатами (вариант 2); блинчики с творогом, клубникой и рикоттой (вариант 2); блинчики с сыром, ветчиной и рикоттой (вариант 2); блинчики с орехами, медом и курагой (вариант 2); блинчики с вареной сгущенкой (вариант 2); блинчики с куриной начинкой (вариант 3); блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с яблоком и корицей (вариант 2); блинчики со сгущенкой (вариант 3); блинчики с вишней (вариант 3); блинчики с мясной начинкой (вариант 5); блинчики с творогом и изюмом (вариант 3); блинчики с лососем (вариант 3); блинчики с сыром и зеленью; блины с мороженым; блинчики с фасолью; блины с начинкой из нута; блинчики из шпината с творожной начинкой; блинчики с арахисовой пастой; блинчики с какао порошком; блинчики с апельсином; блинчики с заварным кремом, маскарпоне и грушей; блинчики с индейкой и сливочным сыром; блинчики с заварным кремом, маскарпоне и ягодами; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики с курицей и луком; блинчики с картофелем и печенью индейки; блинчики с мясом индейки; блинчики с индейкой и грибами; блинчики с адыгейским сыром и шпинатом; блинчики с печенью индейки; блинчики с мясом индейки и рисом; блинчики с творогом, адыгейским сыром и шпинатом; блинчики с творогом и джемом; блины постные с яблоком; блины постные с капустой и морковью; блины с курицей и грибами; блины с яйцом и зеленью; блинчики с карамелью и бананом под шоколадным соусом; блины с семгой; блины шоколадные с маскарпоне и вишней; блинчики «Цезарь»; блины овощные с индейкой и тыквой; блинчики с курицей и сметаной; блины с начинкой жюльен; блинчики со сметаной; блины с грушей и мягким сыром; блины с заварным кремом, мягким сыром и клубникой; блинчики с курицей и грибным соусом; блинчики с вишней и сливочным сыром; блинчики с курицей и соусом сливочным с грибами; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики с яйцом, рисом и луком. блинчики с начинкой «Цезарь»; блинчики «Цезарь» (вариант 2); блинчики с творогом, бананом и манго; блинчики с творогом и малиновым пюре; блинчики с творогом и малиной; -блинчики с творогом, грушей и манго; блинчики «Экзотика»; блинчики с творогом и фруктами; блинчики с маскарпоне и фруктами; **Оладьи:** оладьи; оладьи «По-деревенски»; оладьи «Быстрые»; оладьи с яблоками; оладьи с изюмом; оладьи с морковью; оладьи с творогом; оладьи из гречневой муки; оладьи картофельные; оладьи картофельные большие; оладьи картофельные с яйцом; оладьи с кабачками; оладьи с тыквой; оладьи на сметане; оладьи на пиве; оладьи на дрожжах, постные; оладьи на манной крупе; оладьи рисовые, постные; оладьи из картофеля; оладьи печеночные; оладьи по-деревенски (вариант 2); оладьи с морковью (вариант 2); оладьи грибные; оладьи из цуккини; оладьи из тыквы; оладьи клюквенные; оладьи кокосовые; панкейк; запеканка блинная. **Блин-биг:** блин-биг горбушей и грибами; блин-биг с абрикосовым джемом; блин-биг с бананом и шоколадом; блин-биг с вареной сгущенкой; блин-биг с вареной сгущенкой и орехами; блин-биг с ветчиной; блин-биг с ветчиной и грибами; блин-биг с ветчиной и сыром; блин-биг с вишневым джемом; блин-биг с вишней; блин-биг с горбушей и луком; блин-биг с горбушей и сыром; блин-биг с горбушей и яйцом; блин-биг с гречкой, луком и грибами; блин-биг с грибами; блин-биг с грибами и луком; блин-биг с изюмом; блин-биг с изюмом, медом и орехами; блин-биг с капустой; блин-биг с капустой и яйцом; блин-биг с картофелем; блин-биг с картофелем и грибами; блин-биг с клубничным джемом; блин-биг с курагой; блин-биг с курицей; блин-биг с курицей и грибами; блин-биг с курицей и рисом; блин-биг с курицей и сыром; блин-биг с

ливером; блин-биг с малиновым джемом; блин-биг с медом и орехами; блин-биг с мясом; блин-биг с мясом и грибами; блин-биг с мясом и капустой; блин-биг с мясом и картофелем; блин-биг с мясом и рисом; блин-биг с мясом и яйцом; блин-биг с персиковым джемом; блин-биг с печенью; блин-биг с повидлом; блин-биг с сыром и яйцом; блин-биг с сыром; блин-биг с творогом; блин-биг с творогом и изюмом; блин-биг с творогом и курагой; блин-биг с творогом и сгущенкой; блин-биг с творогом и черносливом; блин-биг с черносливом; блин-биг с шоколадной пастой; блин-биг с шоколадом; блин-биг с яблоками; блин-биг с яблоками и изюмом; блин-биг с яблочным джемом; блин-биг с яйцом и луком; блин-биг с яйцом и рисом; блин-биг со сливовым джемом.

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.03.2024 год блинчики «Фермерские» с мясом; блинчики «Фермерские» с курицей; блинчики «Фермерские» с вишней; блинчики «Фермерские» с творогом; блинчики «Фермерские» с клубникой; блинчики «Фермерские» с малиной; блинчики «Фермерские» с картофелем; блинчики «Фермерские» с тушёной капустой; блинчики «Фермерские» с картофелем и копчёностями; блинчики «Фермерские» с тушёной капустой и копчёностями.

Изменение № 2 Дата введения в действие 18.07.2024 год **Блины и блинчики с начинками:** блинчики сырные со сметаной; блинчики из чечевицы с курицей и грибами; блинчики шпинатные с красной рыбой и творожным сыром; блинчики овсяные со сметаной; блинчики яичные с курицей, грибами и томатами; блинчики фаршированные с яблоком и творогом; блинчики фаршированные с мясом и сметаной; рулет из овсяных блинчиков с ягодами и заварным кремом. **Оладьи:** творожные оладьи со сметаной. **Панкейки:** панкейки с голубой матчей; панкейки творожные с вишневым соусом.

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.08.2024 год **Блины и блинчики с начинками:** блинчики с творогом и вишней; блинчики с творогом и черникой; блинчики с творогом и малиной; блинчики со вкусом шоколада; блинчики с конфитюром «Манго»; блинчики с конфитюром «Вишня»; блинчики с сыром и зеленью; блинчики с маком; блинчики с мясом и овощами; блинчик с крабовыми палочками и сыром; блинчики с мясом курицы и брокколи.

Изменение № 4 Дата введения в действие 31.10.2024 год **Заменить:** блинчики с мясной начинкой; блинчики с мясом; блинчики с мясом и яйцом; На: блинчики с начинкой из мяса птицы; блинчики с мясом птицы; блинчики с мясом птицы и яйцом.

Изменение № 5 Дата введения в действие 05.11.2024 год блинчики с рыбным фаршем из лосося; блинчики с рыбным фаршем из лосося и мягким сыром; блинчики с рыбным фаршем из минтая; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии; блинчики с рыбным фаршем из терпуга; блинчики с рыбным фаршем из щуки; блинчики с рыбным фаршем из судака; блинчики с рыбным фаршем из сома; блинчики с рыбным фаршем из муксуна; блинчики с рыбным фаршем из трески; блинчики с рыбным фаршем из сига; блинчики с рыбным фаршем из сайры; блинчики с рыбным фаршем из наваги; блинчики с рыбным фаршем из сазана; блинчики с рыбным фаршем из минтая с рисом; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с рисом; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с рисом; блинчики с рыбным фаршем из щуки с рисом; блинчики с рыбным фаршем из судака с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сома с рисом; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с рисом; блинчики с рыбным фаршем из трески с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сига с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сайры с рисом; блинчики с рыбным фаршем из наваги с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сазана с рисом; блинчики с рыбным фаршем из минтая с грибами; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с грибами; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с грибами; блинчики с рыбным фаршем из щуки с грибами; блинчики с рыбным фаршем из судака с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сома с грибами; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с грибами; блинчики с рыбным фаршем из трески с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сига с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сайры с грибами; блин-

чики с рыбным фаршем из наваги с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сазана с грибами; блинчики с рыбным фаршем из минтая с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из щуки с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из судака с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сома с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из трески с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сига с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сайры с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из наваги с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сазана с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из минтая с капустой; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с капустой; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с капустой; блинчики с рыбным фаршем из щуки с капустой; блинчики с рыбным фаршем из судака с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сома с капустой; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с капустой; блинчики с рыбным фаршем из трески с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сига с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сайры с капустой; блинчики с рыбным фаршем из наваги с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сазана с капустой; блинчики с копченым лососем; блинчики с копченым лососем и сыром; блинчики с морепродуктами (с кальмаром); блинчики с морепродуктами (кальмаром) и сыром; блинчики с морепродуктами (с креветкой); блинчики с морепродуктами (креветкой) и сыром; блинчики с икрой и сыром.

Изменение № 6 Дата введения в действие 01.06.2025 год **Дополнить:** блинчики с манго, черной смородиной и маскарпоне; блинчики с маскарпоне и манго; блинчики с клубникой и маскарпоне; блинчики с черной смородиной и маскарпоне; блинчики «Вишневый тирамису»; блинчики с маскарпоне, яблоком и корицей; блинчики «Наслаждение».

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85^{0}С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6^{0}С не более 24 часов. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6^{0}С – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6^{0}С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70%, углекислый газ 30%) при температуре от плюс 2 до плюс 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой и не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6ºС – в течение 5 суток. Реализация в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6^{0}С – не более 24 часов в пределах сроков годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия

хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ [взамен ТУ 10.13.14-556-2017]**

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 изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе], изготовленные из мяса [субпродуктов] птицы, с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующие при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, сформованные в оболочку или форму, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению. [далее по тексту продукция, изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов]. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе кулинарного продукта подразделяют на: изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы; изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов, содержащие мясо [субпродукты] птицы; растительные кулинарные изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов с мясом [субпродуктами] птицы. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 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 продукции.** Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ: Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Куриный»; «Куриный холодец»; холодец из мяса утки; холодец из мяса утят; холодец из мяса гуся; холодец из мяса гусят; холодец из мяса индейки; холодец из мяса индюшат; холодец из индейки; холодец из мяса курицы; холодец из мяса цыплят-бройлеров;

холодец из курицы; холодец из ножек куриных и грудок; холодец «Сальтисон» из утиных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из куриных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из индюшиных шей и потрохов; холодец из индейки и курицы; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек; холодец «Кологривовский» из шеек индейки с пряностями холодец «Бархатный» из филе куриного, свиных ножек с маслинами и зеленью; холодец «Армавирский» из курятины с говядиной и овощами; холодец «Валдайский» из курицы; холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и ножек; холодец «Рославльский» из курицы, свинины и говядины; холодец из мяса кур с говядиной и овощами; холодец с куриной печенью; холодец «Не для ленивых» из мяса индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец из петуха; холодец «Фирменный»; холодец «Из курочки»; холодец «Супер Курочка»; холодец «Залихватский»; холодец «Бабушкин»; холодец из курицы и свинины; холодец «Купеческий»; холодец «По-деревенски»; холодец «По-белорусски»; холодец «Матвеевский» из голени индейки и куриных лапок. холодец «Деликатный»; холодец «Царское яство» из индейки со свининой; холодец «Курочка Банкетная». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Безголовая курица»; холодец «Сборный»; холодец «Деревенский» из мяса индейки и курицы»; «Холодец из гуся с яблоками»; «Холодец из утки с яблоками»; холодец «Деревенский» из мяса курицы»; «Холодец из куриных потрохов и телячьих ног»; «Холодец из индейки и свиных ножек»; холодец «Янтарный»; «Холодец из крыльев индейки»; холодец «Уржумский» из потрохов птицы с пряностями»; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, морковью и петрушкой»; холодец «Аркадакский» из куриных грудок»; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, овощами, сыром и фруктами»; холодец «Хрустящий» из шеек индейки, куриных крыльев, говяжьих ножек»; холодец «Куриный стандарт»; холодец «Рязанский» из птичьих потрохов и телячьих ножек»; холодец «Псковский» из мяса кур со свининой»; холодец «Псковский» из мяса цыплят-бройлеров со свининой»; холодец «Антикризисный» из куриного фарша»; холодец «Королевский» из мяса кур с вином»; холодец «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров с вином»; холодец «Фирменный»; холодец «Трактирный»; «Холодец с копченым филе грудки»; холодец «Из птицы»; «Холодец из мяса птицы»; «Холодец из курицы и свинины»; «Холодец из курицы и говядины»; «Холодец из красного и белого филе»; холодец «На праздник»; холодец «Классический»; холодец «Мясной»; «Холодец с копченым филе бедра»; холодец «Чесночный»; холодец «Вкусняшка»; холодец «С перцем»; холодец «Праздничный»; холодец «Банкетный»; холодец «Белорусский»; холодец «Нежный»; холодец «Золотой гребешок». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Обычный» с мясом кур; холодец с мясом курицы; холодец с мясом цыплят-бройлеров; холодец с мясом индейки. **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:** студень «Трапезный деликатесный»; студень «Праздничный»; студень «Нежный»; студень «Трапезный оригинальный»; студень «Мясной»; «Студень из курочки»; студень «Империя вкуса» из мяса кур»; студень «Империя вкуса» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Янтарный» из мяса кур»; студень «Янтарный» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Птичий базар» из мяса кур»; студень «Птичий базар» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Куриный студень»; студень «Куриный студень с орехами»; «Студень из курицы»; «Студень из потрохов птицы»; «Студень из индейки»; студень «Русская индейка»; студень «Супер Индейка»; «Студень куриный»; студень «Ассорти»; «Студень из курицы с орехом и изюмом»; студень «Хозяйкин» из мяса кур»; студень «Хозяйкин» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Стипендиатский» из мяса кур и потрохов»; студень «Стипендиатский» из мяса цыплят-бройлеров и потрохов»; студень «Хмельной» из мяса кур»; студень

«Хмельной» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Рэсол» из петуха по-молдавски»; студень «Таганрогский» из гусиных потрохов и говяжьих ножек»; студень «Бесподобный» из петуха, говяжьей и свиной рульки»; «Студень из потрохов птицы и овощей»; «Студень из гусиных потрохов»; «Студень из птицы»; студень «Столовый»; студень «Мясная Марка»; студень «Птичье царство»; студень «Куриное лакомство»; Шурашан [студень с крупой]. **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:** студень «Трапезный особый»; студень «Трапезный деликатесный»; студень «Бабушкин»; студень «Столовый»; студень «Деревенский»; студень «Традиционный»; студень «Царь-Птица» с мясом индейки; студень «Куриное желе»; студень «Утка отдыхает». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные:** заливное «Веселая мозаика»; заливное «Мясное угощение»; заливное «Курица заливная»; «Заливное куриное»; «Заливное из курицы с ветчиной и молочным желе»; «Аспик из курицы, ветчины с молочным желе и хреном»; «Заливное из мяса кур»; «Заливное из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливное из мяса индейки»; заливное «Цыплёнок жареный»; «Заливное из курицы с ветчиной и хреном»; заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины»; заливное «Сюрприз» из куриного филе, ветчинных рулетов, с яйцом и овощами»; заливное «Сергачевское» из индейки со свининой, говядиной и овощами»; заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с овощами»; заливное «Сочное» из куриной грудки с яблочным желе»; заливное «Оранжевое настроение» из куриной грудки с апельсинами»; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с виноградом, сыром и помидорами черри»; заливное «Холодный террин» из куриного филе с овощным ассорти»; заливное «Предел мечтаний» из мяса утки, с утиной печенью, салом, овощами и портвейном»; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом и грибами»; «Заливные потроха куриные»; «Заливные потроха цыплят-бройлеров»; «Заливные потроха индейки»; «Заливные потроха утят»; заливное «Слоеное» из мяса курицы с овощами»; заливное «Слоеное» из мяса цыплят-бройлеров с овощами»; заливное «Курица провансаль»; заливное «Цыплёнок провансаль»; «Заливное ассорти из мяса птицы»; «Заливная курица с овощами»; «Заливной цыплёнок с овощами»; «Заливное из куриных бедрышек»; «Заливное из печени уток»; «Заливное из печени утят»; «Заливное из печени гусей»; «Заливное из печени гусят»; заливное ««Ароматное»; «Заливное из куриной грудки с майонезом, сыром и пряной зеленью»; заливное «По-деревенски» из курицы и индейки»; заливное «Заливной коктейль»; заливное «Праздничное» из мяса кур»; заливное «Праздничное» из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливной паштет из куриной печени с томатами»; «Заливной паштет из печени индейки»; «Куриное заливное с потрохами»; заливное «Курица под снегом»; закуска заливная «Птичье угощение»; заливное «Леди Индейка»; заливное «Сердечки куриные»; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы, карбонада со сладким перцем и зеленым горошком»; «Аспик из курицы и овощей»; «Аспик из цыплят-бройлеров и овощей»; заливное «Кунгурское» из мяса индейки с каперсами»; заливное «Весеннее» из мяса индейки»; заливное «Рогожское» из курицы с маринованными огурцами»; заливное «Принц Орлов»; заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе»; «Заливное из куриных окорочков»; «Заливной паштет из куриной печени в формочках»; заливное «Птичья поляна»; заливное «Заливной гусь»; заливное «Заливная утка»; заливное «Заливная индейка»; заливное «Заливная курица»; заливное «Заливной цыпленок-бройлер»; «Заливная закуска из мяса кур «По-кубански»; «Заливная закуска из мяса цыплят-бройлеров «По-кубански»; заливное «Конфетти» из куриной грудки с ветчиной и овощами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы и ветчины с орехами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы»; заливное «Чахохбили куриное». **Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Цыпленок-бройлер в желе»; «Индейка в

желе». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Филе куриное в желе»; **«**Филе куриное «Птичьи небеса» в желе»; **«**Филе цыплят-бройлеров «Птичьи небеса» в желе»; «Крылья желания» из курицы в желе»; «Крылья желания» из индейки в желе»; «Жар-птица» куриная в морковном желе»; «Потроха куриные в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров в желе»; «Потроха индейки в желе»; «Потроха куриные с овощами в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров с овощами в желе»; «Потроха индейки с овощами в желе»; «Сердечки куриные в желе»; «Сердечки цыплят-бройлеров в желе»; «Сердечки индейки в желе»; «Курица слоеная» в желе; «Курица слоеная» в сливочно-ореховом желе; «Холодная закуска из курицы в желе»; «Ветчина куриная в желе»; «Куриное ассорти в желе»; «Мясо куриное в желе»; «Мясо цыплят-бройлеров в желе»; «Мясо индейки в желе»; «Мясо индюшат в желе»; «Мясо утиное в желе»; «Мясо утят в желе»; «Мясо гусиное в желе»; «Мясо гусят в желе»; куриные грудки в желе; куриные грудки в желе с овощами; грудки индейки в желе; грудки индейки в желе с овощами; куриные сердечки в желе; куриные сердечки в желе с овощами; «Заливной паштет из куриной печени в винном желе»; «Заливной паштет из куриной печени под вишневым желе»; «Заливной паштет из куриной печени с вяленой клюквой и фисташками в клюквенном желе»; «Заливной паштет из печени кур в брусничном желе»; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров в брусничном желе»; «Торт заливной из мяса индейки в пикантном желе»; «Куриные рулетики с черносливом и сыром в желе»; «Рулетики из индейки с грибами в желе»; «Рулетики куриные с сыром в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса индейки с копченостями и овощами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса кур с грецкими орехами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с грецкими орехами в желе»; «Торт желейный из курицы с маринованными огурцами и вялеными томатами»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с овощами в желе»; «Курица с брокколи в желе»; «Заливные куриные рулетики с творожным сыром и вялеными томатами в желе»; «Заливные рулетики из филе индейки в желе»; «Рулетики из мяса индейки в желе»; «Ветчинные куриные рулетики с творожным сыром и зеленью в желе»; «Ветчинные рулетики из мяса индейки в желе»; «Заливные ветчинные рулетики из мяса индейки с грибами и яйцом в желе из красного вина»; «Куриный рулет в желе»; «Рулет из мяса цыплят-бройлеров в желе»; «Рулет куриный в желе»; «Заливное из куриной ветчины с яйцом и овощами»; «Виточки заливные из куриной ветчины»; «Витки заливные по-русски из ветчины индейки»; «Заливные рулетики из ветчины куриной с шампиньонами и яйцом»; «Ассорти из мяса птицы в желе»; «Индейка в желе»; «Заливное с колбасой из мяса птицы»; «Заливной паштет из печени кур со сливочным сыром в брусничном желе; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров со сливочным сыром в брусничном желе»; «Заливной торт из филе индейки в желе из белого вина»; «Мясо куриное в желе с овощами»; «Мясо индейки в желе с овощами»; «Мясо утиное в желе с овощами»; «Мясо гусиное в желе с овощами»; «Мясо куриное и язык говяжий в желе»; «Мясо индейки и язык говяжий в желе»; «Мясо куриное и язык свиной в желе»; «Мясо индейки и язык свиной в желе»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо куриное желе с горчичным соусом»; «Мясо индейки в желе с горчичным соусом»; «Мясо куриное в желе с винным соусом»; «Мясо индейки в желе с винным соусом»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо куриное в желе с пикантным соусом»; «Мясо индейки в желе с пикантным соусом»; «Сердечки куриные с овощами в желе»; «Заливная печень куриная в цитрусовом желе»; «Заливной печеночный паштет «Слоеный»; «Заливная куриная котлета»; «Котлета куриная в желе»; «Заливной паштет из куриной печени в яблочном желе»; «Ассорти из мяса птицы с овощами в желе»; «Заливное из курицы и ветчины». «Заливное из курицы и ветчинных рулетиков, фаршированных куриной печенью»; «Заливной паштет из утиной печени в вишневом желе»;

«Заливной паштет из куриной печени с грибами»; «Заливной паштет из гусиной печени в желе с гранатовым соком»; «Заливная фуа-гра в желе с красным вином под вишневым желе»; «Заливной паштет из утиной печени с прослойкой морковного желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; Шофруа [заливное филе куриное фаршированное]; «Заливное «Le-Паштэ» из утиной печени с прослойкой винного и лимонного желе»; «Заливной паштет гусиный с грибами с прослойкой винного и апельсинового желе»; «Заливной утиный паштет с прослойкой яблочного желе»; «Заливное утиное мясо с прослойкой овощного и цитрусового желе»; Заливной паштет «Французский» из куриной печени с орехами и прослойкой винного и клюквенного желе»; «Заливная фуа-гра в желе с хересом»; «Заливная утиная печень в желе с хересом»; «Заливной паштет куриный с прослойкой апельсинового желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; «Заливные потроха куриные под луковым желе»; «Заливной паштет гусиный под апельсиновым желе»; «Заливной паштет утиный с томатами в желе»; «Заливная фуа-гра «Экзотика» с прослойкой сливочного и мангового желе»; «Заливная утка в желе с шерри [белым вином]»; «Заливной паштет из куриной печени с овощами в желе»; «Заливная утка в гранатово-винном желе»; Заливное мясо куриное «По-царски» с прослойкой винного и брусничного желе; Торт заливной из мяса индейки в желе с портвейном [красным вином]; Заливные желудки мышечные с прослойкой брусничного желе; Ассорти из мяса уток в слоеном желе; Ассорти из мяса утят в слоеном желе; «Мясо птицы тушеное в желе»; «Слоеное заливное из мяса утки в желе»; «Утка слоёная в желе»; «Заливной паштет из печени индейки с клюквенным желе»; «Заливной паштет из печени индейки с грибами в клюквенном желе»; «Заливной паштет из куриной печени в желе из зелени»; «Заливной паштет из куриной печени с коньяком и гранатовым желе»; «Заливной паштет из куриной печени в смородиновом желе»; «Заливной паштет из утиной печени в винном желе»; «Заливной паштет из утиной печени с мадерой и брусничным желе». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** Сальтисон «Традиционный» в желе; Сальтисон с брокколи в желе.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 29.08.2025 г. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ: Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо [субпродукты] птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** Продукт в желе «Легче» с куриной грудкой.

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

Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, мясопродукты в желе, заливные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от 0°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой

точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках не более 72 часов [3 суток]; для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 5 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 5 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочках не более 30 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в одноразовых формах с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 10 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 25 суток; весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности)30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 40 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 20 суток. при порционной нарезке - не более 12 суток; целыми изделиями в полимерной упаковке не более 15 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 20 суток; продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов**, а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. **Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не

более 20 суток. при порционной нарезке - не более 12 суток; целыми изделиями в полимерной упаковке не более 15 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 20 суток; продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток. Срок годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-915-2024** **СУПЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ**

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 первые обеденные блюда супы китайской кухни (далее продукт или продукция, суп), изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, грибном, из птицы, овощном отваре), с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, томатопродуктов, вкусоароматических добавок, сливок (для крем-супов). Супы по технологии производства и температуре относятся к горячим супам с температурой подачи не менее 75 °С (заправочные, пюреобразные, прозрачные). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. В горячем виде продукция готова к употреблению. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: китайский суп из баклажанов; азиатский куриный суп; кисло-сладкий острый суп; суп с лососем на кокосовом молоке; сладкий китайский суп; утиный суп с пекинской капустой; острый суп из пекинской капусты; китайский куриный суп с кукурузой; овощной суп-пюре с курицей; суп Том-кха с говядиной; суп Том-кха с курицей; суп Том-кха с морепродуктами; суп ФоБо; суп ФоБо с говядиной; суп ФоБо с курицей; суп ТомЯм; суп ТомЯм с морепродуктами; суп ТомЯм с курицей; суп китайский; суп Юкедян; суп с вонтонами крем-суп с тыквой; крем-суп из шпината.

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

Сроки годности готовых первых блюд в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 75 °С не должны превышать три часа с момента их изготовления и расфасовки. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 до 6 °С. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус

18 °С и ниже не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре плюс от 2 до 6°С не более 5 суток. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре плюс от 2 до 6°С: не более 48 часов; ***герметично упакованной:*** с консервантами не более 8 суток; без консервантов не более 5 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. 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 10.85.19-051-2024** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ВИДА БУТЕРБРОД, СЭНДВИЧ** **(взамен ТУ 10.85.19-051-2017)**

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 изделия кулинарные вида бутерброд, сэндвич, представляющие собой холодные или горячие блюда/кулинарные изделия, вырабатываемые из хлеба и булочных изделий, свежих и консервированных овощей, рыбных продуктов, мясных продуктов, морепродуктов, мяса птицы и других продуктов по рецептуре (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлаждённом и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению полностью или после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленым Биг; сэндвич с курицей Биг; сэндвич чиабатта с салями; сэндвич со шницелем мясным; сэндвич с бифштексом; сэндвич с колбасой полукопченой; сэндвич с колбасой сырокопченой; сэндвич с колбасой вареной; сэндвич с грудинкой; сэндвич с окороком варено-копченым; сэндвич с буженины; сэндвич с ветчиной, сыром и розовым соусом; сэндвич с окороком и сыром; сэндвич с сарделькой и кетчупом; сэндвич с сарделькой и майонезом; сэндвич с сосиской и кетчупом; сэндвич с сосиской и майонезом; сэндвич с языком говяжьим; сэндвич с паштетом; сэндвич с курицей и майонезом; сэндвич с рулетом копчено-вареным; сэндвич с семгой соленой; сэндвич с копченой рыбой и зеленью; сэндвич с кетой копченой; сэндвич с икрой лососевой; сэндвич с креветками; сэндвич Пикантный; сэндвич с крабовыми палочками; сэндвич с сыром; сэндвич чиабатта с салями и майонезом; сэндвич чиабатта с салями и кетчупом; сэндвич чиабатта с салями и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом; сэндвич ржаной с бифштексом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикант-

ный»; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный»; сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с колбасой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом; сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с курицей и майонезом; сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей; сэндвич ржаной с копченой курицей; сэндвич пшеничный с курицей; сэндвич ржаной с курицей; сэндвич пшеничный с колбасой полукопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой полукопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой полукопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой полукопченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом; сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом; сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом; сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с буженины и майонезом; сэндвич пшеничный с буженины и розовым соусом; сэндвич ржаной с буженины и майонезом; сэндвич ржаной с буженины и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич «Bon France» (Бон Франс); сэндвич «Вегетарианский»; сэндвич «Пикантный»; сэндвич с ветчиной из индейки; сэндвич с куриной ветчиной; сэндвич с говяжьей ветчиной; сэндвич с куриной грудкой; сэндвич с курицей; сэндвич с семгой; сэндвич «Цезарь»; сэндвич с ростбифом; сэндвич с лососем; сэндвич с беконом и перепелиными яйцами; сэндвич овощной; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с тунцом; сэндвич с салями и маринованными огурцами; сэндвич с куриной и беконом; сэндвич с салями, жареный лук; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленым; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено-копченым; бутерброд с рулетом копчено-вареным; бутерброд с буженины; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свининой; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свининой; бутерброд с печенью говяжьей; бутерброд с паштетом печеночным; бутерброд с кетой соленой; бутерброд с горбушей соленой; бутерброд с лососем соленым; бутерброд с семгой соленой; бутерброд с тешей осетровой холодного копчения; бутерброд с соленой рыбой и зеленью; бутерброд с икрой лососевой; бутерброд с икрой осетровой; бутерброд с маслом; бутерброд с сыром; бутерброд треугольный Пикник; бутерброд треугольный с ветчиной; бутерброд треугольный с крабовыми палочками; бутерброд треугольный с сыром и розовым соусом; бутерброд №1 (ветчина, лук, кетчуп, майонез); бутерброд №2 (ветчина, майонез, болгарский перец); бутерброд №3 (ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №4 (ветчина, кетчуп); бутерброд №5 (двойная ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №6 (колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №7 (колбаса полукопченая, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №8 (двойная колбаса полукопче-

ная, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №9 (колбаса полукопченая, кетчуп, сыр); бутерброд №10 (двойная колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №11 (сосиска гриль, майонез, огурец свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №12 (две сосиски гриль, майонез, огурец свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №13 (сайра консервированная, майонез, сыр, лук); бутерброд №14 (котлета, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №15 (две котлеты, майонез, сыр, чеснок); бутерброд сердечко; бутерброд с ветчиной и сыром; бутерброд с котлеткой и капустой; бутерброд с курицей, салатом и огурцом; бутерброд «Цезарь»; бутерброд из булки с ветчиной и сыром; бутерброд из булки с лососем и картофелем; бутерброд из булки с колбаской и картофелем; бутерброд из булки с крабом и ананасом; бутерброд из булки с курицей терияки; бутерброд из булки с курицей и картофелем; бутерброд из булки с курицей в соусе тонкацу; бутерброд с сарделькой аппетитной; бутерброд с сосиской аппетитной; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленым и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленым и розовым соусом; гамбургер с ветчиной, сыром и кетчупом; гамбургер с ветчиной, сыром и майонезом; гамбургер с ветчиной, сыром и розовым соусом; гамбургер с курицей и кетчупом; гамбургер с курицей и майонезом; гамбургер с курицей и розовым соусом; гамбургер с котлетой мясной; бургер; канапе с сыром и окороком; канапе с буженины и окороком; канапе с паштетом печеночным; канапе с икрой лососевой и соленым осетром; канапе с икрой лососевой, семгой и лососем; канапе с икрой осетровой и лососем; канапе со шпротами и яйцом; канапе с сыром; хот-дог с сосиской и кетчупом; хот-дог с сосиской и майонезом; хот-дог с сосиской и розовым соусом; хот-дог с сосиской, майонезом и горчицей; хот-дог с сосиской гриль и кетчупом; хот-дог с сосиской гриль и майонезом; хот-дог с сосиской гриль и розовым соусом; хот-дог с сосиской гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой гриль и кетчупом; хот-дог с сарделькой гриль и майонезом; хот-дог с сарделькой гриль и розовым соусом; хот-дог с сарделькой гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой и кетчупом; хот-дог с сарделькой и майонезом; хот-дог с сарделькой и розовым соусом; хот-дог с сарделькой, майонезом и горчицей; хот-дог с корейской морковью; хот-дог с охотничьей колбаской; хот-дог с соленым огурчиком; хот-дог «Школьный»; хот-дог с грибами; хот-дог с сосиской; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; чизбургер с ветчиной; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной и рукколой; чиабатта ржаная с ветчиной и рукколой; чиабатта пшеничная с ветчиной и майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной и кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной и майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной и кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной; чиабатта ржаная с ветчиной; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта пшеничная с курицей и майонезом; чиабатта пшеничная с курицей и кетчупом; чиабатта пшеничная с курицей и розовым соусом; чиабатта ржаная с курицей и майонезом; чиабатта ржаная с курицей и кетчупом; чиабатта ржаная с курицей и розовым соусом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой; чиабатта пшеничная с курицей; чиабатта ржаная с курицей; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и май-

онезом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом; ролл из лаваша с варено-копченым окороком и майонезом; ролл из лаваша с варено-копченым окороком и розовым соусом; ролл из лаваша с карбонадом и майонезом; ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом; ролл из лаваша с буженины и майонезом; ролл из лаваша с буженины и розовым маслом; ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом; ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом; ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом; ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом; рулет закусочный; круассан с ветчиной куриной и сыром; круассан с куриной грудкой и огурцом; круассан-сэндвич с семгой; круассан-сэндвич; панини с буженины; панини с салями; лаваш с ветчиной и сыром; лаваш с лососем и картофелем; лаваш с колбаской и картофелем; лаваш с крабом и ананасом; лаваш с курицей терияки; лаваш с курицей и картофелем; лаваш с курицей в соусе тонкацу; корн-дог; скроки-сэндвич; скроки-сэндвич «Мультизлак»; скроки-сэндвич с салями; скроки-сэндвич с семгой; набор для сэндвича со шницелем мясным; набор для сэндвича с бифштексом; набор для сэндвича с колбасой полукопченой; набор для сэндвича с колбасой сырокопченой; набор для сэндвича с колбасой вареной; набор для сэндвича с грудинкой; набор для сэндвича с окороком варено-копченым; набор для сэндвича с буженины; набор для сэндвича с ветчиной, сыром и розовым соусом; набор для сэндвича с окороком и сыром; набор для сэндвича с сарделькой и кетчупом; набор для сэндвича с сарделькой и майонезом; набор для сэндвича с сосиской и кетчупом; набор для сэндвича с сосиской и майонезом; набор для сэндвича с языком говяжьим; набор для сэндвича с паштетом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; набор для сэндвича с рулетом копчено-вареным; набор для сэндвича с семгой соленой; набор для сэндвича с копченой рыбой и зеленью; набор для сэндвича с кетой копченой; набор для сэндвича с икрой лососевой; набор для сэндвича с креветками; набор для сэндвича Пикантный; набор для сэндвича с крабовыми палочками; набор для сэндвича с сыром; снэк-фокачча; бутерброд «Гренки для гурмана»; бутерброд «Гренки пикничок»; бутерброд «Гренки Пиренейские»; бутерброд «Гренки Пикантные»; бутерброд «Гренки Семужка»; бутерброд «Гренки Чикен»; сэндвич с ветчиной и сыром (2 вариант); сэндвич с копченой индейкой и беконом; сэндвич с курицей Цезарь; сэндвич с тунцом (2 вариант); сэндвич-ролл с тунцом; сэндвич-ролл с ветчиной и сливочным сыром; сэндвич-ролл с курицей Цезарь; сэндвич-ролл с салями; сэндвич с говядиной; сэндвич с семгой (2 вариант); бургер с фирменным соусом/мини; бургер с фирменным соусом; бургер острый/мини; бургер острый; бургер вишневый/мини; бургер вишневый; бургер BBQ/мини; бургер BBQ; бургер голд; бургер песто/мини; бургер песто; бургер большой с яйцом и беконом; бургер с яйцом и беконом; бургер сырный/мини; бургер сырный; бургер чикен/мини; бургер чикен; бургер сальса/мини; бургер сальса; мраморный ролл/сальса; мраморный ролл/барбекю; багет «Ветчина, огурец»; багет «Ветчина, сыр»; багет «Пепперони»; багет «Сырный»; сэндвич с беконом и маринованным луком; сэндвич с сервелатом и морковью по-корейски; сэндвич с курицей и грибами; сэндвич с ветчиной и маринованными огурчиками; сэндвич с беконом и сыром; сэндвич с семгой (вариант 3); сэндвич с курицей, грибами и Пряным соусом; сэндвич с сервелатом и Американским соусом; сэндвич с курицей (вариант 2); сэндвич с ветчиной; сэндвич с куриным филе и Мексиканским соусом; сэндвич-ролл «Цезарь»; редбургеры с пикантным соусом; редбургеры с соусом «Цезарь»; редбургеры с белым соусом; гамбургеры с пикантным соусом; гамбургеры с соусом «Цезарь»; гамбургеры с белым соусом; блэкбургеры с пикантным соусом; блэкбургеры с соусом «Цезарь»; блэкбургеры с белым соусом; бургеры «Богатырские» с пикантным соусом; бургеры «Богатырские» с соусом «Цезарь» бургеры «Богатырские» с белым соусом; бигбургеры с пикантным соусом; бигбургеры с соусом «Цезарь»; бигбургеры с белым

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

круассан с сыром и карбонатом; гамбургер; чизбургер; чикенбургер; фишбургер; биг сэндвич с ветчиной; биг сэндвич с курицей; сэндвич с беконом; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с лососем; сэндвич с курицей; сэндвич «Пикантный»; сэндвич с сыром; ролл с курицей; ролл с лососем; ролл с говядиной; сэндвич с курицей и беконом; сэндвич с тунцом; сэндвич «Селедка под шубой»; сэндвич «Веган»; сэндвич «BLT» с беконом; сэндвич с курицей; ролл с лососем; сэндвич с крабовыми палочками и майонезом; сэндвич с тунцом и майонезом; сэндвич с колбасой в/к и майонезом; сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с бифштексом и майонезом; сэндвич с говядиной и майонезом; сэндвич со свиным окороком и майонезом; сэндвич с рыбой и майонезом; сэндвич ролл «Цезарь»; сэндвич с ветчиной; сэндвич с беконом; сэндвич-ролл с ветчиной и сыром; сэндвич с салями; сэндвич ролл с лососем и сливочным сыром; сэндвич с лососем на черном хлебе; сэндвич крабовый; сэндвич «Жульен»; сэндвич «Пепперони»; клаб сэндвич с курицей и беконом; сэндвич с лососем; сэндвич – ролл «Жульен»; чизбургер с куриной котлетой; тортилья с курицей, тортилья острая с курицей; тортилья «Вегетарианская»; канапе с творожным сыром, авокадо и лососем; канапе с томатами «Черри», молодым сыром с зеленью; канапе с моцареллой, томатами «Черри» и оливками; брускетта с бужениной; брускетта с форелью и тигровой креветкой; брускетта с копченостями; брускетта с куриным филе и кунжутом; брускетта с языком; брускетта с ветчинным муссом; тост из ржаного хлеба с грибной икрой, брусникой и сметанным кремом.

Изменение № 1 Дата введение в действие 24.07.2024 год **Дополнить:** сендвич с муссом из тунца и яичным блинчиком; сендвич со слабосолёной рыбой, творожным сыром и маринованным луком; сендвич с маринованным огурчиком; круассан с ветчиной из индейки и сыром; шпинатная вафля с яйцом-пашот и двумя видами томатов.

Изменение № 2 Дата введение в действие 28.07.2024 год сэндвич «Диччи» с бужениной из кабана; сэндвич «Диччи» с бужениной из лося; сэндвич «Диччи» с бужениной из оленя; сэндвич «Диччи» с ветчиной из кабана; сэндвич «Диччи» с ветчиной из лося; сэндвич «Диччи» с ветчиной из оленя; сэндвич «Диччи» с мясом охотничьим деликатесным; сэндвич «Диччи» с окороком из кабана; -сэндвич «Диччи с окороком из лося; сэндвич «Диччи» с окороком из оленя; сэндвич «Диччи» с пастрами из кабана; сэндвич «Диччи» с пастрами из лося; сэндвич «Диччи» с пастрами из оленя; сэндвич «Диччи» с ростбифом из кабана; сэндвич «Диччи» с ростбифом из лося; сэндвич «Диччи» с ростбифом из оленя; сэндвич-ролл «Диччи» с уткой; сэндвич-ролл «Диччи» с индейкой. сэндвич «Диччи» с колбасой в/к из дичи; сэндвич «Диччи» с колбасой п/к из дичи; сэндвич «Диччи» с колбасой вареной из дичи.

Изменение № 3 Дата введение в действие 18.10.2024 год ***Сэндвичи с добавлением мясной продукции:*** сэндвич с яйцом и беконом; сэндвич с пепперони и моцареллой; бриошь с салями; сэндвич с салями, овощами и сыром; сэндвич с беконом на ремесленном хлебе; сэндвич с пепперони и плавленым сыром чеддер; ***Сэндвичи с добавлением мяса птицы:*** сэндвич с курицей и творожным сыром; сэндвич с курицей на ремесленном хлебе; бриошь с курицей; ролл Цезарь с курицей; сэндвич с курицей и сыром; ролл с курицей терияки; ролл с курицей в медово-горчичном соусе; ролл с курицей карри и ананасами; сэндвич «Крок месье» ***Сэндвичи с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, «крабовых» палочек:*** сэндвич с лососем и творожным сыром; бриошь с лососем; сэндвич с тунцом на ремесленном хлебе; ролл с лососем и творожным сыром; ***Сэндвичи с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** бриошь с моцареллой.

Изменение № 4 Дата введение в действие 22.10.2024 год ***Сэндвичи с добавлением мясной продукции:*** сандо с салями; сэндвич «Пепперони с сыром»; сэндвич «Ветчина с сыром»; ***Сэндвичи с добавлением мяса птицы:*** сэндвич «Курица с бруснично-творожным сыром»; сандо с курицей; ***Сэндвичи с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, «крабовых» палочек:*** сандо с лососем; ***Сэндвичи с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** сандо с моцареллой;

Изменение № 5 Дата введение в действие 23.05.2025 год **Сэндвичи с добавлением мясной продукции:** круассан с ветчиной и мягким сыром; круассан Гриль с колбасой пепперони; сэндвич с бужениной и острой морковью; сэндвич с печеным перцем, беконом и хашбрауном; булочка зерновая с соусом «Сальса» и свиным окороком; панини с соусом «Сальса» и свиным окороком; сэндвич на тостовом хлебе «Мортаделла»; крок «Мадам»; **Сэндвичи с добавлением мяса птицы:** круассан – Гриль с моцареллой и ветчиной; круассан с ветчиной из индейки с соусом «Релиш»; панини – Гриль с цыпленком; **Сэндвичи с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, «крабовых» палочек:** сэндвич с муссом из тунца; **Сэндвичи сладкие, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:** сэндвич с бананом и карамелью; сэндвич с шоколадной пастой и орехами; булочка зерновая с копченым сыром и ореховым соусом;

Изменение № 6 Дата введение в действие 16.09.2025 год **Сэндвичи с добавлением мясной продукции:** сэндвич «Медовый тост» с ветчиной; сэндвич «Элвис»; багет -запеканка «Мехико» с охотничьими колбасками; багет-запеканка «Ветчина и огурчик»; багет-запеканка «Дымный хруст»; уфо-бургер «Корейский стиль»; уфо-булочка «Буженина-огурчик»; круассан «Классика» с бужениной и сыром; «Корона-бургер»; сэндвич-гриль на палочке «Хит с пепперони»; сэндвич «Гриль – чиз» с картофелем фри; булочка «Утренняя» с докторской колбасой; булочка «Утренняя с драником и беконом; брускетта «Пепперони и мягкий сыр»; брускетта «Салями и пармезан»; бутерброд «Русский»; канапе на шпажке «Сыр и салями»; канапе «Пепперони и пармезан»; **Сэндвичи с добавлением мяса птицы:** уфо-бургер с куриной котлеткой; уфо-бургер «Чикен барбекю»; уфо-бургер «Сыр и томат» с цыпленком; уфо-булочка «Курочка и сладкий чили»; багет-запеканка «Хрустящий барбекю» с мясными шариками; панини с ветчиной и маринованными огурчиками; уфо-булочка с паштетом из индейки и брусничным соусом; булочка бриошь с хрустящими стрипсами; брускетта «Мистер гриб» с шампиньонами и курочкой; канапе «Ветчина и огурчик»; **Сэндвичи с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов:** сэндвич Чили -тунец»; сэндвич с тунцом и нори «Огонь и океан»; канапе с муссом из красной рыбы; **Сэндвичи сладкие, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:** уфо-булочка «Шоколад и банан»; брускетта «Томатино»; канапе на шпажке «Греция»; багет-запеканка «Грибная»;

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

Срок годности горячей продукции при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6°С: не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной герметично с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С: не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 30 суток; при температуре хранения 4 ±2°С – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев. при температуре хранения 4 ±2°С – не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 60 суток; при температуре хранения 4 ±2°С – не более 96 часов; Допускается реализация продукции после дефростации при температуре от минус

1,5 до плюс 6 ° С в течение 5 суток. Реализация в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии, повторному замораживанию не подлежит. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-914-2024** **СУПЫ-ПЮРЕ ПИТЬЕВЫЕ**

Дата введения в действие — 01.01. 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 супы-пюре питьевые готовые — первые обеденные блюда (далее продукт, продукция, суп, супы-пюре), изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке, отварах, используемые для приготовления супов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару одноразовые стаканчики, бутылочки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. 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*:* Суп-пюре питьевой "Грибной"; Суп-пюре питьевой "Томатный"; Суп-пюре питьевой "Тыквенный" Суп-пюре питьевой "Лососевый"; Суп-пюре питьевой "Сырный" Суп-пюре питьевой с морепродуктами; Суп-пюре питьевой со шпинатом; Суп-пюре питьевой куриный; Суп-пюре питьевой с мясом; Суп-пюре питьевой постный; Суп-пюре питьевой "Гаспачо"; Суп-пюре питьевой "Пряный томатный"; Суп-пюре питьевой "Грибной крем"; Суп-пюре питьевой "Сливочный сырный"; Суп-пюре питьевой "Уха финская"; Суп-пюре питьевой "Французский куриный"; Суп-пюре питьевой "Кокосовый острый с креветками"; Суп-пюре питьевой "Тыквенно-морковный" Суп-пюре питьевой из чечевицы с имбирем; Суп-пюре питьевой Густой чили кон карне Суп-пюре питьевой "Похлебка с мясом"; Суп-пюре питьевой "Вегетарианский"; Суп-пюре питьевой "Импрессионизм"; Суп-пюре питьевой "Сытный"; Суп-пюре питьевой "Легкий"; Суп-пюре питьевой "Модерн".

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75% — не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре плюс 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консервантов** бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 75% — не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-759-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-759-2018)**

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 изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродукты] птицы; ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); —кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят); ***в зависимости от технологии изготовления*:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, паштеты (патэ, рийеты, террины, муссы)]; ***в зависимости от тепловой обработки:*** вареные; запеченные; жареные; ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные [для увеличения срока годности]: ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от

0°С до 6°С]; замороженные [не выше минус 8°С]; быстрозамороженные [не выше минус 18°С]; глубокозамороженные [не выше минус 25°С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготовляемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 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: Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи в коже; Грудка куриная конфи без кожи; Грудка индейки конфи в коже; Грудка индейки конфи без кожи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи в коже; Перепелиные ножки конфи без кожи; Окорочка цыплят конфи в коже; Окорочка цыплят конфи без кожи; Окорочка индейки конфи в коже; Окорочка индейки конфи без кожи; Бедро куриное конфи в коже; Бедро куриное конфи без кожи; Бедро индейки конфи в коже; Бедро индейки конфи без кожи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи; Грудка цыпленка-бройлера конфи; Грудка индейки конфи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая часть] цыплят-бройлеров конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] куриное конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-**

бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра: Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Филе грудки куриное; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Рулет «Сельский» из мяса кур; Рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сельский» из мяса индейки; Мясо бедра куриное без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыпленка-бройлера без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Сорт первый:** Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Мясо куриное прессованное; Мясо цыплят-бройлеров прессованное; Мясо индейки прессованное; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Мясо прессованное «Особое» кур; Мясо прессованное «Особое» цыплят-бройлеров; Мясо прессованное «Особое» индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом; Рулет из мяса индейки с орехом. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки с грибами; Рулет из мяса индейки с курагой; Рулет из мяса индейки с черносливом; Рулет из мяса индейки с морковью; Рулет из мяса индейки с перцем болгарским; Рулет из мяса индейки с омлетом; Рулет из мяса индейки с маслинами и сыром; Рулет из мяса индейки с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса индейки; Рулет «Перечный» из мяса индейки; Рулет «Шик» из мяса индейки; Рулет «Мраморный» из мяса индейки; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с болгарским перцем; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами и грибами; Трубочки из мяса индейки с болгарским перцем; Трубочки из мяса индейки с овощами; Трубочки из мяса индейки с овощами и грибами; «Руляда» из мяса кур; «Руляда» из мяса цыплят-бройлеров; «Руляда» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки. Локтевая часть крыла индейки; Шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера; Шашлык из грудки без кожи индейки; **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера;

Цыпленок запеченный; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Жаркое из курочки; Жаркое из цыпленка-бройлера; Жаркое из индейки; Части цыпленка «Карри»; Части индейки «Карри»; Шашлык «По-абхазски» из курочки; Шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; Шашлык «По-абхазски» из индейки; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; Крылья куриные запеченные [плечевая и локтевая часть]; Крылья цыпленка-бройлера запеченные [плечевая и локтевая часть]; «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Окорочок «Фирменный» куриный; Окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера; Окорочок «Фирменный» индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки; Крыло куриное; Крыло цыпленка-бройлера; Крыло индейки; Крылышко цыплят-бройлеров; Крылышко индейки; Части крыла [плечевая, локтевая] кур; Части крыла [плечевая, локтевая] цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера. Локтевая часть крыла индейки; Грудка «По-домашнему» куриная; Грудка «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Грудка «По-домашнему» индейки; Окорочок «По-домашнему» куриный; Окорочок «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Окорочок «По-домашнему» индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе грудки]; Азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Азу из мяса индейки с овощами; Фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Фрикасе из мяса индейки с овощами; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Карбонад куриный; Карбонад из мяса цыплят-бройлеров; Карбонад из мяса индейки; Вырезка из мяса индейки. **Сорт высший:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе бедра, голени, окорочка]; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе; Шашлык из мяса индейки в горчичном соусе; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Орех «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Городской» из мяса индейки; Буженина «Приятная» из мяса кур; Буженина «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Приятная» из мяса индейки; Пастрома «Банкетная» из мяса кур; Пастрома «Банкетная» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Банкетная» из мяса индейки. «Полоски куриные в глазури»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури»; «Полоски индейки в глазури». **Сорт первый:** Рулет куриный деликатесный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный; Рулет из мяса индейки деликатесный; Буженина из мяса кур; Буженина из мяса цыплят-бройлеров; Буженина из мяса индейки; «Буженина» из мяса кур; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; «Буженина» из мяса из индейки; Буженина с яблоками из мяса цыплят-бройлеров; Буженина с яблоками из мяса индейки; Орех

из мяса кур; Орех из мяса цыплят-бройлеров; Орех из мяса индейки; Фонарик из мяса кур; Фонарик из мяса цыплят-бройлеров; Фонарик из мяса индейки. Цыпленок с розмарином прессованный; Индейка с розмарином прессованная; Рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Инди» из мяса индейки; Слойка из мяса цыплят-бройлеров; Слойка из мяса индейки; Пастрома «Смак» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Смак» из мяса индейки; Грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Праздничная» из мяса индейки; Грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Карри» из мяса индейки; «Карбонад» куриный; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из мяса индейки; Мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера; Филе «К обеду» куриное; Филе «К обеду» цыплят-бройлеров; Филе «К обеду» индейки; Эскалоп "Медальон" куриный; Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера; Эскалоп "Медальон" индейки; Мясо бедра «К обеду» куриное; Мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров; Мясо бедра «К обеду» индейки; Буженина «Сочная» из мяса кур; Буженина «Сочная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Сочная» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Легкий» из мяса индейки; Рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Особый» из мяса индейки; Рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фермерский» из мяса индейки; Рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Гурман» из мяса индейки; Рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-баварски» из мяса индейки; Рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Праздничный» из мяса индейки; Рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Оригинальный» из мяса индейки; Рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Нежный» из мяса индейки; Рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Северный» из мяса индейки; Рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пикантный» из мяса индейки; Рулет «Сабр» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сабр» из мяса индейки; Рулет «Шукран» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шукран» из мяса индейки; Рулет «Цахтон» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Цахтон» из мяса индейки; Рулет «Сызбал» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сызбал» из мяса индейки; Рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Классический» из мяса индейки; Рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Балтийский» из мяса индейки; Рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пряный» из мяса индейки; Рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сочный» из мяса индейки; Рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Прованс» из мяса индейки; Рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фирменный» из мяса индейки; Рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Любимый» из мяса индейки; Рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «С сыром» из мяса индейки; Рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Каприз» из мяса индейки; Рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шато» из мяса индейки; Рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки; Рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Люкс» из мяса индейки; Рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сицилия» из мяса индейки; Рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-итальянски» из мяса индейки; Рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сытный» из мяса индейки; Рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Изысканный» из мяса индейки; Баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке»; Баллотин «Перепелка в цыпленке, цыпленок в утке»; Баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с орехами из мяса индейки; Баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с сухофруктами из мяса индейки; Баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с оливками из мяса индейки; Баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-брой-**

леров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй: Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Крыло [целое] куриное; Крыло [целое] цыпленка-бройлера; Крыло [целое] индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или вертеле. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт высший:** Тушка цыплят–бройлеров – гриль; Цыпленок-табака-гриль; Цыпленок-табака «По-грузински» гриль; Цыпленок-бройлер на вертеле; Цыпленок «По-особому» -гриль; Голень куриная на гриле; Голень цыпленка-бройлера на гриле; Голень цыпленка-бройлера гриль; Голень цыплят–бройлеров – гриль; Голень куриная для барбекю; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень индейки для барбекю; Бедро куриное гриль; Бедро цыпленка-бройлера гриль; Бедро цыплят–бройлеров – гриль**;** Окорочок цыплят–бройлеров – гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Крылышки «Баффало» куриные; Крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; Крылышки «Баффало» индейки; Шашлык из бедра цыплят–бройлеров–гриль. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Цыпленок-бройлер-гриль; Полутушка цыпленка-бройлера-гриль; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень цыплят-бройлеров-гриль в остром маринаде; Бедро цыпленка-бройлера-гриль; Крылышки цыплят-бройлеров-гриль; Крыло куриное гриль; Крыло цыпленка-бройлера гриль; Крылья цыплят–бройлеров – гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Шашлык из гузок кур – гриль; Шашлык из гузок цыплят–бройлеров– гриль; Шашлык из гузок индейки– гриль; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Плечевая часть крыла куриная в панировке; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Окорочок куриный в панировке; Окорочок цыпленка-бройлера в панировке; Бедро куриное в панировке; Бедро цыпленка-бройлера в панировке; Голень куриная в панировке; Голень цыпленка-бройлера в панировке; Локтевая часть крыла куриная в панировке; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Хрустящие снеки из куриных крылышек; Хрустящие

снеки из крылышек цыплят-бройлеров; Хрустящие снеки из куриных ножек; Хрустящие снеки из ножек цыплят-бройлеров; Крылышко куриное жареное во фритюре; Крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре. «Крылья куриные в панировке»; «Крылья цыпленка-бройлера в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** Курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; Индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; Курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; Индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Курица, фаршированная морковью и орехами; Цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами; Индейка, фаршированная морковью и орехами; Курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью; Индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Курица, фаршированная печенью с жареным луком; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком; Индейка, фаршированная печенью с жареным луком; Курица, фаршированная апельсином и ананасом; Цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом; Индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом; Курица, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками; Индейка, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер «По-польски». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Медальоны куриные; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса индейки; Стрипсы в панировке куриные; Стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы в панировке из мяса индейки; Филе большое куриное в панировке; Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе большое индейки в панировке; Филе малое куриное в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое индейки в панировке; "Мясо-спагетти" куриное; "Мясо-спагетти" цыплят-бройлеров; "Мясо-спагетти" индейки. **Сорт высший:** Эскалоп куриный; Эскалоп из мяса цыплят-бройлеров; Эскалоп из мяса индейки; Шашлык куриный; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык из мяса индейки. **Сорт первый:** Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков куриных; Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков индейки; Эскалоп "Медальон" куриный; Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера; Эскалоп "Медальон" индейки; Лангет пластованный "Язычок" из филе куриного; Лангет пластованный "Язычок" из филе цыпленка-бройлера; Лангет пластованный "Язычок" из филе индейки; Шницель "Советский" куриный; Шницель "Советский" из мяса цыпленка-бройлера; Шницель "Советский" из мяса индейки; Снеки куриные; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Снеки из мяса индейки; Наггетсы из мяса кур; Наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; Наггетсы из мяса индейки; Стрипсы куриные; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса индейки; Шаурма из мяса кур; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров; Шаурма из мяса индейки; "Полоски" куриные; "Полоски" из мяса цыплят-бройлеров; "Полоски" из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Шашлык куриный. **Сорт первый:** Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; Эскалоп цыпленка-бройлера; Шницель "Советский" куриный; Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров; Шницель "Советский" из мяса индейки; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы «Куриные»; Мясо бедра цыплят-бройлеров в панировке; Мясо бедра индейки в панировке. «Филе куриные в панировке»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке»; «Филе индейки в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур,**

цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриле маркере. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра: Шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык «Закусочный» из мяса индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера гриль. «Филе куриное глазированное»; «Филе цыпленка-бройлера глазированное»; «Филе индейки глазированное». **Сорт высший:** Барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле; Барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле; Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-русски" из мяса индейки; Барбекю "По-восточному" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-восточному" из мяса индейки; Барбекю "Южное царство" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "Южное царство" из мяса индейки; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров жареная на решетке или вертеле; Шаурма из мяса индейки жареная на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи цыплят-бройлеров] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи индейки] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Барбекю "По-русски" из мяса кур; Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-русски" из мяса индейки; Шницель "Советский" из мяса кур на гриле; Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Шницель "Советский" из мяса индейки на гриле. «Полоски куриные на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски цыпленка-бройлера на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски индейки на гриле или в гриль-маркере». «Полоски куриные в глазури на гриле»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури на гриле»; «Полоски индейки в глазури на гриле». **Сорт первый:** «Филе куриные в панировке в гриль-маркере»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке в гриль-маркере»; «Филе индейки в панировке в гриль-маркере». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** Антрекот куриный с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из масла с зеленью; Антрекот куриный с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса индейки с начинкой из шпината с сыром; Антрекот куриный с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из грибов с зеленью. **Сорт высший:** Котлеты по-киевски из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты по-киевски из мяса индейки. **Сорт первый:** Филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; Филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; Филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; Филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из курицы с начинкой; «Мешочки» из цыпленка-бройлера с начинкой; «Мешочки» из индейки с начинкой; Филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Рулет «Деликатесный» из мяса кур; Рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Шеи кур; Шеи цыплят-бройлеров; Шеи индейки; Печень кур; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные кур; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца кур; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Голень цыплят-бройлеров-гриль в пряном маринаде. **Группа: изделия кулинарные,**

содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый: «Полоски», содержащие мясо цыплят-бройлеров; «Полоски из мяса цыплят-бройлеров». **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт высший:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт первый:** Закуска «Станичная» из мяса кур; Закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Станичная» из мяса индейки; Закуска «Радужная» из мяса кур; Закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Радужная» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Неженский» из мяса индейки; Рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Лиманский» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная с зеленью; Котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью. **Сорт первый:** Кебаб из мяса кур; Кебаб из мяса к цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса кур; «Шведские» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса индейки; Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров; Биточки с сыром из мяса индейки. **Сорт второй:** Хлеб «Мясной» из мяса цыплят-бройлеров; Хлеб «Мясной» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Котлета в беконе, фаршированная филе куриным. Котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера; Котлета в беконе, фаршированная филе индейки; Рулет «К ужину» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К ужину» из мяса индейки; Рулет «К празднику» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К празднику» из мяса индейки. Шарики ассорти с овощами из мяса кур; Шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров; Шарики ассорти с овощами из мяса индейки; Котлеты куриные с индейкой и брокколи; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи; Котлетки куриные с моцареллой и зеленью**;** Котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью**;** Фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом; «Пряные» фрикадельки из мяса кур; «Пряные» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; Польпетты из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетты из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом. **Сорт второй:** Галантин из мяса цыплят-бройлеров; Галантин из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Купаты «Дачные». **Сорт первый:** Колбаски «Элитные»; Колбаски «Куриные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт первый:** Террин из мяса перепела. **Сорт второй:** Патэ [запеченный паштет] из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса индейки с ананасами; Патэ из мяса индейки с пряной зеленью; Патэ из мяса индейки с орехами. Рийет перепелиный с ромом. **Группа: изделия кулинарные из [мяса и] субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку печеночный"

из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Фарш жареный куриный; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров; Фарш жареный индюшиный. **Сорт третий:** Фарш жареный курино-говяжий; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров с говядиной; Фарш жареный курино-свиной; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров со свининой. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Снеки «Пикантные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Наггетсы «Люкс» из мяса индейки; Наггетсы «Чикен» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «Фирменные» из мяса цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Аппетитный» из мяса цыплят-бройлеров; Котлетка бургерная из мяса цыплят-бройлеров; Чикенбургер из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Куриный» с индейкой. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная на гриле; Котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Бургер на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Бургер куриный на гриле; Бургер из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Колбаски куриные чевапчичи; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Люля-кебаб на гриле из мяса кур. **Сорт второй:** Люля-кебаб куриный; Люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Люля-кебаб с мясом курицы и говядиной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной; Люля-кебаб с мясом курицы и бараниной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с томатами и орегано из мяса кур; Митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано из мяса индейки; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса цыплят-бройлеров; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Сорт второй:** «Пончики» из мяса кур; «Пончики» из мяса цыплят-бройлеров; «Пончики» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Колбаски «Ба-

варские» на гриле [улитки] из мяса кур; Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Гриль» из мяса кур; Колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Гриль» из мяса кур; Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Дачные» из мяса кур; Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой. **Сорт первый:** Колбаски для барбекю из мяса кур; Колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски домашние гриль из мяса кур; Колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с дижонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Чоризо» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой; Колбаски «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые фаршированные. Сорт первый:** Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт третий:** Паштет «Сливочный», содержащий мясо перепелов. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Котлеты, содержащие мясо кур со свининой; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; Биточки с сыром, содержащие мясо кур; Биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, формованные. Сорт первый:** Наггетсы, содержащие мясо кур; Наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Котлеты, содержащие мясо кур со свининой; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; **Сорт третий:** Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо кур; Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо кур; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с тыквой, содержащие мясо кур; Митболы с тыквой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с тыквой, содержащие мясо индейки; Митболы с брокколи, содержащие мясо кур; Митболы с брокколи, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с брокколи, содержащие мясо индейки; Митболы с кабачком, содержащие мясо кур; Митболы с кабачком, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с кабачком, содержащие мясо индейки; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо кур; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо индейки; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо кур; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо индейки; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо кур; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо индейки; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо кур; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо индейки; Шницель с сыром, содержащий мясо кур: Шницель с

сыром, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Шницель с сыром, содержащий мясо индейки; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо кур; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; Утиная грудка конфи в коже; Утиная грудка конфи без кожи; Гусиная грудка конфи в коже; Гусиная грудка конфи без кожи. **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; **Сорт полужирный:** Тушка уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Четвертина уток; Четвертина утят; Четвертина гусей; Четвертина гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; Утиная грудка конфи; Гусиная грудка конфи; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Окорочка утиные конфи в коже; Окорочка утиные конфи без кожи; Окорочка гусиные конфи в коже; Окорочка гусиные конфи без кожи; Бедро утиное конфи в коже; Бедро утиное конфи без кожи; Бедро гусиное конфи в коже; Бедро гусиное конфи без кожи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Сорт нежирный:** Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт полужирный:** Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой; Филе уток, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе утят, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусей, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусят, фаршированное печенью [фуа-гра]; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; «Торчон фуа-гра» уток; «Торчон фуа-гра» гусей; Фуа-гра в торшоне уток; Фуа-гра в торшоне гусей. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные.**

Сорт отборный: Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят. **Сорт полужирный:** Тушка уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят; Гузка уток; Гузка утят; Гузка гусей; Гузка гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; **Сорт нежирный:** Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт нежирный:** Террин из мяса утки с апельсиновой цедрой и оливками; Террин из мяса гуся с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт: полужирный:** Филе уток, фаршированное печенью; Филе утят, фаршированное печенью; Филе гусей, фаршированное печенью; Филе гусят, фаршированное печенью; Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шеи уток; Шеи утят; Шеи гусей; Шеи гусят; Фуа-гра уток; Фуа-гра гусей; Эскалоп из фуа-гра уток; Эскалоп из фуа-гра гусей; Террин из фуа-гра уток с грибами и сладким перцем; Террин из фуа-гра гусей с грибами и сладким перцем; Террин из фуа-гра уток с сухофруктами; Террин из фуа-гра гусей с сухофруктами; Террин из фуа-гра уток с сельдереем; Террин из фуа-гра гусей с сельдереем. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; **Сорт полужирный:** Тушка

уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Четвертина уток; Четвертина утят; Четвертина гусей; Четвертина гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт: полужирный:** Бедро-гриль утки; Бедро-гриль утят; Бедро-гриль гуся; Бедро-гриль гусят; Окорочок-гриль утки; Окорочок-гриль утят; Окорочок-гриль гуся; Окорочок-гриль гусят; Голень-гриль утки; Голень-гриль утят; Голень-гриль гуся; Голень-гриль гусят; Крыло-гриль утки; Крыло-гриль утят; Крыло-гриль гуся; Крыло-гриль гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят. **Сорт: полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят. Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой. Утиная грудка магрэ, фаршированная фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт отборный:** Начинка из мяса утки [филе]; Начинка из мяса гуся [филе]. **Сорт нежирный:** Начинка из мяса утки [филе голени]; Начинка из мяса гуся [филе голени]; Рийет из мяса утки с курицей; Рийет из мяса гуся с курицей; «Риллет» из мяса утки; «Риллет» из мяса гуся; **Сорт: полужирный:** Начинка из мяса утки [филе бедра]; Начинка из мяса гуся [филе бедра]; Рийет из мяса утки «По-деревенски»; Рийет из мяса гуся «По-деревенски»; Рийет из мяса утки со свининой; Рийет из мяса гуся со свининой; Рийет из мяса утки с тыквой; Рийет из мяса гуся с тыквой; «Домашний Риллет» из мяса уток; «Домашний Риллет» из мяса гусей; «Риллет» из мяса уток с грибами; «Риллет» из мяса гусей с грибами; «Риллет» из мяса уток с черносливом; «Риллет» из мяса гусей с черносливом; «Риллет» из мяса уток с копченым беконом; «Риллет» из мяса гусей с копченым беконом; **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** Филе утиное завернутое в бекон; Филе гусиное завернутое в бекон; **Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с

апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Пате утиное с печенью, инжиром и фисташками; Пате гусиное с печенью, инжиром и фисташками; Террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт односортный:** Террин из утиной печени; Террин из гусиной печени; Террин из утиной печени с хурмой; Террин из гусиной печени с хурмой; Террин из утиной печени с изюмом; Террин из гусиной печени с изюмом; Паштет из утиной печени фуа-гра; Паштет из гусиной печени фуа-гра. **Сорт жирный:** Пате из утиной печени с инжиром; Пате из гусиной печени с инжиром; Мусс из утиной печени с ягодами; Мусс из гусиной печени с ягодами; Мусс из утиной печени с орехами; Мусс из гусиной печени с орехами; Мусс из утиной печени с укропом и маринованным огурчиком; Мусс из гусиной печени с укропом и маринованным огурчиком; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусиной печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Фарш жареный утиный. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт полужирный:** Колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса утки с бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с бренди; Колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо и субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** «Рийет утиный с коньяком», содержащий мясо и субпродукты уток. **Группа: изделия кулинарные, содержащие субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** Паштет, содержащий печень утки; Паштет, содержащий печень гуся.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 22.12.2023 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная. **Сорт высший:** Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом; Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком; Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 07.02.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: варёные. Подвид: рубленые. Сорт первый:** Намазка «Куриная».

Изменение № 3 Дата введения в действие - 08.04.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-**

БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый: Голень цыплёнка-бройлера с чесноком запечённая; Крылья цыплёнка бройлера в томатном соусе запечённые.

Изменение № 4 Дата введения в действие - 09.04.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Грудка куриная; Грудка куриная "На пару". **Группа: изделия кулинарные из мяса индейки. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Филе грудки индейки "Гриль"; Грудка индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: запечённые. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** Рулет "Куриный в пергаменте" **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур. Вид: варёные. Подвид: рубленые. Сорт первый:** "Намазка с хреном"; "Намазка с маринованными огурцами"; "Намазка с солеными огурцами"; "Намазка с травами"; "Намазка с зеленью". **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запечённые. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт нежирный:** Утиная ножка по-пекински запечённая [голень]; **Сорт полужирный:** Утиная ножка по-пекински запечённая [бедро, окорочок];

Изменение № 5 Дата введения в действие - 13.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе куриного; Буженина из филе куриного, обжаренная на гриле; **Сорт высший:** Рулет куриный запечённый. **Группа: изделия кулинарные из мяса цыплёнка-бройлера. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе цыплёнка-бройлера; Буженина из филе цыплёнка-бройлера, обжаренная на гриле. **Сорт высший:** Рулет из мяса цыплёнка-бройлера запечённый. **Группа: изделия кулинарные из мяса индейки. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе индейки; Буженина из филе индейки, обжаренная на гриле. **Сорт высший:** Буженина из индейки; Буженина из индейки, обжаренная на гриле;

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

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от

воздействия атмосферных осадков. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. для быстрозамороженныхне выше минус 18 °С. для глубокозамороженныхне выше минус 25 °С. Реализацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): вареные, запеченные и жареные изделия [тушки или части тушек птицы] не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные изделия из мяса птицы не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке [в т ч. фарши жареные, вареные] не более 5 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные при сервировочной нарезке не более 10 суток. вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные [тушки, части тушек кур, цыплят-бройлеров гриль], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные [шашлык куриный] не более 15 суток; рубленые, формованные [люля-кебаб, фарш жареный] не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности паштетов, терринов, патэ и рийетов** [всех видов птицы] вареных и запеченных при температуре хранения от 0 до 6°С: в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в полиамидных барьерных оболочках не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [контейнер под запайку] – не более 20 суток; в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток; в герметично укупоренной стеклянной таре

не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса всех видов птицы конфи**, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 4°С: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации не более 45 суток; в пакетах, залитых жиром не более 60 суток; в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE не более 60 суток. в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более трёх месяцев; изделия герметично упакованные не более трёх месяцев; изделия в потребительской упаковке не более трёх месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более трёх месяцев; сервировочная нарезка 60 суток; порционная нарезка 70 суток; **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 12 месяцев; порционная нарезка 120 суток; сервировочная нарезка 90 суток; кулинарных изделий конфи упакованных под вакуумом не более трёх месяцев; **не выше минус 25°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 14 месяцев; изделия герметично упакованные не более 14 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 14 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды не более 14 месяцев. порционная нарезка 200 суток; сервировочная нарезка 180 суток. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия кулинарные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.11-800-2023 СУПЫ-СМУЗИ

Дата введения в действие — 2023 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 супы – смузи готовые (далее по тексту продукт/продукция/суп/супы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением или без добавления консервантов. Супы по технологии приготовления относятся к холодным супам с температурой подачи 10 – 14ºС. Продукция выпускается готовой к употреблению и охлажденной. Охлажденная продукция готова к употреблению после подогрева до температуры подачи. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. 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: суп – смузи из брокколи; суп – смузи из картофеля; суп – смузи из тыквы; суп – смузи грибной; суп – смузи из белой фасоли; суп – смузи из бобовых; суп – смузи из гороха; суп смузи из кабачков; суп – смузи из картофеля с морепродуктами; суп – смузи из перловой крупы; суп – смузи из рисовой крупы; суп – смузи из моркови; суп – смузи из овощей; суп – смузи из печени; суп – смузи из птицы; суп – смузи из репы; суп – смузи из салата; суп – смузи из свежих грибов; суп – смузи из спаржи; суп – смузи из шпината; суп – смузи из цветной капусты; суп – смузи из овощей с брынзой; суп – смузи «Гаспачо».

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре 2 – 6 ºС – не более 48 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2 – 6 °С не более 5 суток. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-050-2023 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 10.89.19-050-2017)**

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 вареникиполуфабрикаты в тесте замороженные, изготовленные с различными видами фаршей (начинок) из овощей, мяса, мясных продуктов, мяса птицы, грибов, круп, рыбы, морепродуктов (термически обработанных), творога, фруктов, ягод, муки пшеничной с добавлением/без добавления воды питьевой, сахара, яиц, соли пищевой, растительного масла, масла сливочного, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для употребления в пищу после термической обработки для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста), далее продукты (полуфабрикаты). Вареники -полуфабрикаты в тесте замороженные предназначены для использования в сети общественного питания, реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: **Группаполуфабрикаты с фаршами из мяса и мякотных субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с легким; вареники с ливером; вареники с мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники старорусские. **Группа – полуфабрикаты с фаршами из мяса птицы. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с куриной печенью; вареники с куриной печенью и гречкой; вареники с куриной печенью и картофелем; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с куриной печенью и шпиком; вареники с печенью и картофелем; **Группа полуфабрикаты с фаршами из рыбы. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники из гольца; вареники из гольца с оливками; вареники из гольца с кальмарами; вареники из гольца с укропом; вареники из гольца с морской капустой; вареники из горбуши; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из горбуши с оливками; вареники из горбуши с укропом; вареники «Дальневосточные»; вареники с кальмарами; вареники с крабовыми палочками; вареники с креветками; вареники «Камчатские» из горбуши; вареники «Камчатские» из кеты; вареники «Камчатские» из кижуча; вареники «Камчатские» из чавычи; вареники из кеты; вареники из кеты с кальмарами; вареники из кеты с оливками; вареники из кеты с креветками; вареники из кижуча; вареники из кижуча с кальмарами; вареники из кижуча с оливками; вареники из кижуча с креветками; вареники из кеты с морской капустой; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из кеты с укропом; вареники из кижуча с укропом; вареники с крабом; вареники из ледяной рыбы; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с оливками; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из минтая; вареники из минтая с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники с морской капустой и творогом; вареники из наваги; вареники из наваги с кальмарами; вареники из наваги с морской капустой; вареники из наваги с оливками; вареники из наваги с укропом; вареники из окуня; вареники из окуня с кальмарами; вареники из окуня с морской капустой; вареники из окуня с оливками; вареники из окуня с укропом; вареники из путассу; вареники из путассу с кальмарами;

вареники из путассу с оливками; вареники из путассу с морской капустой; вареники из путассу с укропом; вареники рыбные; вареники из судака; вареники из судака с кальмарами; вареники из судака с морской капустой; вареники из судака с оливками; вареники из судака с укропом; вареники из трески; вареники из трески с кальмарами; вареники из трески с морской капустой; вареники из трески с укропом; вареники из трески с оливками; вареники из чавычи; вареники из чавычи с кальмарами; вареники из чавычи с креветками; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из чавычи с укропом; вареники из чавычи с оливками; вареники с щукой «Сочные». **Группаполуфабрикаты с фаршами из творога. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники Землянские с творогом; вареники Землянские с творожком; вареники Землянские с продуктом творожным; вареники с продуктом творожным; вареники с творожным продуктом; вареники с творожной начинкой; вареники "Любимые " с творожной начинкой; вареники "Оригинальные" с творожным продуктом; вареники с творожным кремом; вареники «Любимые» с творогом; вареники «Любимые» с продуктом из сухого молока с заменителем молочного жира «Домашний»; вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом; вареники творожные; вареники с творогом и зеленью без добавления сахара; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и земляникой; -вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом и картофелем; вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом курагой и черносливом; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и манго; вареники с творожной начинкой; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом и маковой начинкой; в тесте с маком «Вареники с творогом и маком»; в тесте с маком «Вареники с творогом и маковой начинкой»; в тесте с маковой начинкой «Вареники с творогом и маковой начинкой»; в тесте с маком «Вареники с творогом, курагой, медом и апельсиновой цедрой»; вареники с творогом, зеленью и черным перцем; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом и сметаной несладкие; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и сушеной клубникой; вареники с творогом и сушеной вишней; вареники с творогом и сушеной малиной; вареники с творогом и сушеной черникой; вареники с творогом и сушеной смородиной; вареники с творогом и сушеным бананом; вареники с творогом и сушеным ананасом; вареники с творогом и сушеным апельсином; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и черемшой или укропом; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом черносливом и курагой; вареники с творогом и черным перцем; вареники с творогом и шпинатом; вареники с творогом и ягодами вишни; вареники с творогом и ягодами земляники; вареники с творогом и ягодами смородины; вареники с творогом и ягодами черники; вареники с творогом и ягодами малины; вареники с творогом и ягодами клубники; вареники «Ленивые». вареники «Ленивые» с творогом; вареники «Ленивые» с продуктом из сухого молока с заменителем молочного жира «Домашний»; **Группаполуфабрикаты с фаршами (начинками) сырными. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с адыгейским сыром; вареники с Адыгейским сыром и шпинатом; вареники с брынзой; вареники с вареным сгущённым молоком и орехами; вареники с сыром; вареники «Капрезе»; вареники с сыром Сулугуни; вареники с сыром и ветчиной; вареники с мягким сыром и зеленью; вареники с мягким сыром и прованскими травами»; вареники с сыром и зеленью; **Группаполуфабрикаты с фаршами из овощей. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с бататом и беконом; вареники с бататом; вареники с бататом и абрикосом; вареники с бататом и малиной; вареники с бататом и клубникой; вареники с бататом и абрикосовым джемом; вареники с бататом и малиновым джемом; вареники с бататом и клубничным джемом; вареники с бататом и

джемом из киви; вареники с бататом и абрикосовым вареньем; вареники с бататом и малиновым вареньем; вареники с бататом и клубничным вареньем; вареники с бататом и вареньем из киви; вареники с бататом и плодово –ягодным наполнителем абрикосовым; вареники с бататом и плодово – ягодным наполнителем малиновым; вареники с бататом и плодово – ягодным наполнителем клубничным; вареники с бататом и плодово – ягодным наполнителем киви; вареники с бататом и сыром; вареники «Батат с творогом и свежей зеленью»; вареники с зеленью; вареники Землянские с картофелем и шкварками; вареники Землянские с картошечкой и шкварочками; вареники Землянские с картофелем и шпиком; вареники с картофелем и ливером; вареники Землянские с капустой; вареники Землянские с капустой и картофелем; вареники Землянские с капустой и грибами; вареники Землянские с картофелем; вареники Землянские с картофелем и грибами; вареники Землянские с картошечкой и грибочками; вареники с капустой; вареники с капустой квашеной; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и мясом; вареники с капустой и луком; вареники с капустой и жареным лучком; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с картофелем; вареники с картофелем и беконом; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и жареным лучком; вареники с картофелем и шампиньонами; вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем, курицей и грибами; вареники с картофелем и творогом; вареники с квашеной капустой и картофелем; вареники с квашеной капустой и мясом; вареники с морковью; вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и печенью; вареники с картофелем и печенью индейки; вареники с картошкой и салом; вареники с картофелем и жареным салом; вареники с картофельным пюре и жареным луком; вареники с картофелем и жареным луком; вареники с картофелем, жареным луком и грибами; вареники с картофелем и печенью (куриной); вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с квашеной капустой и салом; вареники «Курзе с картофелем»; вареники с луком и папоротником; вареники с отварным картофелем; вареники с печёным картофелем и зеленью; вареники «По-литовски»; вареники «По-Шебекински» с картофелем, грибами и жареным луком; вареники «По-Шебекински» с картофельным пюре и жареным луком; вареники «По-Шебекински» с картофелем и жареным луком; вареники с ревенем; вареники со свежей капустой; вареники с тушеной капустой; вареники со шпинатом, сыром и творогом; **Группаполуфабрикаты с фаршами из грибов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с грибами; вареники Землянские с грибами; **Группаполуфабрикаты с фаршами из фруктов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с абрикосом; вареники с бананом; вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с вороникой; вареники с голубикой; вареники с джемом; вареники «Домашние» с яблоком и корицей; вареники с ежевикой; вареники с жимолостью; вареники Землянские с вишней; вареники Землянские с вишенкой; вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с иргой; вареники с клюквой; вареники с клубникой; вареники с красной смородиной; вареники с курагой; вареники с малиной; вареники с морошкой; вареники с облепихой; вареники в тесте с какао с вишней; вареники со смесью ягод; вареники с черешней; вареники с черной смородиной; вареники с черникой; вареники с черноплодной рябиной; вареники с яблоками; вареники с ягодами; **Группаполуфабрикаты с фаршами из злаковых (зерновых) культур и бобовых. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с гречкой и грибами; вареники с маком и мёдом; вареники с рисом; вареники с фасолью.

Изменение №1 Дата введения в действие01.02.2024 год **Вид – в тесте. Подвид – фаршированные** вареники с бананом и клубникой; вареники с бананом и малиной.

Изменение №2 Дата введения в действие27.05.2024 год **Группаполуфабрикаты с фаршами из творога. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с творогом сладкие; вареники с творогом солёные.

Изменение №3 Дата введения в действие12.08.2024 год вареники с картофелем и вялеными томатами; вареники с картофелем и сыром;

Изменение №4 Дата введения в действие22.10.2024 год **Группаполуфабрикаты с фаршами из овощей. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с бататом, апельсином и корицей; вареники с бататом, апельсиновым джемом и корицей; вареники с картофелем и лисичками;

Изменение №5 Дата введения в действие02.12.2024 год **Группаполуфабрикаты с фаршами из мяса и мякотных субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** вареники с ливером (вариант 3); вареники с ливером и жареным луком;

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

Вареники выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей: для замороженных – не выше минус 12°С; для быстрозамороженных – не выше минус 18 °С. ***Срок годности*** **вареников:** при температуре хранения минус 18 °С – **3 месяца с даты изготовления;** при температуре хранения минус 12 °С**1,5 месяца с даты изготовления.** ***Рекомендуемые сроки годности*****:** вареников быстрозамороженных, фасованных в потребительскую упаковку при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% *герметично упакованных –* ***не более 180 суток*** *негерметично упакованных и продукции весовой –* ***не более 90 суток;*** вареников быстрозамороженных, фасованных в потребительскую упаковку при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% **с добавлением антиокислителей и консервантов** *герметично упакованных–* ***не более 270 суток;*** *негерметично упакованных с добавлением антиокислителей и консервантов –* ***не более 180 суток*** вареников замороженных, фасованных в потребительскую упаковку при температуре хранения не выше минус 12 °С *герметично упакованных –* ***не более 90 дней;*** *негерметично упакованных и продукции весовой –* ***не более 30 дней.*** вареников замороженных, фасованных в потребительскую упаковку с добавлением **антиокислителей и консервантов** при температуре хранения не выше минус 12 °С *герметично упакованных –* ***не более 120 дней;*** *негерметично упакованных и продукции весовой –* ***не более 60 дней.*** После вскрытия потребительской упаковки полуфабрикаты вареников замороженные/быстрозамороженные хранению не подлежат. Потребительскую упаковку вскрывают непосредственно перед тепловой обработкой. Срок годности вареников полуфабрикатов замороженных/ быстрозамороженных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технические условия и технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.11-575-2023** **САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** **(взамен ТУ 10.85.11-575-2017)**

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 салаты по-корейски (корейской кухни) охлажденные, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые с добавлением мяса, мяса птицы и/или мясопродуктов, и/или субпродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. 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: Салаты корейской кухни с добавлением мяса и/или мясопродуктов, и/или субпродуктов: салат «Хе» из говядины; салат из говядины и моркови; салат со свининой, капустой и свеклой; салат «Летний» с говядиной и цветной капустой; салат «Дзадзыки» со свининой; салат «Кимчхи» из пекинской капусты с говядиной; салат из говядины, белокочанной и морской капусты; салат из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат «Ассорти мясное» с морковью; салат со свининой, спаржей и грибами; салат из говядины и маринованных грибов по-корейски; салат кисло-сладкий из огурцов с говядиной; салат «Ассорти мясное» по-корейски; салат «Ассорти мясное» по-корейски с луком; салат «Ассорти мясное» по-корейски с паприкой; салат с говядиной, грибами маринованными и луком; салат «Мясное ассорти» с баклажанами; салат «Мясное ассорти» с баклажанами с капустой; салат «Ассорти» с баклажанами и мясом; салат «Бамбук» с говядиной; салат из говядины и фасоли; салат «Мясная фасоль»; салат «Мясное ассорти» с картофелем; салат из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат из говядины и папоротника; салат из говядины, папоротника с клюквой; салат из говядины, папоротника с грибами; салат из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком; салат из говядины и фунчезы; салат из говядины, фунчезы с огурцами; салат «Огонек по-корейски» с говядиной; салат «Весеннего» с грибами и говядиной; салат «Вдохновение» с говядиной; салат из моркови с говядиной; салат «Любительский» с говядиной; салат «Папоротник» с мясом; салат «Микс» с говядиной; салат из риса с говядиной; салат «Молодой» из говядины и курицы; салат холодный из говядины; салат «Любительский» со свининой; салат «Микс» со свининой; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат «Камди–Ча» с говядиной; салат «Хе» из говядины; салат «Хве» из говядины; салат «Хе» из свинины; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат из говяжьих желудков; салат из почек с зеленым салатом; салат из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат из почек, картофеля с салатом; салат из почек, картофеля с чесноком; салат из говяжьей печени, сельдерея

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

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от +2°С до + 6°С в соответствии с СанПин 2.3.2.1324: салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей – 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2°С до + 6°С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до + 6°С – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до + 6°С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2°С до + 6°С: – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и

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

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2025** **ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 09.01.2025 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 полуфабрикаты хлебобулочные: пицца замороженная, а также основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*: Пицца с добавлением мясной продукции:* пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со

сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпаччо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант); пицца «Ассорти» (вариант 2); пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4); пицца «Популярная»; пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццеттини с ветчиной и сыром; пицца «Пепперони»; пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара»; пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19); пицца «Дьявола»; пицца «Мясная»; пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца острая; пицца «Праздничная»; пицца острая с зеленью; пицца от «Славянки»; пицца «Пепперони». ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированым яблоком. пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант). пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) пицца «Жульен»; пицца «Гавайская»; пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; пицца «Порчини с курицей»; пицца «Цыпленок терияки»; пицца от «Шеф-повара»; пицца СВШ. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокаччо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая, с лососем; пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками; пицца «Лассарио»; пицца с тунцом. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2

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

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: — герметично упакованной – не более 90 суток; — негерметично упакованной – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 8 месяцев. при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции с применением комплексной пищевой добавки «Униконс ТК-6», «Униконс ТК-3»:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 12 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 90 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток. ***Предприятие*** – изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 09.01.2024 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде готового изделия, а также основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*: Пицца с добавлением мясной продукции:* пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант); пицца «Ассорти» (вариант 2); пицца «Американка»;

пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4); пицца «Популярная»; пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццеттини с ветчиной и сыром; пицца «Пепперони»; пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара»; пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19); пицца «Дьявола»; пицца «Мясная»; пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца острая; пицца «Праздничная»; пицца острая с зеленью; пицца от «Славянки»; пицца «Пепперони». ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизованным яблоком; пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант). пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) пицца «Жульен»; пицца «Гавайская»; пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; пицца «Порчини с курицей»; пицца «Цыпленок терияки»; пицца от «Шеф-повара»; пицца СВШ. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками; пицца «Лассарио»; пицца с тунцом. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром рикотта, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»;

пицца «Сладкая». пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2); пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром; пицца «Овощная»; пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами; пицца «ERIZZA» четыре сыра; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра; пицца «Малина»; пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Черыре сыра» (вариант 8); пицца «Толедо овощная»; пицца «Сырная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца 4 сыра; **Основы для пиццы:** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста; основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком; основа для пиццы «Фокаччо с соусом песто»; основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»; основа для пиццы; основа для пиццы «Римская»; основа для пиццы «Римский мультизлак»; основа для пиццы «Римская рисовая мука»; основа для классической пиццы с бортом; основа для пиццы с соусом.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85°С: не более 3 часов. **Срок годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре от 2 ºС до 6ºС: не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции** при температуре хранения от 2 ºС до 6ºС: – без упаковки не более 36 часов; в негерметичной упаковке – не более 48 часов; в герметичной упаковке – не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в негерметичной упаковке – не более 72 часов; в герметичной упаковке – не более 6 суток; в герметичной упаковке – с газомодифицированной средой – не более 30 суток; в вакуумной упаковке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 30 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой – не более 8 месяцев. при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 60 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 30 суток. Предприятие – изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1074-2023 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ БОЛГАРСКОЙ И МОЛДАВСКОЙ КУХНИ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные болгарской кухни (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из слоеного бездрожжевого теста: Банница Болгарская; Банница с творогом; Банница с брынзой; Банница из теста фило с брынзой; Банница из лаваша с тыквой; Банница с творогом и зеленым луком; Банница с луком-пореем; Банница с капустой; Банница со шпинатом; Вертута с брынзой; Пита Болгарская; Вертута с сыром и чесноком; Вертута с яблоками и изюмом; Вертута ленивая с яйцом; Вертута в кляре; Вертута с луком на сковороде; Вертута с халвой и орехами; Вертута с тыквой и изюмом; Вертута сладкая с сиропом; Вертута с тыквой «Постная»; Вертута с грушами; Вертута По-молдавски; Вертута с карамелизованной тыквой; Вертута с кабачком; Вертута с картофелем; Вертута с грибами; Вертута из вытяжного теста с творогом и укропом; Плацинда молдавская с тыквой; Плацинда с зеленью; Плацинда с картофелем; Плацинда с творогом и укропом; Плацинда с черемшой; Вэрзэрэ с капустой (молдавские пирожки из бездрожжевого теста); Вэрзэре с солеными огурцами и рисом Пърленка с сыром; Мини-пырленки с зеленым луком; Пырленки чесночные; Пирог «Болгарская Шупла» (пирог с брынзой); **Изделия кулинарные из слоеного бездрожжевого теста с мясными и мясосодержащими начинками:** Вертута с мясом; Банница с мясом; Вертута со шкварками и укропом; Вэрзэрэ с мясом и картофелем; Кэрнэцэи из свинины и говядины «Молдавские» (колбаски в оболочке). **Изделия кулинарные из слоеного бездрожжевого теста с начинками из мяса птицы:** Вертута с мясом курицы; Банница с мясом курицы; Вэрзэрэ с мясом курицы и картофелем; Кэрнэцэи куриные (колбаски в оболочке).

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

Термины и определения мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 Сне более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более

75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-064-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА (взамен ТУ 10.51.56-064-2017)**

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 полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из творога (далее продукт, продукция), изготовленные с добавлением сахара или сахарозаменителя, яиц, муки, круп, ягод, фруктов, сухофруктов, овощей, масла подсолнечного и других продуктов, с термостабильными начинками или без начинок. Полуфабрикаты кулинарных изделий выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Готовая продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сырники (1 вариант); сырники (2 вариант); сырники (3 вариант); сырники (4 вариант); сырники (5 вариант); сырники «Классические»; сырники из творога (1 вариант); сырники из творога (2 вариант); сырники из творога (3 вариант); сырники с малиновым топингом; сырники с вишней; сырники с клубникой; сырники с шоколадом; сырники с джемом; сырники из творога с изюмом; сырники из творога с курагой; сырники из творога с черносливом; сырники из творога с морковью; сырники из творога с картофелем; сырники с курагой и изюмом; запеканка творожная (1 вариант»; запеканка творожная (2 вариант»; запеканка творожная (3 вариант»; запеканка творожная с курагой; запеканка из творога и моркови; запеканка творожная классическая; запеканка творожная с яблоком; пудинг из творога; пончики творожные; пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой; кольца творожные с изюмом; палочки творожные; палочки творожные с сыром; палочки творожные с сыром ветчиной; вареники ленивые из творога; рогалики творожные; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом; творожники с изюмом; творожники с курагой; творожники с черносливом; творожники; творожники с вишней; полуфабрикат творожный для сырников; вареники ленивые с творогом; вареники ленивые с ананасом; вареники ленивые с бананом; вареники ленивые с изюмом; вареники ленивые с малиной; вареники ленивые с рисом; вареники ленивые с овсянкой; ***кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности: жареные:*** сырники с ананасом; сырники с апельсином; сырники с бананом; сырники ванильные; сырники с изюмом; сырники с цукатами; сырники с черникой; сырники с черносливом. ***запечённые:*** запеканка ванильная; пудинг творожный. ***готовые кулинарные изделия:*** сырники (1 вариант); сырники (2 вариант); сырники с малиновым топингом; сырники жареные; сырники из творога; сырники из творога с

изюмом; сырники из творога с курагой; сырники из творога с черносливом; сырники из творога с морковью; сырники из творога с картофелем; сырники «Классические»; сырники с изюмом и курагой; сырники с вареньем и сгущенкой; сырники с джемом; сырники с ананасом; сырники с яблоком; сырники с вишней; сырники с клубникой; сырники с шоколадом; сырники с вареной сгущенкой; сырники шоколадные; сырник «Классический»; сырник «С эритритом»; сырник «С абрикосом»; сырник «С апельсином»; сырник «С вареной сгущенкой»; сырник «Восточный микс»; сырник «С вишней»; сырник «С грушей»; сырник «С клубникой»; сырник «С клюквой»; сырник «С лимоном»; сырник «С малиной»; сырник «С яблоком»; сырники запеченные; «Сырники по -домашнему» запечённые; запеканка творожная (1 вариант); запеканка творожная (2 вариант); запеканка творожная (3 вариант); запеканка творожная (4 вариант); запеканка творожная (5 вариант); запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с курагой; запеканка из творога и моркови; запеканка творожная (6 вариант); запеканка творожная с яблоком; пудинг из творога; пудинг творожный с вишней; пудинг творожный с изюмом; пудинг творожный с курагой; пудинг творожный с тыквой и маком; пудинг творожный с цукатами; пудинг творожный с черносливом; пудинг творожный со смородиной; пудинг творожный шоколадный с вишней; пончики творожные (1 вариант); пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные (2 вариант); кольца творожные с изюмом; палочки творожные; палочки творожные с сыром; палочки творожные с сыром и ветчиной; вареники ленивые из творога; рогалики творожные; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом; творожники; творожники из творога с изюмом; творожники из творога с курагой; творожники из творога с черносливом; творожник с вишней.

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.11.2023 г. ***полуфабрикаты:*** Сырники. ***кулинарные изделия:*** Сырники.

Изменение № 2 Дата введения в действие 08.07.2024 г. ***кулинарные изделия:*** творожные оладьи; сырники со сметаной; запеканка с изюмом; шоколадная запеканка с ванильным соусом; творожная запеканка с клубничнобазиликовым соусом; творожная запеканка с изюмом и шоколадным соусом; творожники с начинкой из вишни; творожное рафаэлло с ягодным джемом.

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.10.2024 г. ***кулинарные изделия:*** сырники ванильные; сырники с малиновым топингом.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.12.2024 г. ***полуфабрикаты:*** сырники (6 вариант): сырники с изюмом. ***кулинарные изделия:*** сырники жареные во фритюре; палочки жареные во фритюре.

Изменение № 5 Дата введения в действие 31.03.2025 г. ***кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности: запечённые:*** запеканка ванильная с персиками.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.07.2025 г. ***кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности запечённые:*** запеканка ванильная с малиновой начинкой.

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

Сроки годности продукции, охлажденной при температуре +2-6°С (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03): сырники творожные, вареники ленивые, начинки из творога, пироги– 24 часа; запеканки, пудинги из творога – 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6°С: продукции, упакованной в газомодифицированной среде (ГМС)не более 72 часов; полуфабрикатов в герметичной упаковке – не более 96 часов; полуфабрикатов в негерметичной упаковке – не более 72 часов; готовых сырников, запеканок, пудингов в герметичной упаковке – не более 96 часов; готовых сырников, запеканок, пудингов в негерметичной упаковке – не более 48 часов; остальной продукции – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции,

герметично упакованной с консервантами при температуре +2-6°С: продукции, упакованной в газомодифицированной среде (ГМС)не более 8 суток; полуфабрикатов – не более 8 суток; готовых сырников, запеканок, пудингов – не более 7 суток; остальной продукции – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток; замороженной по технологии «Шоковая заморозка» с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С с использованием вакуумной упаковки – не более 180 суток срок годности замороженной продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С не более 90 суток; срок годности продукции после дефростации при температуре (4±2) °С, в негерметичной упаковке не более 48 часов (2 суток), в герметичной упаковке – не более 96 часов (4 суток); срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки** полуфабрикатов и готовой продукции при температуре +2-6°С не более 24 часов. 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.

HACCP EXPERT

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-724-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД (взамен ТУ 10.13.14-724-2017)**

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 изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы, изготовленные по технологии су-вид (sous vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид, подразделяют на:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные изделия из мяса птицы; кулинарные изделия, содержащие мясо птицы; растительные кулинарные изделия с мясом птицы. ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** на кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, индеек, перепелов и др.) на кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, гусей и др.). ***в зависимости от технологии изготовления*****:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостное и бескостное мясо]; рубленые [продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно]. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 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: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** Индейка «Праздничная» [грудки н/к]; Куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; Куриное мясо с подливой из вяленых томатов; Грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; Куриная грудка с французской горчицей; Индейка sous vide [грудки н/к]; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [грудки н/к]; «Курица кайен» [грудки н/к]; «Курица карри по-азиатски» [грудки н/к]; «Куриный карри» [грудки н/к]; «Жареные цыплята» [грудка н/к]; Простые куриные грудки с травами; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в маринаде, в

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

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

индейки в маринаде «Восточная сказка»; Филе бедра индейки в маринаде «Клюквенный»; Курица [филе окорочков] в имбирном мармеладе; Курица [филе бедра] в имбирном мармеладе; Курица [филе голени] в имбирном мармеладе; Филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; Филе бедра индейки sous vide; Шашлык из индейки sous vide; Шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; Нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; Цыпленок «По-каджунски» [бедра б/к] sous vide; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку [без специй] Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт первый:** Цыпленок с текилой; Куриные грудки; Куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; Куриная грудка с мандаринами; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Филе бедра цыплят конфи; Филе бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт экстра:** Куриные котлеты «По-киевски» су-вид; Рулет из филе индейки с сулугуни су-вид; Грудка индейки, фаршированная каштаном и клюквой; Террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; Террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** Курица, фаршированная кукурузной начинкой; Фаршированная курица «По-корнуоллски». **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт экстра:** Бургеры из индейки с марокканскими специями; **Сорт высший:** Котлета для гамбургера из индейки sous vide; Котлета для гамбургера из курицы sous vide; Куриный биточек для сэндвича sous vide; Греческие фрикадельки. **Сорт первый:** Террин из курицы; «Гурманские» бургеры из мяса индейки с орехами; Колбаски из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки; Купаты из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки. **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые, фаршированные: Сорт первый:** Филе индейки, завернутое в бекон. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** Утка «По-малабарски»; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка с медовой начинкой; Утиная грудка в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Утиный конфи [голень] sous vide; Голень утиная sous vide; Голень гусиная sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (голень); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [голень]; Ножки утки sous vide [голень]; Голень на кости утки томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Голень на кости утки томленая в собственном соку, со специями; Голень на кости утки томленая в маринаде, в том числе

промпроизводства; **Сорт полужирный:** Утиный конфи [окорочка] sous vide; Утиное конфи по технологии sous vide; Утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; Окорочка утиные sous vide; Окорочка гусиные sous vide; Гусь в маринаде sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (окорочка); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [окорочка]; Окорочок на кости утки томленый в собственном соку [без специй] п/ф; Бедро на кости утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Окорочок на кости утки томленый в собственном соку, со специями; Бедро на кости утки томленое в собственном соку, со специями; Окорочок на кости утки томленый маринаде, в том числе промпроизводства; Бедро на кости утки томленое маринаде, в том числе промпроизводства; Тушка утки sous vide; Ножки утки sous vide [бедра]; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Грудка утиная конфи; Грудка гусиная конфи; Окорочка утиные конфи; Окорочка гусиные конфи; Бедро утиное конфи; Бедро гусиное конфи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи; Утиная грудка с имбирем; Утиная грудка су-вид к пиву. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** Филе грудки утиное sous vide; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; Утка «По-индиански»; Утка «По-малабарски»; Утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; Утиная грудка су-вид с соусом «Субиз» и черникой; Утиное магре п/ф [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку со специями; Грудка утки б/к с кожей томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе грудки утки томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] с медовой начинкой; Утиная грудка [филе] в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Филе голени утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе голени утки томленое в собственном соку, со специями; Филе голени утки томленое в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо голени с кожей утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо голени с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо голени с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт полужирный:** Гусь в маринаде sous vide; Филе утиное конфи; Филе гусиное конфи; Филе бедра утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе бедра утки томленое в собственном соку, со специями; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, со специями; Филе бедра утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе окорочка утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо окорочка с кожей утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей утки томленый в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо окорочка с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо бедра с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо окорочка с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] су-вид к пиву. **Сорт односортный:** Террин из фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** Утиные колбаски "пастеризованные" для гриля и жарки; Утиные купаты "пастеризованные" для гриля и жарки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт первый:** Цыпленок sous vide в соевом соусе. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные: Сорт первый:** Перепелка, фаршированная грибами; Куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока. **Группа: изделия**

кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт первый: Кебаб из цыплят с овощами на гриле; Куриная грудка с мандаринами. **Сорт фирменный:** Курица-пашот под соусом "Су-вид". **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт первый:** Грудка индейки с начинкой из порея и грибов; Куриный рулет. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт первый:** Куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; Фрикадельки из индейки; Куриные шарики с пармезаном. **Сорт бессортовый:** Парфе из печени куриной «А-ля Реймонд Блан» су-вид; Парфе из куриной печени; Паштет из куриной печени. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт полужирный:** Утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; Утиный окорочок конфи томленый "подкопченный"; Утиное крыло конфи; Утиная ножка [окорочка] су-вид; Утиная ножка [голени] су-вид. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт полужирный:** Утиное мясо конфи. **РАСТИТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа: растительные кулинарные изделия с мясом [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт бессортовый:** Ризотто из индейки и грибов; Ризотто из курицы и грибов.

Изменение № 1 Дата введения в действие- 05.10.2023 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** Куриная грудка су-вид; Грудка цыпленка-бройлера су-вид. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт полужирный:** Утиная ножка [окорочок] су-вид. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** Утиная грудка су-вид.

Изменение № 2 Дата введения в действие- 09.01.2025 год **Группа: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы Вид: по технологии су-вид Подвид: кусковые бескостные Сорт экстра:** Шашлык из филе индейки; Шашлык из куриного филе. **Сорт высший:** Шашлык из мяса бедра бескостного индейки; Шашлык из мяса бедра бескостного куриного; **Сорт первый:** Шашлык из филе грудки цыпленка-бройлера; Шашлык из мяса бедра бескостного цыпленка-бройлера. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт бессортовый:** Паприкаш из куриного филе. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые, фаршированные: Сорт третий:** Рулет куриный с морковью и медом.

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

Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мяса птицы не более **20 суток**; *в реторт-*

пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности): из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мяса птицы не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 8 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 500 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1070-2024 ДАМПЛИНГИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 дамплинги полуфабрикаты в тесте термически обработанные быстрозамороженные, изготовленные с различными видами готовых фаршей (начинок) из овощей, мяса, мясных продуктов, мяса птицы, грибов, круп, рыбы, морепродуктов, муки пшеничной с добавлением/без добавления фруктов, воды питьевой, сахара, яиц, соли пищевой, растительного масла, масла сливочного, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для употребления в пищу после термической обработки (разогрева) для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста), далее – продукты, продукция, полуфабрикаты. Дамплинги замороженные предназначены для использования в сети общественного питания, реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Группа полуфабрикаты с фаршами из мяса и мякотных субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные. дамплинги из свинины с капустой; дамплинги со свининой и овощами «Королевские»; дамплинги со свининой, говядиной и овощами; дамплинги с говядиной и капустой; дамплинги со свининой, грибами и зеленью; дамплинги с говядиной и шпинатом; дамплинги с бараниной и чесноком; дамплинги с говяжьим языком; дамплинги с печенью. **Группа – полуфабрикаты с фаршами из мяса и субпродуктов птицы. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** дамплинги с индейкой и шампиньонами; дамплинги с курицей и зеленью петрушки; дамплинги с гусиной печенью отварным рисом; дамплинги с куриной печенью и отварным рисом; дамплинги с куриной печенью и жареным луком; дамплинги с куриной печенью и картофелем; дамплинги с куриной печенью и гречневой кашей; дамплинги с куриной печенью и шпиком; мясо курица куриной печенью и зеленью. **Группа полуфабрикаты с фаршами из рыбы и морепродуктов. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** дамплинги с гольцом и зеленью; дамплинги с горбушей и цветной капустой; дамплинги с горбушей и оливками; дамплинги с горбушей и укропом; дамплинги с горбушей и капустой; дамплинги с кальмарами и морковью; дамплинги с кетой; дамплинги с кижучем и луком; дамплинги с кижучем и оливками; дамплинги с кижучем и укропом; дамплинги с крабовыми палочками; дамплинги с креветками и пастой карри; дамплинги с морской капустой и сладким перцем; дамплинги с морской капустой и жареным луком. **Группа полуфабрикаты с фаршами из овощей. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** дамплинги с капустой и картофелем; дамплинги с капустой и грибами; дамплинги с картофелем и луком; дамплинги с картофелем и грибами; дамплинги с капустой и луком; дамплинги с картофелем, капустой и петрушкой; дамплинги с капустой и морковью; дамплинги с картофелем и шкварками; дамплинги с квашеной капустой и салом; дамплинги с картофелем, жареным луком и грибами; дамплинги с лисичками; дамплинги с капустой кимчи и соевым мясом; дамплинги с тыквой и яблоками. **Группа полуфабрикаты с фаршами из продуктов переработки молока (сыра). Вид – в тесте. Подвид – фаршированные.** дамплинги с адыгейским сыром и петрушкой; дамплинги с адыгейским сыром и шпинатом; дамплинги с брынзой и зеленью; дамплинги с брынзой и сладким

перцем; дамплинги с брынзой, яйцом и петрушкой; дамплинги с брынзой и ветчиной; дамплинги с Адыгейским сыром и зеленью; дамплинги с Адыгейским сыром и прованскими травами»; дамплинги с сыром Сулугуни и зелёным луком; дамплинги с сыром Фета и пажитником. **По способу термической обработки:** бланшированные. **По способу консервирования:** быстрозамороженные.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления *при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 180 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 90 дней; *при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 90 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 30 дней. 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 10.85.11-056-2023** **БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-056-2021)**

Дата введения в действие — 16.06. 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 блюда и кулинарные изделия из мяса и субпродуктов птицы (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль «По-волжски»; перепел-гриль; рябчики-гриль; цыплята «Табака»; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури; цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из индейки; сациви из курицы; крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; куриные крылышки с отварным рисом; крылышки в соусе терияки; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-

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

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

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие – 06.08.2024 г. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 180 суток.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 09.09.2024 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** куриные крылышки в соусе барбекю с картофельными дольками; куриная голень в аджичном маринаде с горошницей; цыпленок корнишон с легким гарниром; курица со шпинатом и арахисом в лимонном соусе. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** «Поп-корн» из курицы с брокколи и соусом 1000 островов; цыпленок «По-пекински» с гречневой крупой; жульен с курицей и грибами; ливанский кускус с куриной грудкой и томатным соусом; «Бигус» с куриными бедрышками; сливочная каша из булгура с бедром и беконом; куриный шашлычок в кисло-сладком соусе с жареным рисом; плов с курицей и соусом сацебели; индейка в соусе BBQ с салатом из сыра фета; куриное филе с соусом «Карбонара» и цельнозерновой пастой; куриное филе с моцареллой и лапшой удон; рагу с уткой и вешенками; «Фрикассе» из курицы с грибами в сливочном соусе с рисом; «Табуле» из зеленой гречки с стейком и сливочным соусом; «Табуле» из пасты орзо с медово-имбирным стейком; куриный рулет с сыром, шампиньонами и гречневой крупой; куриные рулет с беконом и начинкой из шпината и творожного сыра; паста «Альфредо» с бедром индейки; «Рататуй» с куриным бедром в глазури; «Боул» с курицей, зеленой гречкой и овощами; гречка «По-купечески» с куриным филе; овощное сотэ с курицей; куриное филе 5 специй с фунчозой и овощами; индейка в соусе карри с булгуром; бедро индейки с молодым картофелем и соусом «Chipotle»; стрипсы из индейки в кокосовом соусе с перлотто; овощи гриль и куриная грудка с соусом BBQ; куриные шашлычки в кисло-сладком соусе с собой; стейк индейки с апельсиново-медовым соусом и рисом басматти; стейк из капусты с колбасками «Чоризо» и курицей; рис жасмин с курицей «Том-кха»; «Пенне кон-песто» с копченой грудкой и сыром пармезан; стейк из куриного бедра с соусом томатный «Том-ям»; блинчик из чечевицы с курицей и грибами. **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с**

начинкой, с кожей или без нее: котлета «По-киевски» с сыром «Дор-блю» и овощами гриль; котлетки из индейки и шпината с гречкой и сливочно-луковым соусом; куриная котлета «По-шотландски» и батат с мускатным орехом и паприкой; котлета «По-домашнему» и гречка с грибным соусом; оладьи куриные с сыром и ветчиной и соусом «Тар-тар»; фаршированный перец в томатном соусе; крокеты из курицы с пюре из чечевицы с соусом «Маргарита»; каннеллоне «По-флотски» в сметанном соусе; оладьи куриные с кабачком и соусом «Тар-тар»; куриная котлета в тыквенном соусе и киноа с кускусом; куриная колбаска с кукурузой гриль и соусом «Chipotle»; тушеная капуста с куриной котлетой «По-домашнему».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 19.03.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: рубленные:** торт печеночны (куриная печень).

Изменение № 4 Дата введения в действие – 19.09.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** биточки куриные с фасолью. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** паста «Тальятелле» с курицей и грибами в сливочном соусе; гречневая лапша с овощами и курицей; мясо «По-французски».

Изменение № 5 Дата введения в действие – 10.11.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** цыплёнок «Табака»; голень куриная на углях; крылья куриные на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** шашлычок из курицы на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** купаты куриные на углях; купаты «Дачные» на углях; люля-кебаб из курицы; котлета из курицы «Гриль».

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. Срок годности охлажденных блюд при температуре плюс 4±2 ºС в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда из птицы– не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от

45 до 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до плюс 6 ºС: упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 до плюс 6 ºС: упакованные в вакуумную упаковку – не более 3 суток в пределах сроков годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2 до плюс 2: упакованной в скин-лоток – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции,** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18°С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 90 суток; упакованная в вакуумную упаковку – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после дефростации: без добавления консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 7 суток; с добавлением консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 10 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-801-2023** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

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 изделия кулинарные из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент: Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и вы-пускается в следующем ассортименте: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; баранина барбекю; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; грудинка, жаренная во фритюре; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из

говядины; шницель (телятина, баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; окорок запеченный «По-домашнему»; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из говядины; купаты «Чесночные». **Категория В:** биточки «По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной. **Категория Г:** биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные.** Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б: говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Категория Г:**рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория Б:** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. **Категория В:** мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. **Категория Г:** биф-шенка; свинина «По-строгановски». **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б**: мясо деликатесное. **Категория В:** мясные рулетики, фаршированне фруктами. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясо запеченное с сыром; мясо «По-французски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «По-берлински»; свинина запеченная. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками по-

тирольски. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** говядина отварная; язык говяжий отварной; язык отварной; язык отварной (говядина); мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** начинка мясная ТРИ мяса. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** ноги бараньи с травами. **Категория В:** рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория Б:** ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины. **Категория Г:** равиоли по-провански; пельмени «Крестьянские». **Категория Д:** ушки с ливером и печенью. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** биточки паровые из говядиной. **Категория В:** кнели из говядины. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. **Категория Г:** манты (говядина/курица). **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** печень жаренная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** печень в сметанном соусе. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. **Категория Г:** битки свиные; люля жареное; шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Категория Д:** колбаски мясо-крупяные. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жаренная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина или телятина); бефстроганов (говядина). **Категория Г:** бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** антрекот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-мулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-русски» запеченное; мясо по-французски запеченное; мясо «По-французски» мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»;

свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная с белыми грибами; свинина запеченная с перцем болгарским; свинина запеченная с помидорами; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка запеченная «По-княжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс запеченный с помидорами; тефтели мясне; мясные гнездышки запечённые; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** говядина духовая. **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сме-танным соусом, С уксусным соусом, С соевым со-усом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Категория Г:** пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Категория Д:** хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксус-ным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным со-усом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. **Категория Г:** манты (говядина/свинина); манты с телятиной и свининой; манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. **Категория Д:** манты с тыквой и бараниной. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** торт печеночный; оладьи из печени. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 22.09.2023 г. **Группа** – **мясосодержащие. Вид** – **тушеные кулинарные изделия. Подвид** – **рубленые: Категория Г:** болоньезе.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 19.12.2023 г. **Группа** – **мясные. Вид** – **жареные кулинарные изделия. Подвид** – **рубленые: Категория Б:** Чевапчичи; Бифштекс. **Категория В:** Люля-кебаб.

Термины и определения ***"кулинарное изделие"*** мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; ***"мясной продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; ***"мясосодержащий продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; ***"фарш"*** рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовле-

ния формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; ***"категория"*** подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. ***"продукт из мяса категории А"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%. ***"продукт из мяса категории Б"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% до 80,0% включительно. ***"продукты из мяса категории В"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0% до 60,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Г"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0% до 40,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Д"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0% до 20,0% включительно. ***"варка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. ***"тушение"*** припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. ***"жарка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. ***"запекание"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* при температуре +2-6 ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции с применением консервантов* при температуре +2-6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 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. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1052-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

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 изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из полуфабрикатов в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины, выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины в зависимости от анатомической части или отдельных мышц, или кусков различной массы и размеров, выпускают следующих подвидов и наименований: **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Шея бескостная из мраморной говядины (*Chuck, Square-Cut, Boneless*, NAMP 115, SOUS-VIDE); Филей из шеи б/к мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Передняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender*, NAMP 116B, SOUS-VIDE); Наружная часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Top Blade,* NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Задняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Внутренняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G, SOUS-VIDE); Трехглавая мышца б/к из мраморной говядины (*Shoulder Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Дельтовидная мышца б/к из мраморной говядины (*Top Blade,* NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Вырезка из лопатки б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender,* NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Чак тендерлойн б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender,* NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб из мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Филей подлопаточной части б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, *Denver*, NAMP 116, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины

(тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), PRIME; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE); CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), PRIME; Рибай б/к из мраморной говядины 1/3 часть (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE); PRIME; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, 112A, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On,* NAMP 112A, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), PRIME; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) SELECT; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) CHO1CE; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP190, SOUS-VIDE) PRIME; Вырезка б/к из мраморной говядины (*Tenderloin,* NAMP 189 A, SOUS-VIDE); Вырезка, головная часть, б/к из мраморной говядины (*Tenderloin Butt, Defatted,* NAMP 191A, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap,* NAMP 184D, SOUS-VIDE); Внешняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Outside Round, Flat*, NAMP 171B, SOUS-VIDE); Внутренняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Round Top, Inside,* NAMP 168, SOUS-VIDE); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE); Боковая часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin*, NAMP 184, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра б/к из мраморной говядины (*Bottom Round*, NAMP 170A, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к из мраморной говядины (*Ramp Roast*, NAMP 171E, SOUS-VIDE); Говядина для Фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue, Ball-Tip,* NAMP 185B, SOUS-VIDE); Говядина для запекания б/к из мраморной говядины (*Rump Roast,* NAMP 171 G, SOUS-VIDE); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast,* SOUS-VIDE); Нижняя часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Flap Meat, Bavett*, NAMP 185A, SOUS-VIDE); Боковая часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Rump Tail,* NAMP 176, SOUS-VIDE); Мякоть «Трай Тип» из мраморной говядины (*Tri-Tip Roast*, NAMP 185D, SOUS-VIDE); Мякоть бедра из мраморной говядины (*Beef Round,* NAMP 169, SOUS-VIDE); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C, SOUS-VIDE); Оковалок мраморной говядины (*Thick Flank*), NAMP 167, SOUS-VIDE); Подбедерок мраморной говядины (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F, SOUS-VIDE); Огузок мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168, SOUS-VIDE) Мраморная говядина «Для запекания» NAMP (Cap Meat, 109B, SOUS-VIDE); Грудинка для запекания б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121, SOUS-VIDE); Мякоть грудного отруба из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE). Мякоть пашины б/к из мраморной говядины (*Flap Meat*, 185 A, SOUS-VIDE); Межреберное мясо б/к из мраморной говядины (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers, rib fingers boneless,*

NAMP 124A, SOUS-VIDE); Говядина «Кальби» б/к из мраморной говядины (*Calbi Meat*, NAMP 130A, SOUS-VIDE); Говядина «Для тушения» б/к из мраморной говядины (*Blade Meat*, NAMP 109 B, SOUS-VIDE); Голяшка передняя б/к из мраморной говядины (*Shank Meat, Shin boneless,* SOUS-VIDE); Мышца с передней голяшки из мраморной говядины (*Conical muscle boneless,* SOUS-VIDE); Голяшка задняя б/к из мраморной говядины (*Shin off Bone,* SOUS-VIDE); Мышца с задней голяшки б/к из мраморной говядины (*Golden coin boneless,* SOUS-VIDE). **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, мясокостные:** Шея на кости из мраморной говядины (*Beef Chuck Square-Cut,* NAMP 113, SOUS-VIDE); Лопатка на кости из мраморной говядины (*Shoulder Bone In,* SOUS-VIDE); Вырезка на кости из мраморной говядины (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188, SOUS-VIDE); Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) SELECT; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) PRIME; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin,174,* SOUS-VIDE) SELECT; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) PRIME. Грудной отруб из мраморной говядины (Brisket, Deckle-Off, Boneless, NAMP 120, SOUS-VIDE); Голяшка из мраморной говядины (Shank Meat, SOUS-VIDE); Ребра «Для гриля» из мраморной говядины NAMP (*Beef Short Plate, Short Ribs, Trimed* 123A, SOUS-VIDE) Ребра из мраморной говядины NAMP (Beef Rib, Back Ribs, 124, SOUS-VIDE); Ребра «Кальби» из мраморной говядины NAMP (Beef Chuck Short Ribs, 130, SOUS-VIDE). Шортлойн на кости из мраморной говядины (*Shortloin,* SOUS-VIDE*);* **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, бескостные.** Стейк «Денвер» б/к из мраморной говядины (*Denver Steak,* NAMP 1116 G, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк «Трехглавый» б/к из мраморной говядины (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Клод» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Топ-Блейд» б/к из мраморной говядины (*Top Blade Steak,* NAMP 1114 D, SOUS-VIDE); Стейк «Ранчо» из мраморной говядины (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Тендер» из мраморной говядины (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Стейк «Флэт Айрон» б/к из мраморной говядины (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1, SOUS-VIDE); Стейк «Махаон» или «Бабочка» из мраморной говядины, SOUS-VIDE Стейк «Бейсбол» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Лепесток» б/к из мраморной говядины (Clod Steak, NAMP 114 E); Стейк «Петит филе» из мраморной говядины (*Petite Filet*), SOUS-VIDE; Стейк «Вейн стрип» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Минутка» б/к из мраморной говядины (*One Minute Steak,* NAMP 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Капелька» б/к из мраморной говядины (*Droplet Steak*), SOUS-VIDE; Стейк «Вегас Стрип» б/к из мраморной говядины (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Шницель из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Schnitzel,* SOUS-VIDE); Бифштекс из мраморной говядины (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100, SOUS-VIDE); Стейк «Мерлан» б/к из мраморной говядины (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside), SOUS-VIDE; Стейк «Пуар» б/к из мраморной говядины (*Poire Steak* (*Inside*), SOUS-VIDE; Стейк из оковалка б/к из мраморной говядины (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Стейк «Шатобриан» б/к из мраморной говядины (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Филе Миньон» б/к из мраморной говядины (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190, SOUS-VIDE);

Стейк «Медальон» б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F, SOUS-VIDE); Стейк из диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Мясника» б/к из мраморной говядины (*Butcher Steak,* NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Кантри» б/к из мраморной говядины (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» б/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай Экстра» б/к из мраморной говядины (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай лип он» из мраморной говядины (толстый край, *Lip-On*, 1112A, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай ролл» из мраморной говядины (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Дельмонико» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк Трай-Тип б/к из мраморной говядины (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D, SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» б/к из мраморной говядины (*New York Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Пиканья» б/к из мраморной говядины (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D, SOUS-VIDE); Стейк «Глазной» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Рамп» б/к из мраморной говядины (*Rump Steak,* 1170 A, NAMP 1171 D, SOUS-VIDE); Стейк «Пеппер» из мраморной говядины (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used,* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» б/к из мраморной говядины (*Striploin Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Топ Сирлойн» б/к из мраморной говядины (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F, SOUS-VIDE); Стейк «Сирлойн Флэп» из мраморной говядины (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A, SOUS-VIDE); Стейк «Сплип-стрип» б/к из мраморной говядины (*Steak "Split strip*", SOUS-VIDE); Стейк «Яблочко» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102, SOUS-VIDE); Отбивная из говядины из мраморной говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100, SOUS-VIDE); Антрекот из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Entrecote,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Ромштекс из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef steak*), SOUS-VIDE. Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C, SOUS-VIDE); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Паук» б/к из мраморной говядины (Стейк Аргенье, *Spider Steak,* SOUS-VIDE); Стейк из грудинки «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Brisket Denuded Portioned,* SOUS-VIDE); Стейк из пашины «Флэнк» б/к из мраморной говядины (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193, SOUS-VIDE); Стейк «Бавет» б/к из мраморной говядины (*Steak Bavette,* SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, мясокостные.** Стейк «Портерхаус» н/к из мраморной говядины (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172, SOUS-VIDE); Стейк «Ти-Бон» н/к из мраморной говядины (*T-Bone Steak,* NAMP 1174, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» н/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak Bone In,* SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» н/к из мраморной говядины (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A, SOUS-VIDE); Стейк «Ковбой» н/к из мраморной говядины (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк «Томагавк» н/к из мраморной говядины (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B, SOUS-VIDE); Стейк «Клаб-стейк» н/к из мраморной говядины (*Steak "Club steak",* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» н/к из мраморной говядины (*Strip Loin Steak Bone In,* NAMP 1179, SOUS-VIDE); Антрекот на кости из мраморной говядины (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк из голяшки «Оссо Буко» из мраморной говядины (*Osso buco Steak,* SOUS-VIDE); Ребра «Кальби Экстра» из мраморной говядины *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123, SOUS-VIDE); Ребра толстого края из мраморной говядины (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124, SOUS-VIDE); Ребра для гриля из мраморной говядины (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B, SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – мелкокусковые, бескостные.** Гуляш из мраморной говядины (Beef for Stew, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Бефстроганов из мраморной говядины (*Beef Stroganoff,* SOUS-VIDE); Азу б/к из мраморной говядины (*Azu*); Говядина для томления б/к из

мраморной говядины (*Diced Beef*, NAMP 135, SOUS-VIDE); Говядина для тушения б/к из мраморной говядины (*Beef for Stewing*, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к из мраморной говядины (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B, SOUS-VIDE); Говядина для фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue*, SOUS-VIDE); Поджарка из мраморной говядины (*Toasting*, SOUS-VIDE); Говядина для жаркого из мраморной говядины (*Beef for Roast*, SOUS-VIDE); Мякоть подлопаточной части из мраморной говядины (Chuck Roll, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Мякоть боковой части бедра из мраморной говядины (Knuckle, NAMP 167, SOUS-VIDE); Мякоть шеи из мраморной говядины (Chuck Boneless, NAMP 115, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки из мраморной говядины (Clod, NAMP 114E, SOUS-VIDE); Мякоть наружной части бедра из мраморной говядины (Outside Flat, NAMP 171D, SOUS-VIDE); Мякоть внутренней части бедра из мраморной говядины (Top Side, NAMP 169, SOUS-VIDE); Мякоть верхней части бедра из мраморной говядины (Top Sirloin Butt, NAMP 184F, SOUS-VIDE).

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

В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer’s guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам]. Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer’s Guide. В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных из мраморной говядины по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных из мраморной говядины по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных мясных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ -000-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транс-

портируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 12 ºС. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **40 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **45 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **60 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины**, приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки хранят при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС в пределах срока годности 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. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1060-2022 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

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 мучные кулинарные изделия национальные (далее продукт/продукция), вырабатываемые из различных видов теста, с различными видами фаршей и начинок или без них Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; пирог осетинский со шпинатом и сыром; пирог осетинский с зеленью и сыром; пирог осетинский с вишней; пирог осетинский с клубникой; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром; пирог осетинский с лимоном; пирог осетинский с лососем; пирог осетинский с маком и творогом; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с семгой и сыром; пирог осетинский с семгой и шпинатом пирог осетинский с треской, палтусом и судаком; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой; пирог осетинский с черникой; самса с мясом; самса с курицей; самса с говядиной; самса оригинальная; самса с бараниной; самса с грибами; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоёная с курицей; самса с ветчиной и сыром; самса с мясом говядины и луком; самса с курицей и луком; самса слоеная с курицей; самса слоеная с мясом; самса по-восточному; самса турецкая; самса с сыром; бурек с мясом; бурек с сыром; бурек со шпинатом и яйцом; бурек с жареным картофелем; бурек с сосисками; бурек с мясом; бурек со свининой и говядиной; бурек с говядиной; бурек с капустой; бурек с картофелем; бурек с яблоком и корицей; бурек с творогом и зеленью; бэккен с мясом; беккен маленький; беккен большой; дизмана; чорек; крученик; крученки с говядиной; кята со шпинатом и сыром; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; смаженка с колбасой; хуплу; хычин с сыром и картофелем; элеш с курицей; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; гата; гата из слоеного теста; губадия; губадия большая; губадья маленькая; хачапури с сыром; хачапури; хачапури слоеные; фиджим; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; кутабы с сыром, томатами и базиликом; кутабы с тыквой, орехом и зеленью; кутабы с картошкой, грибами и зеленью; кутабы с мясом; баурсак; эчпочмак; вак балэш; элеш; элеш с курицей; балиш с мясом; балиш с говядиной; чуду с бараниной; чуду с говядиной; чуду с капустой; чуду с творогом и сыром; чуду с мясом и зеленым луком; чуду с мясом, сыром и грибами; чуду с мясом и овощами; чуду с мясом и чесноком; чуду с бараниной, рисом и зеленью; чуду с говядиной и овощами; чуду с ветчиной и сыром; чуду с капустой и грибами; чуду с курицей; чуду с курицей и грибами; чуду с курицей и сыром; чуду с грибами; чуду с тыквой; чуду с тыквой, орехом и зеленью; чуду с сыром, томатами и базиликом; чуду с сыром и грибами; перепечи с зеленым луком; перепечи с мясом; перепечи с мясом птицы; перепечи с субпродуктами; перепечи с ливером; перепечи с мясом и рисом; перепечи с мясом и яйцом; перепечи с картофелем и луком; кокрок с картофелем и грибами; пянсе с филе курицы и овощами по-корейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с говядиной и овощами; пянсе с филе курицы и ким – чи.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности: замороженной продукции при температуре хранения не выше минус 18ºС; герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток; охлажденных изделий при температуре 4±2ºС – не более 24 часов, изделий с рыбными начинками не более 12 часов; срок реализации горячей продукции не более трех часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Овощи обжаренные сушёные различаются технологией производства, рецептурами и выпускается следующих видов: *без добавления компонентов:* капуста белокочанная обжаренная сушёная; лук репчатый обжаренный сушёный; морковь столовая обжаренная сушёная; перец сладкий обжаренный сушёный; перец стручковый острый обжаренный сушёный; свекла столовая обжаренная сушёная; чеснок обжаренный сушёный; смесь овощей обжаренных сушёных для борща; ***с добавлением компонентов:*** капуста белокочанная обжаренная сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; лук репчатый обжаренный сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный, с добавлением соли и

специй; морковь столовая обжаренная сушёная с солью; морковь столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; перец сладкий обжаренный сушёный с солью; перец сладкий обжаренный сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли, чеснока и специй; перец стручковый острый обжаренный сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; свекла столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; смесь обжаренных сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли, чеснока и специй.

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

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

После вскрытия потребительской упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС и использовать в пределах срока годности. Срок годности продуктов «Овощи обжаренные сушёные», упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-910-2022 ДЕСЕРТЫ «ПАРФЕ»

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 распространяется на десерт «Парфе », изготовляемый из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в форме, с добавлением или без добавления взбитых яиц, кофе, какао, тёртого шоколада, фруктового пюре, соков и других ингредиентов (далее по тексту — десерт/продукт/продукция). Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу. Способ подачи парфе — в стакане, в виде цветных слоёв.

АССОРТИМЕНТ: десерт «Парфе классика»; десерт «Парфе с сухофруктами»; десерт «Парфе лимонное»; десерт «Парфе кофейное»; десерт «Парфе с фруктами»; десерт «Парфе тутти-прутти»; десерт «Парфе с вином»; десерт «Манговое парфе с миндальным грильяжем»; десерт «Парфе малиновое»; десерт «Парфе с клубникой и медом»; десерт «Парфе апельсиновое»; десерт «Парфе классический»; десерт «Парфе банановое»; десерт «Йогуртовое парфе»; десерт «Парфе с клубникой»; десерт «Парфе слоеное»; десерт «Парфе шоколадное»; десерт «Парфе с виноградом»; десерт «Парфе апельсиновый с виноградом»; десерт «Парфе американский с виноградом»; десерт «Парфе легкий с джемом и ягодами»; десерт «Парфе яблочный с мюсли и ягодами»; десерт «Парфе с белым шоколадом»; десерт «Парфе-удовольствие»; десерт «Парфе-райское наслаждение»; десерт «Парфе американский».

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.09.2022 год десерт «Гранола Парфе»; десерт «Парфе с Чиа и Манго».

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

Рекомендуемый срок годности замороженной (путем шоковой заморозки) продукции при температуре не выше минус 18º С – не более 12 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-595-2017 ГАРНИРЫ И БЛЮДА ГОТОВЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на гарниры и блюда готовые, вырабатываемые из круп, бобовых, яиц, грибов, муки пшеничной с добавлением/без добавления овощей, молочных продуктов, растительного масла и других продуктов, приготовленных из одного вида сырья либо с добавлением других компонентов (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогревания. Горячая продукция выпускается заправленной или незаправленной. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается используемым сырьём, способом кулинарной обработки, термическим состоянием, консистенцией и выпускаются в следующем ассортименте: ***Группа – Блюда из круп Вид – гарниры:*** булгур отварной; гречка отварная; гречка с грибами; гречка отварная с грибами; греча отварная; греча отварная с морковью и луком; каша гречневая; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша пшенная с черносливом; лапша гречневая отварная; лапша гречневая с овощами и грибами; перловка с грибами; рис с грибами; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис по-индийски; рис «Радуга»; рис с шафраном; рис с овощами и грибами; ***Вид – биточки:*** биточки перловые; биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки ячневые; ***Вид – котлеты:*** котлеты рисовые с морковью; котлеты пшенные с морковью; ***Вид – плов:*** плов сладкий с сухофруктами; ***Группа Блюда из бобовых Вид – гарниры:*** пюре гороховое; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; фасоль с грибами; ***Вид – паштеты:*** паштет фасолевый; ***Группа Блюда из яиц Вид – яичницы:*** яичница глазунья с грибами; яичница глазунья с луком; яичница глазунья натуральная; яичница глазунья с овощами; яичница глазунья с сыром; яичница глазунья со шпиком; ***Вид – омлеты:*** омлет с грибами. омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с яблоками; ***Группа Блюда из грибов Вид – жареные:*** грибы жареные с луком; грибы жареные; ***Вид – запечённые:*** жюльен грибной; ***Группа – Изделия в тесте Вид – фаршированные:*** равиоли с рикотой и шампиньонами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 20.01.2022 год Изложить ассортимент в новой редакции

Изменение № 2 Дата введения в действие 19.07.2022 год ***Группа – Блюда из круп Вид – гарниры:*** гречка отварная (3 вариант); рис отварной с овощами.

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.08.2024 год ***Группа – Блюда из круп Вид – гарниры:*** тыквенное ризотто с брынзой и семенами. ***Группа Блюда из яиц Вид – яичницы:*** глазунья с шампиньонами, запечённым томатом и жареным сыром; шакшука с томатами. ***Вид – омлеты:*** омлет с сыром фета; омлет с томатной сальсой; омлет с ветчиной, сыром фета и томатами; омлет с курицей и брокколи. ***Вид – скрембл:*** скрембл с сыром и ветчиной из говядины.

Изменение № 4 Дата введения в действие 29.11.2024 год ***Группа Блюда из грибов Вид – жареные:*** шампиньоны – гриль; шампиньоны – гриль в майонезном соусе.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных** блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 12 часов. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованных охлажденных при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС лапши гречневой отварной фасованной охлажденной с добавлением консерванта бензоата натрия – не более 48 часов; блюда «Рис с овощами и грибами» фасованного охлажденного без добавления консервантов не более 48 часов; блюда «Лапша гречневая с овощами и грибами» фасованного охлажденного без добавления консервантов 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.11-305-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9214-305-2016)**

Дата введения в действие —13.07.2017 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 изделия кулинарные из субпродуктов свиных, говяжьих, телячьих, бараньих (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Изделия кулинарные из субпродуктов предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия мясные: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия: легкое говяжье; легкое свиное; легкое баранье; паштет из легкого; рулет печеночный. **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия:** телячьи почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные; язык под кисло-сладким соусом; язык под грибным соусом. **Группа: мясная Вид: жареные кулинарные изделия:** биточки из печени с гречкой; котлеты из печени Оригинальные; котлеты Сельские; котлеты из ливера и печени; оладьи печеночные; печень жареная по-домашнему; печень жареная Деликатесная; почки жареные с помидорами; почки фаршированные; ромштекс из печени; шашлык из печени; язык жареный. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия:** легкое тушеное с овощами; сердце тушеное; телячьи почки в сметане; язык в молочном соусе. **Кулинарные изделия мясосодержащие: Группа: мясосодержащая Вид: вареные кулинарные изделия:** паштет из легкого. **Группа: мясосодержащая Вид: жареные кулинарные изделия:** биточки из сердца; биточки из печени; котлеты из печени с капустой; котлеты из печени с грибами; колбаски для жарки из печени. **Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия:** печень по-строгановски;

почки по-русски; телячьи почки с грибами. **Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия:** печень по-деревенски; торт печеночный Нежный; торт печеночный Искушение; торт печеночный Аппетитный; язык по-кавказски.

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

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи не ниже 65 °С: вареные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; жареные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий** со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; жареные не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий** со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; жареные не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** кулинарных изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при относительной влажности воздуха не более 95% и температуре хранения: не выше минус 12°С: вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; жареные не более 1 месяца; не выше минус 18°С: вареные не более 6 месяцев; запеченные не более 6 месяцев; тушеные не более 6 месяцев; жареные не более 6 месяцев; не выше минус 20°С: вареные не более 7 месяцев; запеченные не более 7 месяцев; тушеные не более 7 месяцев; жареные не более 7 месяцев. После вскрытия упаковки кулинарные изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах установленного срока годности не более 24 часов**.** Срок годности кулинарных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - 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 10.85.19-272-2017 ХУМУС (взамен ТУ 9165-272-2014)

Дата введения в действие — 13.11.2017 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 распространяется на хумус, представляющий собой вторые обеденные блюда, вырабатываемые из бобовых, овощей свежих и других продуктов (далее –продукт/продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хумус; хумус классический; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой; хумус с печеным чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками; свекольный хумус; хумус из баклажан; хумус из кабачков; хумус из цуккини; хумус из авокадо; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из моркови; хумус из консервированного нута; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами.

Изменение № 1 Дата введения в действия 19.10.2018 год фалафель; фалафель классический; фалафель средиземноморский; фалафель с хумусом; хумус острый; хумус с сухариками.

Изменение № 2 Дата введения в действия 19.10.2018 год Хумус «Иерусалимский».

Изменение № 3 Дата введения в действия 27.09.2024 год хумус «Классический»; хумус «Классический» с паприкой; хумус «Классический» с кедровым орехом; хумус «Классический» с острым перцем; хумус «Классический» с оливками.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденных продукции** при температуре плюс 4±2°С не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре минус 18°С и ниже: герметично фасованные – не более 180 суток; негерметично фасованные – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-011-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ (взамен ТУ 9213-011-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 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 изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, студни, заливные, продукты в желе, изготовленные из мяса убойных животных [в том числе с добавлением мяса птицы], предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, холодцы, студни, заливные, продукты в желе]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе] мясные или мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 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: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком. **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом. **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец

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

колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.02.2017 г. **Холодцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А:** холодец «Домашний».

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.02.2017 г. **Заливные: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Категория Б:** заливное «Особое».

Изменение № 3 Дата введения в действие 17.11.2017 г. **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А:** Заливное из телятины; Заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** Заливное из языка говяжьего; Заливное из языка свиного; Заливное из ассорти колбасного; Заливное из ветчины; Заливное из продуктов свиных; Заливное из мяса поросят. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** «Холодец». **Категория Б:** Студень «Свиной «По-домашнему»; Студень «Говяжий «Традиционный»; Студень «Новый»; Студень «Обычный». **Категория В:** Студень «Городской»; Студень «Деревенский»; Студень «Русский». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Категория А:** Телятина в желе; Продукты из говядины в желе; **Категория Б:** Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Ассорти колбасное в желе; Ветчина в желе; Продукты из свинины в желе; Мясо поросят в желе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 30.01.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодец Категория В:** холодец «Домашний».

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.03.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** холодец «На праздник».

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.04.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – заливные Категория Б:** заливное "Мясо прессованное". заливное "Мясо свиных голов".

Изменение № 7 Дата введения в действие 23.07.2018 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б:** Холодец "Крестьянский".

Изменение № 8 Дата введения в действие 12.11.2018 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б:** студень «Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». **Категория В:** студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский».

Изменение № 9 Дата введения в действие 05.04.2019 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец «По-деревенски». **Категория В:** холодец «По-деревенски». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». **Категория В:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный».

Изменение № 10 Дата введения в действие 29.07.2019 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория В:** холодец из говядины.

Изменение № 12 Дата введения в действие 14.04.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Категория В:** холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни Категория Б:** студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Категория В:** студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид –**

зельцы Категория Б: зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Категория В:** зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные Категория Б:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

Изменение № 13 Дата введения в действие 20.05.2020 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные** «Заливное из свиных голяшек».

Изменение № 14 Дата введения в действие 07.09.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II]. **Категория В:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II].

Изменение № 15 Дата введения в действие 07.10.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе.** Ассорти колбасное в желе.

Изменение № 16 Дата введения в действие 12.05.2022 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни Категория Б:** Студень «Премиум».

Изменение № 17 Дата введения в действие 16.12.2022 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А:** Холодец «Царский»; Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной»; Холодец «Фирменный»; Холодец «Рубленый». **Категория Б:** Холодец «Классический»; Холодец «Саратовский»; Холодец «Белорусский». **Категория В:** Холодец «Фермерский»; Холодец «Поволжский». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А:** Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной».

Изменение № 18 Дата введения в действие 16.12.2022 г. **Переименовать** по всему тексту следующие наименования изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов: Холодец «Домашний» на холодец «Мясной»; Холодец «По-домашнему» на холодец «По-деревенски»; Холодец «Русский» на холодец «Фирменный»; Холодец «По-сибирски» на холодец «По-белорусски»; Студень «Свиной «По-домашнему» на студень «Свиной»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Студень «Любительский» на студень «Трактирный»; Студень «По-домашнему» на студень «По-деревенски»; Студень «Столичный» на студень «Банкетный»; Студень «Столовый» на студень «Залихватский»; Студень «Застольный» на студень «Классический»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Заливное «Домашнее» на заливное «Мясное»; Закуска заливная «Русская» на закуска заливная «Фирменная»; Закуска заливная «Особая» на заливное «Простая закуска»; Заливное «Особое» на заливное «Оригинальное». **Дополнить новым ассортиментом изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов: Ассортимент продукции Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория Б:** Холодец «Деликатный». **Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – зельцы. Категория В:** Зельц с чесноком и хреном; Зельц с корнишонами. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные. Категория Б:** Заливное с языком; Заливное с говяжьим языком; Заливное с языком и овощами; Заливное с сердцем.

Изменение № 19 Дата введения в действие 22.03.2024 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория Б:** Холодец из свинины и говядины. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия**

колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни. Категория В: Студень из свинины и говядины.

Изменение № 20 Дата введения в действие 20.12.2024 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория В:** Холодец «Деревенский».

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

Термины и определения холодец колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. ***Примечание.*** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; ***Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; ***Примечание.*** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:** в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10

суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной,** герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта, при температуре 0 до плюс 6ºС: **не более 30 суток;** Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6ºС: **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе** (для всех видов и наименований изделий, приведенных в ТУ 10.13.14-011-2017, при температуре воздуха от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта: **в полиамидных непроницаемых барьерных оболочках – до 90 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

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

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

Область применения

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

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

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

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

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

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

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 изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из говядины, баранины, конины, мяса кролика и птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов, и приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флэт айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля];

«Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тосканski»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** колбаски «Франфурктские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараши с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из

пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок - табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка пе-

репела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крылышки куриные [локтевая часть] конфи; крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крылышки цыпленка; «Крылышки Буффало»; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки»; куриные крылышки с лимонной травой; куриные крылышки в устричном соусе; крылышки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с куря-

тиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; утиный окорочок конфи томленый "подкопченый"; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки.

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

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям

ТУ 10.13.14-023-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 ºС. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** ***в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*** из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **60 суток**; из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных**, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продук-

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

11 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен 9119-066-2012)**

ВНИМАНИЕ! ТУ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ были актуализированы.

Полный перечень ассортимента **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ** представлен в **СТО-080-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ.**

В соответствии с классификатором ОКПД 2, ассортимент **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ** разделился на **2 технических условия: ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ** Актуализированные версии **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 Пицца. полуфабрикат и готовые изделия представлены по ссылкам ниже. ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ СТО-080-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца

«Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; ***Основы для пиццы*** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.01.2017 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированым яблоком. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». ***Основы для пиццы:*** пицца «Фокаччо с соусом песто»; пицца «Фокаччо с соусом песто» (2 вариант).

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.06.2017 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант). ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант).

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.08.2017 год пицца «Ассорти» (вариант 2).

Изменение № 4 Дата введения в действие 22.01.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4) ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); ***Основы для пиццы:*** основа для пиццы.

Изменение № 5 Дата введения в действие 29.01.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Популярная»; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2).

Изменение № 6 Дата введения в действие 13.03.2018 год ***Основы для пиццы*** основа для пиццы «Римской»; основа для пиццы «Римской мультизлак»; основа для пиццы «Римской рисовая мука».

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.05.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Лассарио»; пицца с тунцом ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.06.2018 год ***основы для пиццы:*** основа для классической пиццы с бортом.

Изменение № 9 Дата введения в действие 28.02.2019 год **Область применения Дополнить ассортимент:** пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини с ветчиной и сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром;

Изменение № 10 Дата введения в действие 04.04.2019 год **Пицца с добавлением мясной продукции:** Пицца «Пепперони». **Пицца с добавлением мяса птицы:** Пицца «Жульен»; Пицца «Гавайская». **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** Пицца «Овощная».

Изменение № 11 Дата введения в действие 07.07.2020 год ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; ***Пицца с добавлением сыра и томатов:*** пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами. ***Пицца с добавлением сыра:*** пицца «ERIZZA» четыре сыра. пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра.

Изменение № 12 Дата введения в действие 07.02.2021 год пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара» пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Черыре сыра» (вариант 8); пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19) пицца «Порчини с курицей»; пицца «Дьявола»; пицца «Малина».

Изменение № 13 Дата введения в действие 07.04.2021 год пицца «Толедо овощная».
Изменение № 14 Дата введения в действие 17.06.2021 год **Правила транспортирования и хранения Дополнить**: **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в негерметичной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС – не более 3 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в герметичной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС – не более 4 месяцев; — при температуре хранения минус (-18) ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС – не более 6 месяцев;
Изменение № 15 Дата введения в действие 06.04.2022 год пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца «Сырная»; пицца «Мясная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца «Цыпленок терияки».
Изменение № 16 Дата введения в действие 23.08.2022 год пицца острая; пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца праздничная; пицца острая с зеленью; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца «Детский сувенир»; пицца от «Славянки»; пицца от «Шеф-повара».
Изменение № 17 Дата введения в действие 29.11.2022 год основа для пиццы с соусом.

Изменение № 18 Дата введения в действие 10.05.2023 год **Дополнить ассортимент продукции:** пицца «Пепперони»; пицца СВШ; пицца 4 сыра

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6º С, не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с мо-

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

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-722-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА 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 изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция су-вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Кулинарные мясные изделия методом су-вид должны быть герметично укупорены и пастеризованы при низких температурах в зависимости от вида и толщины сырья и потребительской упаковки. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки). Изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: грудинка говяжья су-вид; говяжья вырезка су-вид; "Тонкий край" су-вид; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон су-вид по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» су-вид с соусом из красного вина; филе теленка су-вид с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка» су-вид; говяжий язык су-вид; язык теленка су-вид в креольском маринаде; печень говяжья су-вид охлажденная; говяжье сердце су-вид; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили су-вид; телятина су-вид; телячья лопатка су-вид с соусом барбекю; говяжья вырезка с песто и спаржей су-вид; «Грудинка телячья (говяжья) Вагю» су-вид; «Беф бургиньон» су-вид. **Изделия кулинарные мясные из говядины порционные:** стейк су-вид; говяжьи рёбра су-вид; говяжьи ребра су-вид в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический» су-вид; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле SousVide; ребрышки Су-Вид в винном соусе; мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в густом винном соусе; «Простой стейк» Су Вид; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; «Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тосканski» Sous Vide; «Рибай-стейк с пряными травами»; «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком; «Филе-миньон» с сиропом из красного вина; «Основной стейк из пашины» SousVide; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски». **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** гуляш из говядины Sous Vide; рагу из бычьих хвостов Су-Вид; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид;

«20-часовое жаркое из бычьего хвоста». **Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые:** «Говяжий ренданг» Sous Vide; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; **«Трехцветный мясной рулет» Sous Vide.** «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; «Трехцветный мясной рулет» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** свиная грудинка; свиная корейка «Терияки»; шейка свиная Sous Vide; свиная грудинка в соусе SousVide; буженина SousVide; корейка бескостная SousVide; свиной карбонад в розовом перце; буженина по технологии SousVide; свинина «Ча Шао» Sous Vide; «Праздничный окорок»; свиная грудинка; маринованная свиная грудинка; свиной подчеревок; окорок "Моджо" Sous Vide; свиной окорок SousVide; свиная рулька Sous vide; рулька (голяшка) свиная sous vide; свиная вырезка Sous vide; «Сочная вырезка из свинины» Sous Vide; корейка с ребрами по технологии Су-Вид; свиной карбонад со специями; свиная грудинка в специях; свиная грудинка в имбирном маринаде; свинина «Пикник»; ребрышки барбекю «По-деревенски»; «Свиные ушки Sous Vide к пиву»; «Идеальные ребрышки повышенной нежности» Су-Вид; свиная щековина; свиные ребрышки со сливовым компотом; свинина «По-китайски «пять специй»; «Свиная щека с пюре из сельдерея»; «Ветчина для бутербродов». рулет из свинины; ветчина «Домашняя» по технологии Sous Vide; «Ветчина из свиного окорока» Sous Vide; свиная вырезка, фаршированная яблоками и грибами. **Изделия кулинарные мясные из свинины порционные:** отбивные из свинины с виски; «Нежные и сочные отбивные из свинины»; ребра свиные барбекю sous vide; ребрышки с соусом из кленового сиропа и виски; свиные отбивные sous vide; свиные ребра «Пибиль» без кости; свиные ребрышки с терпким соусом; свиная лопатка в пряно-сладком маринаде Sous Vide; «Свиные щеки» (щековина) SousVide; глазурованные свиные ребрышки «По-тайски»; свиные котлеты «Джек Дениелс» sous vide; свиные ребра «По-корейски» sous vide; стейк из карбонада sous vide; толстая свиная котлета с соусом из сидра; «Мягкие и сочные свиные котлеты» sous vide; свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю; «Двойной антрекот из свинины с корнем сельдерея и яблоками». **Изделия кулинарные мясные из свинины мелкокусковые:** свиной подчеревок «По-сычуаньски» на шпажках; свинина «По-техасски». **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** ветчина Sous Vide; «Бургер барбекю в юго-западном стиле». **Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; баранья корейка; голяшка баранья;корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с винным соусом. **Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги Су-Вид; баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из баранього огузка; корейка баранья с мятным соусом; баранье филе с травами; «Тажин» Sous Vide; ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо. **Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины. **Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** «Бургеры из баранины».

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.06.2018 год **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** мясо говядины зернового откорма рубленое конфи; мясо телятины молочной рубленое конфи; колбаски (купаты) из говядины и телятины "пастеризованные". **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** колбаски (купаты) из свинины и говядины "пастеризованные". колбаски

(купаты) из свинины "пастеризованные" **Изделия кулинарные мясные из баранины (ягнятины) рубленые:** мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски (купаты) из баранины "пастеризованные"; колбаски (купаты) из ягненка "пастеризованные".

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.06.2019 год **Изделия кулинарные мясные из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:** Лопатка говяжья Sous Vide; Тазобедренная часть говядины Sous Vide; Стейк «Том и Джерри» из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** Шашлык из говядины Sous Vide; Бефстроганов из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** Котлета для гамбургера из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** Стейк «Том и Джерри» из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** Котлета для гамбургера из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** Шашлык из баранины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** Котлета для гамбургера из баранины Sous Vide.

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.07.2019 год **Изделия кулинарные из мяса кролика крупнокусковые:** Лопаточно-плечевая часть кролика Sous Vide; Тазобедренная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика в маринаде Sous Vide; Грудина кролика Sous Vide; Грудина кролика в маринаде Sous Vide; Окорок кролика Sous Vide; Окорочка кролика с пряностями Sous Vide; Окорочка кролика в белом соусе бешамель Sous Vide; Задняя голяшка кролика Sous Vide; Передняя голяшка кролика Sous Vide; Ножка кролика с пряностями Sous Vide; Филе кролика Sous Vide; Филе кролика в маринаде Sous Vide; Филе кролика в пряном маринаде Sous Vide; Филе кролика sous vide завернутое в бекон; Вырезка кролика Sous Vide; Филе задней ножки кролика Sous Vide; Четвертины кролика Sous Vide; Четвертины кролика в маринаде Sous Vide; Рулет из кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика порционные:** Стейк из мяса кролика Sous Vide; Котлета отбивная из мяса кролика Sous Vide; Кусочки из мяса кролика Sous Vide; Рагу из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика мелкокусковые:** Шашлык из мяса кролика Sous Vide; Бефстроганов из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика рубленые:** Котлета для гамбургера из мяса кролика Sous Vide; Бургеры из мяса кролика Sous vide; Фрикадельки из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Чоризо» из мяса кролика Sous Vide; Колбаса «Баварская» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика Sous Vide.

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.10.2023 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:** Ростбиф из говядины су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** Сочная буженина су-вид.

Изменение № 5 Дата введения в действие 16.08.2024 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Пастрами маринованный су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** Рулька свиная су-вид (вариант 2); Ребра свиные маринованные су-вид.

Изменение № 6 Дата введения в действие 09.01.2025 год **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Мякоть лопатки в соусе с черносливом. **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: мелкокусковые, бескостные:** Венский гуляш. **Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные:** Рулет мясной с овощами. **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые:** Фрикадельки в томатном соусе; Соус «Болоньезе». **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные:** Голубцы «Классические»; Перец фаршированный «Классический».

Изменение № 7 Дата введения в действие 17.04.2025 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из свинины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Грудинка говяжья томлёная. **Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Грудинка свиная томлёная.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **40 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **45 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **60 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в

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

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 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.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-180-2017** **РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:** **ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ** **(Взамен ТУ 9266-180-2013)**

Дата введения в действие 21.12.2017 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 рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту – продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – рулеты. Подвид – варено-копченые: рулет варено-копченый лососевый «Особый»; рулет варено-копченый лососевый «Белый медведь»; рулет варено-копченый лососевый «Рыбный рай»; рулет варено-копченый лососевый «Охотский»; рулет варено-копченый филейный лососевый «Находка»; рулет варено-копченый филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет варено-копченый лососевый «Изумление»; рулет варено-копченый из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum Lesueur* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus Mitchil*l Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus Linnaeus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. Acipenser sturio Linnaeus Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanu*s Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр или др. виды) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. Acipenser stellatus) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); рулет варено-копченый «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет варено-копченый «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат.

Anarhichas denticulatus), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – рулеты. Подвид – вареные:** рулет вареный лососевый «Особый»; рулет вареный лососевый «Белый медведь»; рулет вареный лососевый «Рыбный рай»; рулет вареный лососевый «Охотский»; рулет вареный филейный лососевый «Находка»; рулет вареный филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет вареный лососевый «Изумление»; рулет вареный из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр; лат. Acipenser brevirostrum Lesueur Тупорылый осётр; лат. Acipenser colchicus Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. Acipenser dabryanus Корейский осётр; лат. Acipenser fulvescens Озёрный осётр; лат. Acipenser gueldenstaedtii Русский осётр; лат. Acipenser medirostris Зелёный осётр; лат. Acipenser mikadoi Сахалинский осётр; лат. Acipenser multiscutatus Японский осётр; лат. Acipenser naccarii Адриатический осётр; лат. Acipenser nudiventris Шип; лат. Acipenser oxyrinchus Mitchill, 1815 Американский атлантический осётр; лат. Acipenser persicus Персидский осётр; лат. Acipenser ruthenus Linnaeus Стерлядь; лат. Acipenser schrenckii Амурский осётр; лат. Acipenser sinensis Китайский осётр; лат. Acipenser sturio Linnaeus Атлантический осётр; лат. Acipenser transmontanus Белый осётр); Севрюги (лат. Acipenser stellatus); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр или др. виды) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. Acipenser stellatus) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет вареный «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан; рулет вареный «Прелесть» из зубатки. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – варено-копченые:** Ветчина горячего копчения; ветчина варено-копченая лососевая «Дальневосточная»; ветчина варено-копченая «Белый медведь»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина варено-копченая лососевая «Камчатская»; ветчина варено-копченая лососевая «Чукотская»; ветчина варено-копченая рыбная «Каспийская»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Любительская»; ветчина варено-копченая лососевая «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Дива»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Северная»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – вареные:** колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского

окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная «Аврора»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – варено-копченые:** сосиски рыбные варено-копченые; сосиски рыбные варено-копченые «Атлантические»; сосиски варено-копченые «Рыбацкие» с морковью; сосиски варено-копченые «Рыбацкие»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – вареные:** сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – варено-копченые:** сардельки рыбные варено-копченые; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбаски. Подвид – жареные:** колбаски рыбные для жарки; колбаски рыбные гриль. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – паштеты. Подвид – вареные:** паштет рыбный в оболочке; паштет рыбный из горбуши; паштет рыбный «Лососевый»; паштет рыбный с запахом морского гребешка; паштет рыбный с зеленым луком; паштет рыбный с ароматом копчения; паштет рыбный из судака; паштет рыбный «Тресковый»; паштет из филе морского окуня; паштет рыбный со вкусом креветок; паштет рыбный со вкусом кальмаров; паштет рыбный со вкусом крабов; паштет «Рыбный»; паштет рыбный «Закусочный»; паштет рыбный «Острый»; паштет рыбный «Бригантина»; паштет рыбный «Балтийский»; паштет рыбный «Полярный»; паштет рыбный «Донской»; паштет рыбный «Сахалинский»; паштет рыбный «Особый».

Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, подмороженную от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. **Реко-**

мендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°С и относительной влажности 75-78%: -в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом не более 30 суток; без консерванта не более 15 суток; -в натуральной оболочке и в стрейч-пленке не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности 75-78%:не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. 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 10.89.19-369-2018** **ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ,НУТ,ГОРОХ,ФАСОЛЬ)** **(взамен ТУ 9165-369-2015)**

Дата введения в действие —28.06.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

«К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

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

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.11-799-2018 СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

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 супы холодные первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), изготавливаемые из овощей, картофеля, фруктов, ягод, мясной продукции, рыбы и морепродуктов, яиц и других продуктов на хлебном квасе, кефире, обезжиренных бульонах (мясном, рыбном, из птицы), овощных отваров с добавлением или без добавления воды и других пищевкусовых компонентов и добавок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Супы холодные: азербайджанский суп «Овдух»; борщ литовский холодный; борщ холодный; борщ холодный мясной; борщ холодный рыбный; борщ холодный с редькой; ботвинья; летний холодный суп; огуречный суп; окрошка мясная; окрошка с колбасой; окрошка «Классическая» окрошка на томатном соке; окрошка «Легкая» на лимонной воде; окрошка «Зимняя»; окрошка на бульоне; окрошка на основе тана; окрошка «По-армянски»; окрошка с ветчиной; окрошка с редисом; окрошка на курином бульоне; окрошка с крабовыми палочками; окрошка с картофелем и колбасой; окрошка с салями на кефире и газированной воде; окрошка на кислом молоке и сыворотке; окрошка с креветками; окрошка с кальмарами; окрошка овощная; окрошка сборная мясная; окрошка «Уральская»; окрошка мясная на кефире; окрошка сборная мясная на кефире; окрошка овощная на кефире; окрошка на минеральной воде; окрошка на сыворотке; окрошка рыбная; окрошка «По-чувашски»; окрошка «По-абхазски»; свекольник холодный; суп из свекольной ботвы и щавеля; суп из свежих помидоров; суп овощной на отваре шиповника; холодный огуречный суп на йогурте; щи зеленые с яйцом; щи зеленые с мясом; щи зеленые с рыбой. **Супы холодные сладкие:** окрошка фруктовая; суп из смеси сухофруктов; суп из клюквы и яблок; суп сладкий из черники с клёцками; суп из цитрусовых; суп из плодов и ягод сушёных; суп из свежей малины суп из свежей земляники суп из свежей черники суп из свежей вишни суп из свежей черешни суп из свежей сливы суп из свежих персиков суп из свежих абрикосов суп из свежих яблок суп из свежей клюквы суп хлебный.

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-045-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-045-2014)

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 мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». **Категория Б:** говядина «Гурман». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** ветчина «Гостевая». **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». **Группа – продукты мясные. Вид –вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б:** ассорти «Таежное» в форме. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А:** говядина в оболочке из шпика. **Категория В:** ассорти в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А:** баранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** говядина «Наслаждение». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. **Категория Б:** рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский»; корейка «Стамбульская». **Категория В:** голяшка «Кутеж». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А:** рулет «Южный». **Категория Б:** рулет «Оригинальный». **Категория В:** окорок «Лакомство». **Категория Г:** рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** рулет «Норд». **Категория Б:** оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «Гусарский». **Группа – продукты мясные.**

Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-мароккански». **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид –цельнокусковые Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-кургански». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию

(массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория изделий:*** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 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

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

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

Область применения

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

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

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

HACCP EXPERT

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: — не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 03.11.63-1042-2022** **КАПУСТА МОРСКАЯ СУШЕНАЯ**

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 сушеные полуфабрикаты, изготовленные из сушеных морских бурых водорослей 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: ***Водоросли морские бурые сушеные:*** ламинария (комбу); ундария перистая (вакамэ, миёк); ламинария японская; ***Салаты из морской капусты сушеной:*** ламинария с семенами чиа и кунжутом; ламинария по-корейски; ламинария с грибами; ламинария с перцем чили; салат из ламинарии «Витаминный»; ламинария с клюквой; ламинария с брусникой; ламинария с томатами; ламинария «Фитнес»; ламинария «Диетическая»; ламинария с пряностями; ламинария с луком; ламинария с овощами; ламинария с баклажанами; ламинария с кунжутом; ламинария с чесноком и грибами; ламинария острая; ламинария «Классическая»; ламинария с паприкой; ламинария с хреном.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше + 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. ***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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.11-131-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ (СУХАРИКИ, ГРЕНКИ) (взамен ТУ 9118-131-2014)

Дата введения в действие —15.09.2017 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 сухарные изделия – сухарики, гренки закусочные или десертные, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания или обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: ***Сухарики, гренки пшеничные:*** сухарики, гренки пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки пшеничные с хреном; сухарики, гренки пшеничные с зеленью; сухарики, гренки пшеничные соленые; сухарики, гренки пшеничные с луком; сухарики, гренки пшеничные с перцем; сухарики, гренки пшеничные с паприкой; сухарики, гренки пшеничные с базиликом; сухарики, гренки пшеничные с аджикой; сухарики, гренки пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки пшеничные для салата; сухарики, гренки пшеничные «Цезарь»; сухарики, гренки пшеничные жареные; сухарики, гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухари панировочные пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки пшеничные со льном; сухарики, гренки пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки пшеничные отрубями; сухарики, гренки пшеничные с прованскими травами; сухарики, гренки пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра). ***Сухарики, гренки пшенич-***

ные сладкие: сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; сухарики, гренки пшеничные сдобные; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. ***Сухарики, гренки ржано-пшеничные (пшенично-ржаные):*** сухарики, гренки ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с хреном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с зеленью; сухарики, гренки ржано-пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки ржано-пшеничные со льном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки ржано-пшеничные с отрубями; сухарики, гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; сухари панировочные ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухарики, гренки ржано-пшеничные с луком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные с паприкой; сухарики, гренки ржано-пшеничные с базиликом; сухарики, гренки ржано-пшеничные с аджикой; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные для салата; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки ржано-пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра) ***Сухарики, гренки ржаные:*** сухарики, гренки ржаные; сухарики, гренки ржаные с чесноком; сухарики, гренки ржаные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржаные с хреном; сухарики, гренки ржаные с зеленью; сухарики, гренки ржаные с кунжутом; сухарики, гренки ржаные со льном; сухарики, гренки ржаные с подсолнечником; сухарики, гренки ржаные с отрубями; сухарики, гренки ржаные с прованскими травами; сухари панировочные ржаные; сухарики, гренки ржаные соленые;

сухарики, гренки ржаные с луком; сухарики, гренки ржаные с перцем; сухарики, гренки ржаные с паприкой; сухарики, гренки ржаные с базиликом; сухарики, гренки ржаные с аджикой; сухарики, гренки ржаные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные для салата; сухарики, гренки ржаные жареные; сухарики, гренки ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржаные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржаные жареные с перцем; сухарики, гренки ржаные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные жареные «К пиву»; сухарики, гренки «Бородинские»; сухарики, гренки ржаные соленые со вкусом (бекона, салями, грибов, курицы, лосося, окуня, пикантные, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); гренки ржаные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржаные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржаные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра).

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.03.2018 год ***Сухари пшеничные:*** сухари пшеничные с цукатами; сухари пшеничные с лимоном; сухари пшеничные с апельсином; сухари пшеничные с подсолнечником; сухари пшеничные с шоколадными каплями; сухари пшеничные с ванилином; сухари пшеничные с ванилином в сахаре; сухари пшеничные с арахисом; сухари пшеничные с изюмом; сухари пшеничные с клюквой; сухари пшеничные с кунжутом; сухари пшеничные с морковью; сухари пшеничные с маком; сухари пшеничные с семенами льна; сухари пшеничные со злаками; сухари пшеничные с медом; сухари пшеничные с молоком; сухари пшеничные с корицей; сухари пшеничные с пряностями; ***Сухарики сдобные пшеничные:*** сухарики сдобные пшеничные ванильные; сухарики сдобные пшеничные ореховые; сухарики сдобные пшеничные фруктовые; сухарики сдобные пшеничные «Фитнес»; сухарики сдобные пшеничные подсолнечные.

Изменение № 2 Дата введения в действие 08.11.2018 год «Кексовые сухарики» с изюмом; «Кексовые сухарики» с шафраном; «Кексовые сухарики» ореховые; «Кексовые сухарики» ароматные; «Кексовые сухарики» с орехом и корицей; «Кексовые сухарики» двухцветные; «Кексовые сухарики» чайные; «Кексовые сухарики» янтарные; «Кексовые сухарики» детские; «Кексовые сухарики» творожные; «Кексовые сухарики» лимонные; «Кексовые сухарики» десертные; «Кексовые сухарики» московские; «Кексовые сухарики» краснодарские; «Кексовые сухарики» кофейно-ореховые; «Кексовые сухарики» волжские; «Кексовые сухарики» свердловские; «Кексовые сухарики» студенческие; «Кексовые сухарики» с какао; «Кексовые сухарики» творожные с изюмом; «Кексовые сухарики» воронежские; «Кексовые сухарики» миндальные; «Кексовые сухарики» юбилейные; «Кексовые сухарики» с цукатами; «Кексовые сухарики» с корицей; «Кексовые сухарики» Бирские; «Кексовые сухарики» двухцветные с орехом.

Изменение № 3 Дата введения в действие 05.03.2019 год чипсы ржаные со вкусом чеснока; чипсы ржаные со вкусом холодца и хрена; чипсы ржаные со вкусом грибов со сметаной; чипсы ржаные «Мексиканский микс»; чипсы ржаные со вкусом аджики; чипсы ржаные со вкусом томатов с зеленью; чипсы ржаные со вкусом малосольных огурцов; чипсы ржаные со вкусом шашлыка; чипсы ржаные со вкусом бекона.

Изменение № 4 Дата введения в действие 24.01.2020 год гренки ржано-пшеничные со вкусом хрен и холодец; гренки ржано-пшеничные со вкусом чеснок; гренки ржано-пшеничные со вкусом аджика;

сухарики ржано-пшеничные со вкусом жареного мяса с лучком; сухарики ржано-пшеничные со вкусом томата с зеленью; сухарики ржано-пшеничные со вкусом ветчины с сыром.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше +18±5^{0}С и относительной влажности воздуха 6575%: **Рекомендуемые сроки годности:** сухарики, гренки, изготовленные с маслами и жирами – не более 6 месяцев; сухарики, гренки, изготовленные без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 45 суток; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба без добавок – не более 12 месяцев; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба с добавками – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба с добавками – не более 9 месяцев. 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 10.71.11-930-2025** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ – КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ**

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 сдобные хлебобулочные изделия крендели, брецели, бублики, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сладкий крендель; крендель творожный; крендель с семечками; крендель миндальный; крендельки с корицей; крендельки медовые с корицей; крендель по-эстонски; крендель медово-горчичный; крендель с орехами; крендель праздничный с ореховой начинкой; крендель с орехами и цукатами; крендельки пряные; крендель по-фински; крендель с прянностями; крендели с кунжутом; крендель сахарный; Брецель (brezel); брецель по-баварски; брецель по-швабски; брецель по-эльзаски; брецель с сыром; брецель с чесноком и сыром; крендель с абрикосовым вареньем; крендель с яблочным вареньем; крендель с клубничным джемом; крендель с малиновым джемом; крендель праздничный; крендель-брецель к пиву; крендель по-татарски; крендель с беконом и яйцом; крендели по-выборгски; крендельки; Puddingbrezeln (пудинговый крендель); Симиты (турецкие бублики); бублик с медом; бублик винный; бублик по-украински; бублик с маком; бублики фаршированные грибами; бублик сырный; бублик иерусалимский; бублик плетеный с корицей; бублик постный.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно — не более 24 часов.

Срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно — не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов.

Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно — не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно — не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: — не более 96 часов. 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 10.89.19-394-2020** **СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ** **(взамен ТУ 9196-394-2016)**

Дата введения в действие — 02.10.2020 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 сухие продукты экструзионной технологии (далее по тексту – продукт, изделия экструзионные), вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой, гречневой и пшеничной муки путем продавливания через экструдер. **Продукцию выпускают:** наполненной или без наполнения различными начинками; глазированной или неглазированной глазурью; с вкусовыми добавками или без вкусовых добавок. Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хлопья овсяные; хлопья овсяные глазированные; хлопья овсяные со вкусом шоколада; хлопья овсяные со вкусом шоколада глазированные; хлопья рисовые; хлопья рисовые глазированные; хлопья рисовые со вкусом шоколада; хлопья рисовые со вкусом шоколада глазированные; хлопья гречневые; хлопья гречневые глазированные; хлопья гречневые со вкусом шоколада; хлопья гречневые со вкусом шоколада глазированные; хлопья пшеничные; хлопья пшеничные глазированные; хлопья пшеничные со вкусом шоколада; хлопья пшеничные со вкусом шоколада глазированные; хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; «Подушечки» с начинкой со вкусом кокоса; «Подушечки» с начинкой со вкусом сгущенного молока; «Подушечки» с начинкой со вкусом клубники; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с начинкой с молочным вкусом; «Воздушные подушечки» с начинкой с ароматом ванили; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом вишни; «Воздушные подушечки» с начинкой

со вкусом клюквы; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом лимона; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом черники; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Хрустящие палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом черники; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Бамбуковые палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом черники.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Сроки годности** сухих продуктов экструзионной технологии: весовой продукции – 4 месяца герметично упакованной продукции – 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1034-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 01.04.2022 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 дошкольного и школьного возраста, вырабатываемые на предприятиях общественного питания 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 охлаждённые/ быстроохлаждённые (далее продукт, продукция). Продукт представляет собой кулинарные изделия, упакованные в потребительскую упаковку, охлаждённые/быстроохлаждённые (с использованием специального оборудования для быстрого охлаждения), предназначенные для питания детей в детских дошкольных и школьных учреждениях. В зависимости от используемого сырья салаты и винегреты для питания детей дошкольного и школьного возраста классифицируют по следующим основным признакам: **по виду используемого сырья:** салаты из сырых овощей и фруктов салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д. салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей салаты и винегреты из вареных овощей салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей **по способу кулинарной обработки** салаты из сырых овощей и фруктов; салаты и винегреты из варёных овощей; **по характеру потребления** салаты; **по назначению** для детского питания; **по термическому состоянию** охлаждённые.

АССОРТИМЕНТ: продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста: **Салаты из сырых овощей и фруктов:** салат зелёный; салат зелёный с огурцами; салат зелёный с огурцами и помидорами; салат из зеленого лука; салат из дайкона; салат из дайкона с овощами; салат из моркови; салат из моркови с сахаром; салат из белокочанной капусты; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из редиса; салат из репчатого лука; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих огурцов; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с яблоками и клюквой; салат из моркови с курагой; салат из моркови с изюмом; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из свежих помидоров и яблок; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; салат из овощей с сухофруктами; салат из сырых овощей; салат фруктовый с сиропом; салат фруктовый «Экзотик»; салат из яблок с черносливом; салат овощной с яблоками и свеклой; **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:** салат из овощей с сыром; салат из моркови с курагой и йогуртом; салат из моркови и яблок с яйцом; салат из моркови с мёдом; салат из редиса с огурцами и яйцом; салат овощной с яблоками; салат из свежих помидоров, яблок и соленых огурцов; салат «Весна»; **Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей:** салат Витаминный; салат из горошка зеленого консервированного; салат из квашеной капусты; салат из картофеля с солёными огурцами; салат картофельный с квашеной капустой; салат картофельный с огурцами и капустой; салат картофельный со свежей капу-

стой и кукурузой консервированной: салат картофельный с кукурузой и морковью; салат картофельный с морковью и зелёным горошком; салат картофельный с солёными огурцами и зелёным горошком; салат из кукурузы консервированной; салат из солёных огурцов с луком; **Салаты и винегреты из вареных овощей:** винегрет овощной; винегрет овощной с фасолью; салат из кабачков; салат картофельный; салат картофельный с капустой свежей и кукурузой; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат «Летний»; салат из моркови; салат из свеклы; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов с луком; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат картофельный 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; **Салаты с добавлением рыбы и морепродуктов:** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; винегрет с сельдью; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из кальмаров с яблоками; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат картофельный с сельдью; салат из овощей с морской капустой.

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

Рекомендуемые сроки годности: салатов и винегретов *незаправленных охлаждённых*, фасованных в герметичную потребительскую упаковку, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С *не более 18 часов. салатов из рыбы и морепродуктов* охлаждённых при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 12 часов. салатов и винегретов *заправленных охлаждённых*, фасованных в герметичную потребительскую упаковку, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С *не более 6 часов.* салатов и винегретов *незаправленных* охлаждённых, упакованных с *применением вакуума или модифицированной газовой среды*, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 96 часов; салатов и винегретов *заправленных* охлаждённых, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 48 часов; При использовании технологии быстрого (шокового) охлаждения с применением специального оборудования сроки годности салатов и винегретов, упакованных с применением вакуума/МГС могут быть увеличены до 6 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

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.56-146-2022 ПРОДУКТЫ С ТВОРОГОМ

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 продукты с творогом замороженные, изготовленные из творога, муки пшеничной, с добавлением/ без добавления фруктов/ягод, яиц, молока, сахара, масла растительного, соли пищевой и других компонентов, фасованные в потребительскую упаковку и замороженные, далее продукты. Продукция представляет собой полуфабрикаты замороженные, предназначенные для употребления в пищу после термической обработки и для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: блинчики с творогом; блинчики с творогом и вишней; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и клубникой; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и малиной; блинчики с творогом и орехами; запеканка ванильная; пудинг творожный; батончики творожные; колобки творожные; вареники с творогом; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и черносливом; вареники ленивые; вареники ленивые с ананасом; вареники ленивые с бананом; вареники ленивые с изюмом; вареники ленивые с малиной; вареники ленивые с рисом; вареники ленивые с овсянкой; сырники с ананасом; сырники с апельсином; сырники с бананом; сырники ванильные; сырники с изюмом; сырники с цукатами; сырники с черникой; сырники с черносливом.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов «Продукты с творогом» замороженных не более 90 суток.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1026-2025 ПРОДУКТЫ БЛИННЫЕ (ТОРТЫ БЛИННЫЕ) ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 мучные кулинарные изделия торты блинные, роллы из блинов с кремовыми, фруктовыми, мясными, рыбными, овощными и другими начинками (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или на предприятиях общественного питания путем разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сладкий блинный торт с фруктами; фруктовый блинный торт; блинный торт с яблоками и бананами; блинный торт с киви и бананами; блинный торт «Монастырская изба»; блинный торт с печенью; блинный тортик; блинный торт "Пломбир"; блинный торт "Маковка" с заварным кремом; блинный торт с творогом; блинный торт со сметанным кремом и вишней; блинный торт с яблоками и бананами; блинный торт со сливочным кремом в белом шоколаде; блинный торт с красной икрой; блинный торт с черной икрой; венгерский блинный торт; блинный торт «Маковка»; блинный торт с семгой; блинный торт «Лето»; закусочный блинный торт; торт блинный с творогом и яблоками; торт блинно-печеночный закусочный; торт блинный с вишней; торт блинный с карамельным муссом и фруктами; торт блинный с луком, сыром и помидорами; закусочный блинный торт с курицей и грибами; торт блинный творожный; закусочный блинный торт с селедочным паштетом; закусочный блинный торт с сыром и грибами; блинный торт с творогом и сгущенкой; блинный торт абрикосово-вишневый; блинный торт с лимонным творогом; шоколадно-апельсиновый блинный торт; блинный торт со сгущенным молоком; торт из тыквенных блинчиков; торт блинный «Капучино»; торт блинный с курицей; блинный торт с грибами; сладкие роллы из блинов: блинный рулет со сливочным кремом; блинный пирог.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 4^{0}С не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5%: — герметично упакованной – не более 4 месяцев; — упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 4ºС – в течение 48 часов. Реализация в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию продукция не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами

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

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

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

Область применения

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

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

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±20С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

20 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-979-2020 ДЕСЕРТЫ

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 десерты (далее – продукт(ы), десерт(ы) или продукция), вырабатываемые из творожных продуктов, и/или молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, и/или продуктов с немолочными жирами, произведенных по технологии творога – и сахара и/или сахаросодержащих продуктов, с добавлением или без добавления молочных и немолочных жиров, продуктов переработки молока, пищевкусовых, вкусо-ароматических и функциональных компонентов. Десерты выпускаются охлажденными или замороженными, в формованном и не формованном виде, в глазури или без нее и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других кулинарных и/или кондитерских изделий. В жировой фазе готового продукта допускается полное отсутствие молочных жиров.

АССОРТИМЕНТ: десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт взбитый «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт взбитый со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «Колбаска ореховая»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом

растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафлель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя, **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный» в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт со сливочным ароматом, в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «Колбаска ореховая» в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, **с добавлением**: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, *с добавлением:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-мо-

локосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% *со вкусом и/или ароматом:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** в глазури*:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, *в глазури:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** в глазури*:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.07.2023 г. **десерт** с м.д.ж.:1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный»** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт взбитый «Сливочный»** с м.д.ж.: 1,5%;

2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт взбитый со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафлель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя, **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный» в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт со сливочным ароматом, в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт «ШОКОЛАДНЫЙ»** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «ВАНИЛЬНЫЙ»** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт термизированный** с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, **с добавлением**: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный** с м.д.ж: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-

брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** с м.д.ж: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом** с м.д.ж1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, *с добавлением:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, *со вкусом и/или ароматом:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** в глазури*:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, *в глазури:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной.

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.02.2025 г. десерт, с массовой долей жира в сухом веществе: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% с добавлением изюма.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Термины и определения «заменитель молочного жира» – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Рекомендуемый срок годности: при температуре (4±2) °С** в негерметичной упаковке не более 15 суток; в негерметичной упаковке с применением консервантов не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением консервантов не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток **при температуре не выше минус 18 °С** в негерметичной упаковке – не более 60 суток. в негер-

метичной упаковке с добавлением консервантов – не более 90 суток. в герметичной упаковке – не более 120 суток. в герметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 180 суток. термизированные в герметичной упаковке – не более 180 суток После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 % 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.

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-886-2025** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ**

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 изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или

жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. **Срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.33-455-2020** **ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ**

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 попкорна для микроволновых печей натурального или с добавлением растительных жиров, вкусовых добавок и других продуктов (далее по тексту продукция). Продукция считается готовой к употреблению после доведения до готовности в микроволновой печи в соответствии с рекомендациями по употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн для приготовления в микроволновой печи; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и маслом; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и зеленью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом сырного снэка. попкорн для приготовления в микроволновой печи (со вкусом пикантного снэка, лука, сыра, грибов, бекона, ветчины, курицы, пиццы, барбекю, сметаны с зеленью, креветок, красной икры, жареной колбаски, сливочного масла); попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом клубники. сливочный, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели. ананаса, кофе, шоколада, сгущенного молока).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять 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 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре 18±3°С: без жира 24 месяцев; с жиром (в герметичной, непрозрачной таре) не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-920-2020 СЛАДКИЕ РОЛЛЫ

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 сладкие роллы – десерт с фруктовыми, шоколадными, творожными, ореховыми и другими сладкими начинками, изготовленными из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления нарезанных фруктов, орехов и т.д. (далее по тексту продукт, продукция). Готовую продукцию реализуют при температуре плюс 2 – 6 ° С. Продукция полностью готова к употреблению. Готовая продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сладкий ролл с бананом и вишней; сладкий ролл с джемом; сладкий ролл с сыром; шоколадный ролл с яблоком и апельсином; шоколадный ролл с персиком; сливочный ролл с сиропом; сладкий ролл с мармеладом; фруктовый ролл; ролл шоколадно-банановый; рисовый ролл с ягодами; шоколадно-блинный ролл с маскарпоне и фруктами; творожный ролл; ролл блинный со сгущенным молоком; сладкий ролл с бананом и киви; сладкий ролл с «Амаи»; сладкий ролл «Пайнапуру»; сладкий ролл «Чизумомо»; сладкий ролл «Чокорето»; сладкий ролл с фисташками; спринг ролл фруктовый с сыром «Бри» и медово-ванильным соусом; сладкий ролл «Юки-Но»; сладкий ролл «Минари». ***Изменение № 1 Дата введения в действие 27.07.2020 год*** Ролл сладкий «Микс»; Ролл сладкий «Клубника»; Ролл сладкий «Банан, карамель».

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

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре +2 6 0С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 48 часов (кроме творожных роллов) Для творожных роллов рекомендуемый срок годности не более 16 часов при температуре +2 6 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.73.11-871-2020 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

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 макаронные изделия сухая лапша, изготавливаемую из крахмала бобов мунг, ямса, нута, пшеничной, гречишной муки с добавлением или без добавления других ингредиентов (далее – продукт/продукция), используемую в традиционной азиатской кухне. Продукция реализуется в сушеном виде. Используется в супах, салатах, жаренных во фритюре блюдах.

АССОРТИМЕНТ: сухая фунчоза («стеклянная лапша»); рамен; удон; сомен; рисовая лапша; гречневая лапша.

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

Рекомендуемый срок годности в сухом защищенном от света месте при температуре от 1 до 25 ºС – не более 36 мес.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-792-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

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 технологические условия распространяются на изделия кулинарные и блюда разных стран Юго-Восточной Азии: Таиланда, Вьетнама, Японии, Китая, Гавайи, Полинезии [запеченные, отварные, тушеные, жареные] из мяса птицы с добавлением овощей, круп, бобовых, грибов, фруктов/ягод, соусов/маринадов, специй и приправ, доведенные до кулинарной готовности [далее по тексту изделия кулинарные, блюда китайской и паназиатской кухни, продукция]. Особенностью приготовления ряда блюд и кулинарных изделий китайской и паназиатской кухни минимальная термообработка продуктов, сохраняющая их полезные свойства, цвет и аромат. Блюда и кулинарные изделия китайской и паназиатской кухни предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Блюда и кулинарные изделия китайской и паназиатской кухни в зависимости от термического состояния выпускаются в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индеек]: Вид: вареные кулинарные изделия: Сорт: высший: «Курица по-сычуаньски»; «Курица гуайвей цзи»; «Рулет куриный [Цзижоу цзюань цзянь]». **Вид: паровые кулинарные изделия: Сорт: высший:** «Курица ароматичная по-китайски»; «Курица-призрак» с пастой чили и зеленым луком»; «Курица холодная паровая [Цинчжэнцзи]». **Вид: тушеные кулинарные изделия: Сорт: экстра:** «Куриные грудки в остро-сладком соусе с яблочным соком

и имбирем». **Сорт: высший:** «Куриные крылышки в соусе из черной фасоли»; «Куриные крылышки в кока-коле [Кэлэ Цзи Чи]»; «Цыпленок по-японски»; «Крылышки в пиве по-китайски». **Сорт: первый:** «Курица в китайском соусе с лапшой соба "Величественная особа"»; «Курица в кисло-сладком соусе по-китайски»; «"Филе для мандарина" по-китайски»; «Курица с фасолью и картофелем по-корейски»; «Курица с ростками бамбука и грибами»; «Курица с ананасом по-китайски»; «Зеленое тайское карри из курицы»; «Цыплята в яйце по-японски». **Сорт: фирменный:** «Курица в кисло-сладком соусе с ананасами»; «Курица с лимонным сорго и лапшой по-вьетнамски»; «Чоу-мейн из курицы по-китайски [китайское рагу]»; «Карри с курицей по-тайски». **Вид: запеченные кулинарные изделия: Сорт: экстра:** «Куриные грудки в сливочно-лимонном креме на подушке из соуса песто». **Сорт: высший:** «Крылышки куриные в соевом соусе»; «Куриные крылышки в китайском стиле»; «Цыпленок, фаршированный рисом и цукатами»; «Курочка в хойсиново-медовой глазури». **Сорт: фирменный:** «Курица с устричным соусом». **Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные основным способом: Сорт: экстра:** «Кубики куриные жареные [Соборо ни]»; «Филе куриное с зеленым луком по-японски»; «Курица "Kung-Po" по-китайски»; «Куриное филе с китайской капустой»; «Курица под соусом "Муркарма"»; «Курица Мияцу в глазури терияки с овощами». **Сорт: высший:** «Курица с белыми баклажанами по-китайски»; «Курица «Три чашки»; «Мясо куриное жареное по-корейски». **Сорт: первый:** «Курица с имбирем и кешью»; «Курица по-китайски»; «Пад Тай с курицей». **Сорт: фирменный:** «Курица с паприкой по-китайски»; «Цыпленок в зеленом карри»; «Курица по-китайски с овощами»; «Курица в сладко-остром соусе с гречневой лапшой [Тори яки соба]». **Вид: жареные во фритюре: Сорт: экстра:** «Куриные котлеты по-китайски»; «Курица пикантная [Тори-но тацутаагэ]»; «Куриные грудки в остром кляре»; «Стрипсы по-японски»; «Кура пикантная [Тори-но тацутаагэ]». **Сорт: высший:** «Курица хрустящая по-китайски»; «Ножки курицы фри по-китайски»; «Цыпленок фри кусочками по-китайски»; «Куриные крылья по-японски». **Сорт: первый:** «Филе куриное с перцем жареное по-корейски»; «Цыпленок генерала Цо»; «Стир фрай из курицы с медом и чесноком»; «Сладкие куриные грудки во фритюре с зеленым луком, рисовым вином и цедрой апельсина». **Сорт: фирменный:** «Филе курицы в томатном соусе по-китайски»; «Филе курицы по-гунбао»; «Филе курицы с соевой пастой жареное». **Вид: жареные гриль: Сорт: экстра:** «Курица якитори». **Сорт: высший:** «Крылышки в азиатской карамели»; «Куриные крылья, маринованные в азиатском стиле»; «Шашлык по-японски ["Якитори"]»; **Сорт: первый:** «Шашлык из курицы с соусом «Якитори». **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]: Вид: вареные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка фаршированная». **Вид: паровые кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка в белом вине»; «Утка в коричневом соусе». **Вид: запеченные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка по-пекински»; «Утка по-кантонски»; «Такос с пекинской уткой»; «Утка в медово-апельсиновой глазури»; «Утка жареная по-корейски»; «Жареная утка с соусом порто»; «Запеченная утка с соусом хойсин». **Вид: тушеные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Тушеная утка с абрикосовым соусом». **Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные основным способом кулинарные изделия: Сорт: отборный:** «Утиные грудки в перце под черничным соусом». **Сорт: полужирный:** «Утка с перцем жареная»; «Утка в тайском стиле»; «Жаркое из гуся по-корейски». **Сорт: фирменный:** «Нежная утка в сливовом соусе по-китайски». **Вид: жареные во фритюре кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка хрустящая». **Вид: жареные гриль кулинарные изделия: Сорт: отборный:** «Утка в медово-перечном соусе». **Сорт: полужирный:** «Утиное филе с розмарином на гриле».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 030.09.2024 год **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индеек]: Вид:**

вареные кулинарные изделия: «Бланшированная курица с соусом [Цзиатин-бан]». **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индеек]: Вид: тушёные кулинарные изделия:** «Куриные ножки с лапшой и грибами [Цзиатин-бан]»; «Куриные ножки (филе) 3 специи [Цзиатин-бан]»; «Куриные крылышки в коле [Цзиатин-бан]»; «Тушеная куриная шея с рисом [Цзиатин-бан]»; «Куриные лапки тушёные [Цзиатин-бан]»; «Курица в паназиатском стиле с гречневой кашей [Цзиатин-бан]». **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индеек]: Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль]:** «Курица с грибами [Цзиатин-бан]»; «Куриное филе с перцем [Цзиатин-бан]»; «Куриные грудки в кляре [Цзиатин-бан]»; «Курица с грецкими орехами [Цзиатин-бан]»; «Курица в кляре с острым соусом [Цзиатин-бан]»; «Жареный рис с курицей [Цзиатин-бан]»; «Жареная лапша с курицей [Цзиатин-бан]»; «Курица Кунг Пао [Цзиатин-бан]».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название вносимых соусов [пряностей] в рецептурах кулинарных изделий из мяса птицы; в наименовании с использованием соусов [пряностей], вводимых в рецептуру кулинарных изделий из мяса птицы, допускается указывать их конкретное наименование или наименование пряностей.

Термины и определения кулинарное изделие из мяса птицы: продукция из мяса птицы, с гарниром или без него, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса птицы в зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса] подразделяют на следующие сорта: из мяса сухопутной птицы экстра, высший, первый, фирменный; из мяса водоплавающей птицы отборный, полужирный, фирменный. **сорт экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части - не менее 50%. **сорт высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **сорт первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **сорт отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части - не менее 50%. **сорт полужирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50%. **сорт фирменный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. **вареное или паровое кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в водной среде или атмосфере водяного пара до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности; **тушеное кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости с добавлением специй, пряностей, приправ или соуса до кулинарной готовности. **жареное [основным способом, во фритюре, гриль и т.п.] кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки жарке при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки и доведенное до кулинарной готовности. **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и

оформленное. **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С. **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования. **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения. **заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени. Примечание - Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °С - минус 25 °С. **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С - минус 25 °С в течение минимального времени. **замороженные блюда китайской и паназиатской кухни:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из мяса, с добавлением или без добавления овощей, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года. **Срок годности** кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни], гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи не ниже 65 °С: вареные [паровые] не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; жареные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; жареные не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, упакованных под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; тушеные не более 7 суток; жареные не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, упакованных с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 10 суток; запеченные не более 10 суток; тушеные не более 10 суток; жареные не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично упакованные не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку не более 10 суток; упакованные с применением газомодифицированной среды не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до 6°плюс С: вырабатываемых в барьерной оболочке – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной

влажности воздуха не более 95%: герметично упакованной – не более одного года со дня выработки; весовой – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки кулинарные изделия и блюда из мяса птицы [блюда китайской и паназиатской кухни] хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах установленного срока годности не более 36 часов. Срок годности кулинарных изделий и блюд из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение замороженных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - 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 10.89.19-523-2020** **ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

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 кулинарные готовые блюда из яиц (далее продукт или продукция), приготовленные из яиц сельскохозяйственных птиц вареные, жареные или запечённые, с добавлением или без добавления овощей, мясных продуктов, молочных продуктов, сыра, соуса, зелени, соли и других пищевкусовых ингредиентов. Продукция выпускается в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Блюда из вареных яиц:*** яйца вареные; яйца отварные вкрутую; яйца вареные с орехами; яйцо пашот; яйцо пашот с беконом и соусом бешамель; яйцо пашот с лососем и соусом бешамель; яйца по-бенедиктински; яйца с чесноком; яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами; яйца с ветчиной на гренках; ***Яичные кашки:*** яичная кашка; яичная кашка с овощами; яичная кашка с грибами; яичная кашка с мясными продуктами; ***Яичницы:*** яичница-глазунья; яичница-глазунья со шпиком; яичница-глазунья с луком; яичница-глазунья с жареным картофелем; яичница-глазунья с сыром; яичница-глазунья с черным хлебом; яичница-глазунья с овощами; яичница-глазунья с грибами; яичница-глазунья с мясными продуктами; яичница-глазунья с колбасой; яичница-глазунья с сосисками; яичница-глазунья с колбасой и помидорами; яичница-глазунья с колбасой и овощами; яичница глазунья с сосисками и помидорами; яичница-глазунья с сосисками с овощами; яичница в хлебе; яичница в лаваше; яичница в блине; яичница «болтунья» ***Омлеты:*** омлет натуральный; омлет паровой натуральный; омлет белковый паровой; омлет с помидорами; омлет белковый с помидорами; омлет из яичного порошка; омлет со шпиком; омлет с луком; омлет с сыром; омлет с колбасой; омлет с сосисками; омлет со шпинатом; омлет паровой с мясом; омлет, смешанный с мясными продуктами; омлет, фаршированный овощами; омлет, фаршированный грибами; омлет, фаршированный мясными продуктами; омлет с жареным картофелем; омлет с отварным картофелем; омлет с морковью; омлет паровой с морковью; омлет с зеленым горошком; омлет с яблоками; омлет с кашей; омлет японский; омлет на

сливках с курицей; фритта (итальянский омлет); кюкю (омлет с зеленью); ***Яйца запеченные*** драчена; яйца, запеченные под молочным соусом; яйца, запеченные в сыре по-польски; яйца орсини; ***Яйца маринованные*** яйца маринованные.

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. Срок годности яиц вареных при температуре 4±2ºС (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324): не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** для охлажденной продукции при температуре 4±2ºС: не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.11-803-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА

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 изделия кулинарные разных стран Юго-Восточной Азии: Таиланда, Вьетнама, Японии, Китая, Гавайи, Полинезии [запеченные, отварные, тушеные, жареные] мясные и мясосодержащие из говядины, свинины, баранины с добавлением овощей, круп, бобовых, грибов, фруктов/ягод, соусов/маринадов, специй и приправ, доведенные до кулинарной готовности [далее по тексту изделия кулинарные, блюда китайской и паназиатской кухни, продукция]. Особенностью приготовления ряда блюд китайской и паназиатской кухни минимальная термообработка продуктов, сохраняющая их полезные свойства, цвет и аромат. Блюда китайской и паназиатской кухни предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Блюда китайской и паназиатской кухни в зависимости от термического состояния выпускаются в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясные: Группа: мясная Вид: отварные кулинарные изделия: говядина отварная по-корейски; говядина ароматичная. **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия:** телятина под яблоками; медовые свиные ребра; маринованные свиные ребра в пяти специях; свинина на кости в ароматном маринаде; запечённые бараньи голяшки; свиные ребра в китайском соусе барбекю; свиной окорок в медово-апельсиновой глазури; жаркое из свиной корейки с овощами; рулет из говядины с грушами и сыром; пряная свинина на косточке в паназиатском стиле; свинина по-китайски в соусе «Хой Шин». **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия:** говядина в соусе пять специй; фрикадельки «Львиная голова»; свинина в карамели; пряная свинина в винном маринаде; ростбиф по-японски; свинина тушеная [бутанику-но мару ни]; свинина с тыквой тушеная [бутанику-но каботя-но цуя ни]; свинина кисло-сладкая; говядина в соевом соусе; тушеная свинина Дунпо; солянка из говядины по-корейски; свинина с арахисом по-китайски. **Группа: мясная Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные [основным способом]:** мясо телятины с имбирем и горчицей; мясные котлеты с креветками; говядина с луком в китайском стиле; свинина с имбирем жареная [бутанику-но сегаяки]; котлеты из свинины с луком [кусикацу]; скияки. **Вид: жареные [гриль]:** свиные ребра в цитрусовом маринаде; свиная шейка в остро-сладком соусе; свиная грудинка на гриле в кисло-сладкой глазури; свиные ребра на гриле в цитрусовом соусе; свиные отбивные в кисло-сладкой глазури; «Пулькоги» [«огненное мясо»]; японское барбекю (BBQ); говядина в соусе [тэрилки]. **Вид: жареные [во фритюре]:** свинина по-китайски в кисло-сладком соусе; котлета свиная отбивная; говядина жареная с цитрусовыми; свинина в кисло- сладком соусе Го Бао Жоу; вырезка кусочками жареная; вырезка фри. **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясосодержащие: Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия:** запеченная говядина с лимонно-травяной корочкой и овощами; говядина с острым соусом из соленых грибов.

Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия: мясо веревочкой по-китайски; ребра говяжьи тушеные; свинина с трепангами тушеная; колобок из свинины и трепангов; говядина в кисло-сладком соусе; мясо с айвой; баранина с фасолью тушеная. **Группа: мясосодержащая Вид: жареные [основным способом]:** ароматная жареная говядина с кумином и чили; свинина в кисло-сладком соусе с ананасами; широкая лапша с бараниной и лотосом; говядина с болгарскими перцами по-китайски; говядина с брокколи в устричном соусе; вок с говядиной и стручковой фасолью; свинина со спаржей и грибами шиитаке; свинина с морскими гадами и рисом; говядина в соусе из черного перца; свинина жареная по-корейски; говядина в азиатском соусе с фасолью; широкая рисовая лапша Фо-Хо с грибами и телятиной; говядина в зелёном карри. **Вид: жареные [во фритюре]:** баранина с луком жареная.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 12.09.2024 год **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясные: Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия:** Шашлык из баранины (Цзиатин-бан). **Группа: мясная Вид: тушёные кулинарные изделия:** Свинина в ананасовом соусе (Цзиатин-бан); Свиные ребрышки в кисло-сладком соусе (Цзиатин-бан); Свинина жареная в кисло-сладком соусе (Цзиатин-бан); Говядина тушеная с помидорами (Цзиатин-бан); Говяжья голяшка тушеная (Цзиатин-бан); Свиные ножки тушеные (Цзиатин-бан); Свиные ребрышки тушеные (Цзиатин-бан); Свиная рулька тушеная (Цзиатин-бан); Свиные ушки тушеные (Цзиатин-бан). **Группа: мясная Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные [основным способом]:** Говядина в соусе с черным перцем (Цзиатин-бан); Говядина с луком в китайском стиле (Цзиатин-бан); Свинина жареная хрустящая (Цзиатин-бан); Баранина жареная с зира (Цзиатин-бан). **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясосодержащие: Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия:** Говядина тушеная с картофелем (Цзиатин-бан); Говядина тушеная с рисом (Цзиатин-бан); Говядина с лапшой (Цзиатин-бан); Свиные ребрышки с лапшой (Цзиатин-бан).

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

Кулинарное изделие: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; **группа:** Мясные [мясосодержащие] продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. Группы в соответствии с ГОСТ 32921: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом всех рецептурных компонентов и зависит от соотношения добавленной влаги и потерь при термической обработке. **кулинарная продукция:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд. **отварное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в водной среде или атмосфере водяного пара до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности; **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости с добавлением специй, пряностей, приправ или соуса до кулинарной готовности. **жареное [основным способом, во фритюре, гриль и т.п.] кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый в процессе кулинарной обработки жарке при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки и доведенное до кулинарной го-

товности; **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное. **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С. **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования. **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения. **заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени. Примечание - Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °С; минус 25 °С. **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С; минус 25 °С в течение минимального времени. **замороженные блюда китайской и паназиатской кухни:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из мяса, с добавлением или без добавления овощей, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни] после их изготовления, отпускаемые и реализуемые **в горячем виде** на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи не ниже 65 °С: отварные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; жареные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки, **без вакуума**, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; жареные не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки, **упакованных под вакуумом** в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; тушеные не более 7 суток; жареные не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки**,** упакованных с применением **газомодифицированной среды** при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 10 суток; запеченные не более 10 суток; тушеные не более 10 суток; жареные не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично упакованные не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку не более 10 суток; упакованные с применением газомодифицированной среды не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре от плюс 2°С до 6°плюс С: вырабатываемых **в барьерной оболочке** – не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженной продукции** с момента изготовления при температуре **не выше минус 18ºС** и относительной влажности воздуха не более 95%: герметично упакованной – не более одного года со дня выработки;

весовой – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки кулинарные изделия мясные и мясосодержащие [блюда китайской и паназиатской кухни] хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах установленного срока годности не более 36 часов**.** Срок годности кулинарных изделий мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-942-2020** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ**

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 блюда кулинарные вегетарианские, представляющие собой продукцию, вырабатываемую на основе овощей с добавлением круп, макаронных изделий, специй и других компонентов (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция выпускается без консервантов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Вид: вареные кулинарные изделия: фасолевый цимес (паштет из фасоли); ханум с овощами. **Вид: запеченные кулинарные изделия:** картофельные рулетики с грибами; макароны запеченые с овощами и сыром; чесночная картошка «Объеденье»; овощная запеканка с грибами; лобио; тыква по-гречески; баклажаны, фаршированные грибами; фаршированные рулетики из перца; картошка-гармошка с овощами. **Вид: тушеные кулинарные изделия:** фунчоза с баклажанами; паприкаш из кабачков с помидорами; рататуй (классический); плов с овощами; аджапсандал; перловка «Идеальная» с овощами; булгур потурецки; рататуй с картошкой; гювеч (овощное рагу); паста с баклажановым соусом. **Вид: жареные кулинарные изделия:** рисовые котлеты с кабачком; капустные котлеты; гречневые котлеты с грибами; баклажанные котлеты в картофельной шубе; шампиньоны «Хочу еще»; картофельные зразы; молодые кабачки; котлеты из цветной капусты; кабачки с ореховочесночной заправкой; котлеты из гречневой каши с картофелем. «тающий» картофель.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85 ºС – не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: – не более 12 часов. **Срок годности** замороженных блюд при температуре не выше минус 18 ºС и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с упол-

номоченными 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 10.89.11-985-2024 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

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 концентраты первых блюд — супы протеиновые быстрого приготовления с повышенным содержанием растительного белка, изготовленные из изолята растительных белков, сушёных овощей, зелени, с добавлением или без добавления мясных продуктов (сушёного мяса/ мяса птицы), картофеля, круп, бобовых, соевых продуктов, пищевой соли, пищевых, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, пряностей, специй, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Продукты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после заваривания крутым кипятком и настаивания в течение времени, указанного на этикетке либо варки в течение определённого времени. В зависимости от способа термической обработки супы быстрого приготовления разделяют на: — супы, требующие варки; — супы, не требующие варки.

АССОРТИМЕНТ: суп протеиновый со шпинатом; суп протеиновый с грибами; суп протеиновый тыквенный; суп протеиновый свекольный; суп протеиновый гороховый; суп протеиновый с брокколи; суп протеиновый томатный; суп протеиновый мисо; суп протеиновый фасолевый; суп протеиновый с семенами чиа; суп протеиновый с сыром; 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 из смеси бобовых; суп протеиновый «Легкий»; суп протеиновый «Овощной». протеиновый суп «Марокканский горошек»; суп протеиновый с курицей и луком; суп протеиновый с говядиной и овощами; суп протеиновый с томатом и базиликом; суп протеиновый с брокколи и сыром чеддер; суп протеиновый «Молочный»; суп протеиновый «Французский».

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

Термины и определения **Органический пищевой продукт:** продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья растительного и животного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчелои рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, сертифицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде. **Органический переработанный пищевой продукт:** органический пищевой продукт, изготовленный в соответствии с правилами органического производства из органического сырья, содержание которого в конечном продукте составляет не менее 95 %, а содержание остальных ингредиентов, за исключением пищевой соли и воды, не

превышает 5 % массы всех ингредиентов. *Примечание — Данный продукт маркируют как «органический».* **Ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов. **Рекомендуемые сроки годности** супов быстрого приготовления при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 24 месяцев со дня изготовления.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-178-2020 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие — 20.03.2020 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 концентраты первых блюд супы быстрого приготовления, изготовленные из сушёных овощей, зелени, с добавлением или без добавления мясных продуктов (сушёного мяса/ мяса птицы), картофеля, круп, бобовых, соевых продуктов, пищевой соли, пищевых, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, пряностей, специй, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Продукты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после заваривания крутым кипятком и настаивания в течение времени, указанного на этикетке либо варки в течение определённого времени. **В зависимости от способа термической обработки супы быстрого приготовления разделяют на:** супы, требующие варки; супы, не требующие варки.

АССОРТИМЕНТ: супы из овощей, круп, бобовых, грибов: суп-лапша с ароматом курицы; суп вермишелевый с ароматом грибов; суп вермишелевый с ароматом говядины; суп с макаронами «ракушка» и ароматом курицы; суп с макаронными изделиями и ароматом говядины; суп овощной с макаронными изделиями «звёздочки»; суп из томатов с ароматом свинины; суп гороховый с ароматом бекона; суп гороховый с ароматом мяса; суп – харчо; суп из гречки с ароматом курицы; суп рисовый с ароматом курицы; суп овсяный с жареным луком; суп из перловки с ароматом говядины; суп из гречки с ароматом грибов; суп из гречки с ароматом говядины; суп овощной из зелёного горошка с ароматом говядины; суп из зелёного горошка с ароматом грибов; суп из зелёного горошка с ароматом бекона; **супы – пюре:** суп-пюре гороховый с ароматом свинины; суп-пюре овощной с ароматом свинины; суп-пюре овощной с ароматом курицы; суп-пюре картофельный с ароматом курицы; суп-пюре грибной с ароматом курицы; суп-пюре из баклажанов с шампиньонами с ароматом говядины; суп-пюре из патиссонов с грибами с ароматом курицы; суп-пюре картофельный с грибами; **супы из овощей, круп, бобовых с мясом курицы, свинины, говядины:** суп-лапша с курицей; суп грибной с вермишелью и курицей; суп из томатов с курицей; суп из кабачков с говядиной; суп из баклажанов с говядиной; суп из патиссонов с говядиной; суп гороховый со свининой; суп из баклажанов со свининой; суп из патиссонов со свининой; **супы «Органик» на овощной основе:** суп овощной Органик «Диетическое утро»; суп овощной Органик «Диетический день»; суп овощной Органик «Диетический

вечер»; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина»; суп овощной Органик «Релакс»; суп овощной Органик «Порция здоровья»; суп овощной Органик «Острый ум»; суп овощной Органик «Энергетик»; **супы «Органик» с мясом /птицей:** суп овощной Органик «Диетическое утро» с мясом; суп овощной Органик «Диетический день» с мясом; суп овощной Органик «Диетический вечер» с мясом; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина» с мясом; суп овощной Органик «Релакс с мясом»; суп овощной Органик «Порция здоровья» с мясом; суп овощной Органик «Острый ум» с мясом; суп овощной Органик «Энергетик» с мясом; суп овощной Органик «Диетическое утро» с курицей; суп овощной Органик «Диетический день» с курицей; суп овощной Органик «Диетический вечер» с курицей; суп овощной Органик «Релакс» с курицей; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина» с курицей; суп овощной Органик «Порция здоровья» с курицей; суп овощной Органик «Острый ум» с курицей; суп овощной Органик «Энергетик» с курицей.

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

Термины и определения по ГОСТ Р 56104, ГОСТ 33980, ГОСТ 32049. Органический пищевой продукт: продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья растительного и животного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчелои рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, сертифицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде. **Органический переработанный пищевой продукт**: органический пищевой продукт, изготовленный в соответствии с правилами органического производства из органического сырья, содержание которого в конечном продукте составляет не менее 95 %, а содержание остальных ингредиентов, за исключением пищевой соли и воды, не превышает 5 % массы всех ингредиентов. Примечание Данный продукт маркируют как "органический". **Ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов. **Рекомендуемые сроки годности** супов быстрого приготовления при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 месяцев со дня изготовления.

HACCP EXPERT

17 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-287-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (ВАРЕНИКИ, СЫРНИКИ, ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ)

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 продукты детского питания – изделия кулинарные из творога, прошедшие термообработку (далее продукт или продукция) с добавлением или без добавления сахара, яиц, муки, сухофруктов, овощей и других продуктов. Продукция предназначена для детского питания (для детей раннего возраста от 1 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению; продукция в охлажденном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, технологией производства и выпускается **в следующем ассортименте:** вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; зразы из творога с изюмом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6 оС и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте: сырники и вареники не более 24 часов; запеканки и пудинги не более 48 часов; оладьи не более 5 суток с момента изготовления. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции при температуре минус 18 оС не более 18 суток. **Рекомендуемый срок** годности **с** момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.14-954-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАННЕЛЛОНИ, РИГАТОНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из каннеллони и ригатони, вырабатываемые с начинками из овощей, фруктов, сырными и творожными начинками, с начинками из мяса, рыбы, с добавлением орехов, пряностей, специй. Продукция вырабатывается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после размораживания и кулинарной обработки. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***каннеллони с овощами:*** каннеллони с баклажанами, морковью и луком, каннеллони с кабачками, морковью и луком, каннеллони с капустой, морковью и луком, каннеллони с квашеной капустой, морковью и зелёным луком, каннеллони с морковью, луком и сладким перцем, каннеллони с патиссонами, морковью и зелёным луком, каннеллони со сладким перцем, морковью и зелёным луком, каннеллони с тыквой, морковью и зелёным луком. ***каннеллони с фруктами:*** каннеллони с айвой, каннеллони с грушей и корицей, каннеллони с вишней, каннеллони с изюмом, каннеллони с курагой, каннеллони с финиками, каннеллони с яблоками и корицей, каннеллони с яблоками и черносливом. ***каннеллони с творожными и сырными начинками:*** каннеллони с творогом, каннеллони с творогом и яблоками, каннеллони с творогом и грушами, каннеллони с творогом и киви, каннеллони с творогом и черносливом, каннеллони с сыром, каннеллони с сыром и чесноком, каннеллони с сыром и помидорами, каннеллони с сыром и маринованными огурчиками. ***каннеллони с мясными начинками:*** каннеллони с говяжьим фаршем, каннеллони со свиным фаршем, каннеллони со свиной печенью, каннеллони с говяжьей печенью, каннеллони с варёной колбасой, каннеллони с куриным фаршем, каннеллони с куриной печенью. ***каннеллони с рыбными начинками:*** каннеллони с фаршем из горбуши, каннеллони с фаршем из камбалы, каннеллони с фаршем из морского окуня, каннеллони с фаршем из трески, каннеллони с фаршем из хека; каннеллони с фаршем из щуки. ***ригатони с овощами:*** ригатони с баклажанами, морковью и луком, ригатони с кабачками, морковью и луком, ригатони с капустой, морковью и луком, ригатони с квашеной капустой, морковью и зелёным луком, ригатони с морковью, луком и сладким перцем, ригатони с патиссонами, морковью и зелёным луком, ригатони со сладким перцем, морковью и зелёным луком, ригатони с тыквой, морковью и зелёным луком. ***ригатони с фруктами:*** ригатони с айвой, ригатони с грушей и корицей, ригатони с вишней, ригатони с изюмом, ригатони с курагой, ригатони с финиками, ригатони с яблоками и корицей, ригатони с яблоками и черносливом. ***ригатони с творожными и сырными начинками:*** ригатони с творогом, ригатони с творогом и яблоками, ригатони с творогом и грушами, ригатони с творогом и киви, ригатони с творогом и черносливом, ригатони с сыром, ригатони с сыром и чесноком, ригатони с сыром и помидорами, ригатони с сыром и маринованными огурчиками. ***ригатони с мясными начинками:*** ригатони с говяжьим фаршем, ригатони со свиным фаршем, ригатони со свиной печенью, ригатони с говяжьей печенью, ригатони с варёной колбасой, ригатони с куриным фаршем, ригатони с ку-

риной печенью. ***ригатони с рыбными начинками:*** ригатони с фаршем из горбуши, ригатони с фаршем из камбалы, ригатони с фаршем из морского окуня, ригатони с фаршем из трески, ригатони с фаршем из хека; ригатони с фаршем из щуки.

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

Сроки годности продукции: при температуре минус 18 º один год. **Срок годности** продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-943-2024** **СУПЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ**

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 супы вегетарианские готовые — первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), изготавливаемые на бульонах с добавлением овощей, круп, макаронных изделий и других компонентов. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Постный рисовый суп; Суп картофельный с вермишелью; Пряный крем-суп из кабачков; Крестьянский фасолевый суп; Простой овощной супчик с гречкой; Сырный суп с лапшой и брокколи; Томатный суп с рисом; Шотландский грибной суп с овсяными хлопьями; Постный суп из пшена; Овощной суп-пюре; Суп картофельный с пшеном и квашеной капустой; Томатный суп с фасолью и рисом; Палермитанский летний суп; Морковный суп-пюре с имбирем; Суп из чечевицы с грибами; Чечевичный суп с лапшой и солеными огурчиками; Овощной суп с шампиньонами; Гороховый постный суп с солеными огурчиками; Суп-пюре из тыквы; Овощной суп «Стройность»; Постный суп с грибами и манными клецками; Крем-суп в тыкве; Суп гороховый постный; Гороховый суп с малосольными огурцами; Суп из фасоли с кабачками; Томатный суп с баклажанами и чечевицей; Легкий супчик с цветной капустой; Томатный суп с перловкой и черносливом; Индийский суп с нутом, фасолью и чечевицей; Чечевичный суп с маслинами; Фасолевый суп-пюре с зелёным горошком, картофелем и перцем; Суп из лука-порея и картофеля; Суп из чечевицы; Гороховый суп карри; Овощной суп из пекинской капусты со свежим горошком; Постный суп харчо; Чечевичный суп с тыквой; Капустняк постный с пшеном; Суп из чечевицы с сушеными грибами; Суп из сушеных грибов с кислым огурчиком; Постный капустняк; Суп постный фасолевый; Чечевичный суп с помидорами; Морковный суп-пюре (постный); Рассольник с маринованными кабачками и кукурузной крупой; Рассольник постный;

Гаспачо; Тосканский овощной суп с фасолью; Итальянский супчик Минестроне; Постные щи с лесными грибами; Кукурузный суп-пюре; Суп-пюре из свеклы; Тыквенный суп с яблоками; Ароматный суп с пастернаком; Тыквенный суп-пюре с имбирем; Суп пюре из яблок.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С — не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от минус 18°С– не менее 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-941-2024** **САЛАТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ**

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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Теплый фасолевый салат с грибами и орехами; Салат с морковью, яблоком и грецкими орехами; Салат из баклажанов, помидоров и перца; Салат из сыра с помидорами и яйцом; Салат из капусты «Закусочный»; Баклажаны по-корейски; Овощной салат с острой заправкой; Капуста со свеклой по-корейски; Помидоры по-корейски; Витаминный салат из моркови, яблок, фиников и орехов; Салат с шампиньонами, пекинской капустой и арахисом; Салат из запечённой капусты, с солёными огурцами; Марокканский салат из моркови; Салат "Кедровая ветка" из огурцов, авокадо и киви; Салат из свёклы, с орехами и семечками; Овощной салат с грибами и зеленым горошком; Кубинский салат с авокадо и ананасом; Постный салат со свеклой и фасолью; Салат "Таёжный" с маринованными грибами и клюквой; Салат из свеклы с апельсинами; Салат «Анастасия» с морковью, грибами и орехами; Зеленый салат с кукурузой и арахисом; Салат "Спагетти из кабачков" с авокадо; Салат из моркови с сыром, орехами и чесноком; Салат «Монастырский»; Маринованный салат из молодого кабачка; Салат из фасоли, помидоров и сельдерея; Салат "Деревенский"; Салат с перловкой, кукурузой и помидорами; Битые огурцы по-китайски; Салат "Щетка" из сельдерея, со свеклой и кунжутом; Салат из чечевицы; Хрустящая квашеная капуста; Салат "Шакароб" (аччик-чучук) из помидоров и лука; Салат из кабачков с грецкими орехами; Огурцы с чесноком и укропом; Салат из гречки с брокколи, грибами и оливками; Салат из горошка, солёных огурцов и маринованного лука; Салат с нутом, рукколой и помидорами черри; Салат с авокадо и белой фасолью; Помидоры с луком в азиатском стиле; Морковный салат с имбирем, орехами и изюмом; Салат из апельсинов, лука и оливок; Яблочный салат с

фенхелем; Турецкий салат из помидоров, оливок, лука и хлеба; Овощной салат "Глехурад" с орехами; Винегрет из печеных овощей; Грушевый салат; Баклажаны в пикантном соусе; "Битые" огурцы с сыром тофу; Восточный салат из капусты; Салат "Золотое танго" с капустой, фруктами и пшеном; Салат "Жираф"; Картофельный салат с шампиньонами "Бурлеск"; Салат "Оливье" вегетарианский; Винегрет с фасолью и сладким перцем; Овощной салат по-тайски; Праздничный салат со свеклой, тыквой и хурмой.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газомодифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +2°С до +6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре от +2°С до +6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности** весовой и фасованной продукции при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-936-2019 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия [вареные, запеченные, тушеные и паровые] мясные и мясосодержащие для детского питания [далее - кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах [образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков]. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от термического состояния вырабатывают охлажденные и замороженные. Допускается выпускать кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами].

Ассортимент: Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от способа кулинарной тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия Вареные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо отварное протертое (добавка в суп); Мясо отварное; Фрикадельки мясные отварные; Кнели мясные отварные; Кнели мясные школьные отварные; Крокеты мясные школьные отварные; Пельмени отварные. **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные рубленые; Биточки натуральные рубленые; Шницель натуральный рубленый; Котлеты; Биточки; Шницели; Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном; Котлеты мясные паровые, запеченные с соусом молочным и сыром; Биточки «Детские»; Котлеты мясные рубленые школьные; Биточки мясные рубленые школьные; Шницель мясной рубленый школьный; Шарики из мяса рубленые школьные; Мясной хлебец «Деликатесный»; Котлеты с яблоками; Рулет из мяса запеченный; Котлеты мясокартофельные. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Мясо тушеное; Мясо, шпигованное овощами, тушеное; Мясо тушеное с луком, орехами и чесноком; Мясо тушеное с черносливом; Мясо, тушенное в томатном соусе; Гуляш из мяса отварного; Бефстроганов из мяса отварного; Азу из мяса отварного; Фрикадельки мясные в соусе; Тефтели мясные. **Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия Паровые из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные паровые; Котлеты мясные паровые; Биточки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном; Суфле паровое из мяса отварного; Суфле из отварного мяса с рисом; Суфле из отварного мяса с рисом и сыром; Суфле из мяса с тыквой; Пудинг из мяса; Зразы мясные с омлетом и овощами. Кнели мясные; Кнели мясные с рисом; Тефтели мясные с рисом паровые; **Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания:**

Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Плов из мяса; "Гамбургер школьный"; Зразы рубленые; Котлеты «Здоровье»; Пудинг из риса с мясом отварным; Пудинг из вермишели с мясом отварным; Пудинг из мяса с овощами и сыром; Запеканка картофельная с мясом; Запеканка из мяса с рисом; Макаронник с мясом; Рулет с макаронами; Рулет с луком и яйцом; Голубцы ленивые; Кабачки, фаршированные мясом и рисом; Баклажаны, фаршированные мясом и рисом; Перец, фаршированный мясом и рисом; Помидоры, фаршированные мясом и рисом; Голубцы «Любительские». **Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Рагу из мяса; Рагу из овощей с мясом отварным; Мясо тушеное с овощами в соусе; Мясо тушеное с морковью и репой; Жаркое по-домашнему; Тефтели с соусом; Тефтели со сметанным соусом; Тефтели школьные; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Кабачки, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Перец, фаршированный мясом отварным и рисом, школьные.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 03.03.2020 год **Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия** Говядина отварная; Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные; Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным; Изделие деликатесное из мяса (ветчина). **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия** Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины. Шницель рубленый из говядины; Котлеты мясные рубленые; Тефтели мясные с соусом собственного производства. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия** Азу из говядины; Бефстроганов из отварного мяса; Говядина тушеная с черносливом; Гуляш из мяса отварного; Печень тушеная в соусе; **Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия** Тефтели с рисом. **Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания: Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия** Жаркое по-домашнему (Говядина тушеная с картофелем); Плов мясной. Голубцы ленивые.

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

Термины и определения "кулинарное изделие" - мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; мясной полуфабрикат для детского питания: мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. ***Примечание - Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки.*** **мясосодержащий полуфабрикат** для детского питания: мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **"мясная [мясосодержащая] продукция для детского питания"** - мясная [мясосодержащая] продукция, предназначенная для детского питания [для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше], отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **вареное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского

питания, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи **не ниже 65 °С**: вареные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; паровые не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; паровые не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре **хранения от 0°С до 6°С:** вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; паровые не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения: **не выше минус 12°С:** вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; паровые не более 1 месяца; **не выше минус 18°С:** вареные не более 3 месяцев; запеченные не более 3 месяцев; тушеные не более 3 месяцев; паровые не более 3 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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-931-2019 ТАРТЫ

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 мучные кондитерские изделия тарты – (открытые пироги) (далее продукт / продукция), изготовляемые из песочного (или бездрожжевого пресного) теста с различными начинками из овощей, фруктов, шоколада, рыбы, мяса, мяса птицы. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадный тарт; Итальянский клубничный тарт; Яблочный тарт с миндалем; Тарт татен с тыквой и яблоком; Тарт с айвой и рикоттой; Вишневый тарт с творогом; Клубничный тарт с заварным кремом; Тарт "Татен" с грушами; Тарт с шоколадным кремом; Сливочный тарт с карамелью; Фруктово-ягодный тарт; Тарт с джемом; Тарт с кокосовым кремом; Лимонный тарт; Французский яблочный тарт; Тарт татен со сливами; Тарт с голубикой; Морковный тарт; Тарт со спаржей, грибами сыром; Тарт Луковый с малосольной килькой; Тарт с инжиром; Тарт "Тоффи Эппл"; Черничный тарт; Тарт со смородиной; Брусничный тарт; Грушевый тарт.

Изменение № 1 Дата введения в действие 02.04.2021 год **Мучные кондитерские изделия тарты:** Панна кота с лесной малиной; Итальянская кростата с шоколадным муссом; Чиз кейк с вишней; Итальянская кростата с яблоками. Песочный пирог; Итальянская кростата с фруктами. Песочный пирог.

Изменение № 2 Дата введения в действие 02.08.2021 год Актуализация текста ТУ

Изменение № 3 Дата введения в действие 03.12.2024 год «Тарт с говядиной и овощами»; «Тарт с курицей и перцем»; «Тарт с сёмгой и брокколи»; «Тарт с сёмгой и шпинатом»; «Тарт с курицей и грибами».

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С — не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18^0С: весовой и фасованной не герметично упакованной – не более 2 месяцев

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

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-926-2019 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ

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 кулинарные изделия, изготовляемые из тофу, овощей, фруктов, яиц и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве самостоятельных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Жареный сыр тофу; Овощной салат "Взрыв вкуса" с тофу; Тофу, жаренный в панировке; Котлеты из сыра тофу; Закуска из тофу и авокадо; Жареный тофу с шампиньонами; Рисовая лапша с тофу, зеленым луком и арахисом; Салат с жареным тофу; Баклажаны под белым соусом из тофу; Легкий овощной салат с сыром тофу; Овощи стир-фрай с сыром тофу; Закусочный сэндвич с сыром тофу и огурцом; Вегетарианский сэндвич с тофу; Печеный картофель с сырной пастой; Быстрая пицца с тофу на завтрак; Лапша соба с грибами и сыром тофу; Тайское карри; Овощное соте с сыром тофу; Салат "Греческие мотивы"; Вегетарианское чили; Вкусный постный салатик; Ракушки с сыром тофу; Салат из тофу, горошка и моркови; Спаржевая фасоль с сырным соусом; Лапша собу с грибами и овощами; Рисовая лапша с овощами и сыром тофу; Грибной соус с тофу и стручковой фасолью; Салат из тофу, яблок и бананов; Закуска из сыра тофу, каштанов и овощей; Овощной салат "Жульен"; Соус с жареным сыром тофу и салатом бок чой; Тайское овощное рагу с грибами и тофу; Салат из тофу с тыквой; Маринованный сыр тофу, жаренный "стир-фрай"; Сыр тофу маринуется в остром маринаде и жарится в воке методом стир-фрай; Коричневый рис басмати с тофу, болгарским перцем и апельсином; Жареный тофу с арахисовым соусом и пряностями; Запеканка «Полезный завтрак»; Салат из тофу с ананасом и жареным арахисом; Рис по-испански с тофу; Запеканка из тофу овощная.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-6ºС: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6ºС – не более 30 суток; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

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

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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.18-918-2024 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие — 01.07.2024 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 закуски грузинской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, орехов, пряностей, специй, уксуса или уксусной кислоты. Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пхали: пхали из красной фасоли по-грузински; пхали из белой фасоли; пхали из свеклы; пхали из шпината по-грузински; пхали из моркови по-грузински; пхали из баклажанов; пхали со свекольной ботвой; пхали из мангольда; пхали из баклажанов; пхали из белокочанной капусты; пхали из мангольда из шпината и молодой капусты; **Лобио:** лобио из красной фасоли; цвани лобио; лобио с айвой и орехами; лобио с шампиньонами; лобио рюмили; лобио в томате; лобио из чёрной фасоли; лобио из стручковой фасоли; лобио по-гурийски; салат из перца; **Салаты по-грузински:** салат «Газапхули»; салат «Имеретия»; салат картофельный по-грузински; капуста по-гурийски; капуста цветная с орехами; салат «Глехурад» с орехами; салат «Аджапсандали».

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-60С: — фасованной – не более 7 суток; — весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в

соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток; — для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-919-2024** **ПОЛЕНТА**

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 Поленту кулинарное блюдо, изготавливаемое из кукурузной муки (далее продукт/продукция), предназначенное для употребляется в качестве гарнира или самостоятельного блюда с различными добавками, в жаренном или запеченном виде. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная или замороженная-после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: полента; полента с сыром; полента с баклажанами; полента с брынзой; шампиньоны фаршированные полентой; лазанья из поленты; каша из поленты с сыром; полента с травами и свежей кукурузой; каша из поленты запеченная; полента с вишневым соком; полента братиславская; полента весенняя; полента по-ломбардски; полента из Абруцци; полента с грибами; полента с болгарским перцем; полента с изюмом; полента с овощами; полента таранья.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 12 часов. **Срок годности** замороженных блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 96 часов.

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

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-917-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

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 кулинарные изделия, изготавливаемые из манной крупы, яиц, сметаны с добавлением или без добавления фруктов, сливочного масла, шоколада и других ингредиентов (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классический манник на молоке; Манник; Манник на кефире (без муки); Манник на сметане; Пирог из манной крупы (манник); Манник с кефиром; Манник на кефире, с изюмом; Манник "Сербский кох"; Манник "Машенька"; Манник на кефире (с какао); Манник на кефире, с клубникой; Постный манник с яблоками; Манник-перевёртыш с бананами; Манник на молоке, с вареньем; Шоколадный манник; Манник заливной; Манник лимонный; Манник с бананами; Шоколадный манник с творожными шариками (без муки); Банановый манник (без яиц); Манник со сливами (в мультиварке); Шоколадный манник без муки; Шоколадный манный пирог с брусникой; Кукурузно-манный пирог с грушами (без яиц); Манник с красной смородиной; Постный апельсиновый манник; Манник с тыквой (без яиц и муки); Манник на кефире "Апельсиновое чудо"; Ливанский кекс "Сфуф"; Насыпной манник со сливами; Пирог из манной крупы с лимонным джемом; Манник с маком; Манник с кокосом; Манник на сметане; Манник с тыквой, на кефире; Манник "Банановая бабочка"; Фруктовый пирог (манник); Манник для именинника; Манник по-кипрски; Галактобуреко; Оладьи манные; Манная Панна Котта; Пирог "Летняя вишня"; Манный мусс.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-913-2024 ДЕСЕРТ «ФОНДАН»

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 десертное блюдо из шоколадного бисквитного теста, представляющее собой кекс с твёрдой хрустящей оболочкой и жидкой сердцевиной (далее по тексту продукт/продукция/десерт).

АССОРТИМЕНТ: Десерт "Фондан классический"; Десерт "Фондан оригинальный"; Десерт "Фондан белый"; Десерт "Фондан с мороженым"; Десерт "Фондан шоколадный"; Десерт "Фондан 2 шоколада"; Десерт "Фондан французский"; Десерт "Фондан импрессионизм"; Десерт "Фондан лава кейк"; Десерт "Фондан лимонный"; Десерт "Фондан с коньяком"; Десерт "Фондан с черносливом"; Десерт "Фондан с орехами"; Десерт "Фондан с облепиховым соусом"; Десерт "Фондан ванильно-шоколадный"; Десерт "Фондан со сливками".

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от плюс 2°С до плюс 4°С и относительной влажности не более 75 % не более 18 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

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-912-2024 ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ»

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 десерт "Клафути", изготовляемый из фруктов, запеченных в сладком жидком яичном тесте в формах для запеканок (далее по тексту десерт/продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Десерт "Клафути клубничный"; Десерт "Клафути вишнево-шоколадный"; Десерт "Клафути клубничный"; Десерт "Клафути грушевый"; Десерт "Клафути банановый"; Десерт "Клафути с черникой, черешней и овсянкой"; Десерт "Клафути вишневый"; Десерт "Клафути со сливами"; Десерт "Клафути с персиками"; Десерт "Клафути с черешней"; Десерт "Клафути с кизилом"; Десерт "Клафути с ежевикой"; Десерт "Клафути с вишней"; Десерт "Клафути с жимолостью"; Десерт "Клафути с ананасом"; Десерт "Клафути с манго"; Десерт "Клафути с черникой"; Десерт "Клафути с клюквой"; Десерт "Клафути ягодный микс"; Десерт "Клафути "Фруктовый микс".

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

Рекомендуемый срок годности при температуре 18°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-791-2019 МУССЫ, САМБУКИ

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 холодные фруктовые десерты муссы и самбуки, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов, ягодных соков или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт/продукция). Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: самбук яблочный; самбук жимолостный; самбук клюквенный; самбук из сухофруктов; самбук абрикосовый; самбук из кураги; самбук из хурмы; самбук малиновый; самбук фруктовый; самбук сливовый; самбук клубничный; самбук вишневый; самбук земляничный; самбук лесные ягоды; самбук цитрусовый; самбук банановый; самбук брусничный; самбук ежевичный; самбук смородиновый; самбук яблочно-банановый; самбук яблочно-грушевый; самбук яблочноапельсиновый; самбук яблочно-брусничный; самбук яблочно-вишневый; самбук яблочно-ежевичный; самбук

яблочно-клубничный; самбук яблочно-крыжовниковый; самбук яблочно-жимолостный; самбук яблочно-клюквенный; самбук яблочно-калиновый; самбук яблочно-малиновый; самбук яблочно-сливовый; самбук яблочно-черничный; самбук яблочно-черносмородиновый; самбук грушево-персиковый; самбук грушево-крыжовниковый; самбук грушево-земляничный; самбук грушево-банановый; самбук чернично-малиновый; самбук бананово-клубничный; самбук ананасовый; самбук бруснично-клюквенный; самбук бруснично-ежевичный; самбук малиново-клубничный; самбук малиново-земляничный; самбук малиново-ежевичный; самбук лимонный; мусс яблочный; мусс жимолостный; мусс абрикосовый; мусс малиновый; мусс сливовый; мусс клубничный; мусс вишневый; мусс земляничный; мусс лесные ягоды; мусс цитрусовый; мусс банановый; мусс брусничный; мусс ежевичный; мусс клюквенный; мусс смородиновый; мусс яблочно-банановый; мусс яблочно-грушевый; мусс яблочно-апельсиновый; мусс яблочно-брусничный; мусс яблочно-вишневый; мусс яблочно-ежевичный; мусс яблочно-клубничный; мусс яблочно-крыжовниковый; мусс яблочно-жимолостный; мусс яблочно-клюквенный; мусс яблочно-калиновый; мусс яблочно-малиновый; мусс яблочно-сливовый; мусс яблочно-черничный; мусс яблочно-черносмородиновый; мусс грушево-персиковый; мусс грушево-крыжовниковый; мусс грушево-земляничный; мусс грушево-банановый; мусс чернично-малиновый; мусс бананово-клубничный; мусс ананасовый; мусс бруснично-клюквенный; мусс бруснично-ежевичный; мусс малиново-клубничный; мусс малиново-земляничный; мусс малиново-ежевичный; мусс лимонный; мусс «Черная смородина» с чиа; мусс «Манго» с чиа; мусс «Персик-Маракуйя»; мусс «Клубника» с чиа; мусс «Малина» с чиа; мусс «Вишня» с чиа; мусс «Груша» с чиа; мусс «Дыня» с чиа; мусс «Крыжовник» с чиа; мусс «Ананас» с чиа; мусс «Персик» с чиа.

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.

Рекомендуемые сроки годности, в течении которых муссы и самбуки сохраняют свое качество при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %, до 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-273-2019 «ТРАЙФЛЫ»

Дата введения в действие — 20.06.2019 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 десерт Трайфлы мучное кондитерское изделие изготавливаемое ручным или механизированным способом (далее по тексту продукт/продукция). Представляющий собой многослойный десерт из бисквитного теста или печенья с заварным кремом, с добавлением или без добавления: сыра, кремов, фруктов, фруктовых соков или желе, взбитых сливок, хереса или вина и других ингредиентов. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: трайфл «Кофейный»; трайфл «Малинка»; трайфл «Ягодное ассорти»; трайфл «Сластёна»; трайфл «Шоколадный»; трайфл «Красный бархат»; трайфл «Яблочный»; трайфл «Черный лес»; трайфл «Сникерс»; трайфл «Три шоколада»; трайфл «Клубничный»; трайфл «Наполеон»; трайфл «Макаронс»; трайфл «Черничный»; трайфл «Морковный»; трайфл «Экзотический»; трайфл «Смородиновый»; трайфл «Фисташка малина»; трайфл «Панакота»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Птичье молоко»; трайфл «Йогуртовый»; трайфл «Персиковый»; трайфл «Английский»; трайфл «Банановo-творожный»; трайфл «Клюквенный»; трайфл «Брауни»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Абрикосовый»; трайфл «Вишневый».

Изменение № 1 Дата введения в действие — 18.12.2019 г. трайфл «Каприз» с грецким орехом; трайфл «Каприз» с лесными ягодами.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС и относительной влажности 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.21324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой -не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС-5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.13-777-2019 СОУСЫ И ПРИПРАВЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

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 соусы и приправы, изготовленные на основе фруктов и овощей с добавлением пряностей и приправ по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низкотемпературной тепловой обработке с последующим быстрым охлаждением, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве соуса (гарнира) ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока годности продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Соусы и приправы по технологии Sous Vide: Соус «Клюквенный» Sous Vide; Соус «Голландез» Sous Vide; Соус «Беарнский» Sous Vide; Острый соус от «Мэдди» Sous Vide; Соус «Острый Чатни» Sous Vide; Соус «Манговый чатни» Sous Vide; Уксус, настоянный на апельсинах и розмарине Sous Vide; Уксус, настоянный на ежевике и базилике Sous Vide; Соус «Пряный из ревеня» Sous Vide; Соус «Голубика маринованная» Sous Vide; Соус «Маринованный ананас с пряностями» Sous Vide; Соус «Горчичный со стаутом» Sous Vide; Соус томатный «Провансаль» Sous Vide.

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

Термины и определения: «Овощной соус: продукт, 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». **«Фруктовый соус:** продукт, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления овощей, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени». **Срок годности** продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых продукция сохраняет свое качество). **Рекомендуемый срок годности соусов** при соблюдении условий транспортирования и хранения 20 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАСР EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.12-032-2024 ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

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 яйца в скорлупе, приготовленные по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»] при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и в качестве полуфабрикатов [яйца пастеризованные] для производства готовых блюд [майонеза, тирамису, суфле, различных кремов, соусов] в кондитерской, хлебопекарной, мясоперерабатывающей, ликероводочной и других отраслях пищевой промышленности, а так же в секторе общественного питания для приготовления омлетных смесей, кляров и различных блюд [далее по тексту – продукция Су-Вид]. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и витаминов при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

АССОРТИМЕНТ: Пастеризованные яйца в скорлупе sous vide; Яйца в скорлупе sous vide; Яйца вкрутую sous vide; Яйца вкрутую sous vide с начинкой из лосося и каперсов; Яйца пашот sous vide; Идеальные яйца пашот sous vide; Яйца всмятку sous vide; Идеальные яйца Бенедикт sous vide; Яйца sous vide с заатаром; Яйца пашот в гнездах из драников sous vide; Острый сарду с яйцами sous vide.

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

Рекомендуемые сроки годности яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид при хранении при температуре хранения от 0°С до 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-14 суток для яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид; не более 56 суток для пастеризованных яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид. 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 10.89.12-029-2024 ОМЛЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

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 омлеты и омлетные смеси, приготовленные по технологии Су-Вид [(Sous Vide «под вакуумом»] в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу [далее продукция Су-Вид]. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции [без заморозки].

АССОРТИМЕНТ: Омлет классический; Омлет с зеленью sous vide; Омлет с цветной капустой sous vide; Омлет с креветками sous vide; Омлет с овощами sous vide; Омлет с ягодами sous vide; Омлет с мясом sous vide; Омлет с жареным луком sous vide; Омлет с сыром sous vide; Омлет с творогом sous vide; Омлет по-флорентийски sous vide; Омлет с лососем и сыром; Французские тосты яичные sous vide; Омлет sous vide с сыром и сосисками; Омлет sous vide с овощным конфетти; Фриттата по-итальянски; Пасхальный омлет с ветчиной.

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

Рекомендуемые сроки годности омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид при температуре хранения от 0°С до плюс 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-10 суток для омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид. 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 10.85.19-907-2024 СОУСЫ, ЗАПРАВКИ И МАРИНАДЫ МЕДОВЫЕ

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 соусы кулинарные, изготовленные из меда, с добавлением или без добавления масла растительного, соевого соуса, свежих или консервированных овощей, фруктов, томатопродуктов, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус медовый «Классический» для овощных салатов; соус медовый для телятины и свиных ребрышек; лимонно-медовый соус; медово-имбирный соус к рыбе; соус медово-горчичный для бутербродов; соевый маринад с медом для курицы; медовый маринад для курицы; медово-горчичный маринад для курицы; маринад с медом и дижонской горчицей; медово-горчичный соус; горчично-медовая заправка к салату; медовый маринад для запекания утки; соус унаги; медовый маринад для запекания говядины; медовый маринад «Барбекю»; маринад для свинины «Быстрый»; красный китайский соус; маринад для рыбы на гриле с медом; китайский соус «Хойсин»; соус с медом и брусникой для запекания утки в духовке; заправка для салата «Итальянская»; соус-чили на меду; пряный соус с мёдом к овощам; томатно-медовый соус к мясу.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) 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 годно сти** 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 имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

НАССР EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 01.47.21-854-2018 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ФАСОВАННЫЕ

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 яйца куриные пищевые фасованные диетические и столовые (далее по тексту – продукт, продукция, яйца), предназначенные предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Термины и определения Диетические яйца**: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут. **Столовые яйца**: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут. **Мытые яйца**: Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами и нормами. **Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются последующим видам:** диетические; столовые.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% 88%: диетических яиц не более 7 суток; мытых яиц не более 12 суток; столовых яиц не более 25 суток. **Рекомендуемые сроки годности** столовых яиц при температуре от минус 2°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85% 88% не более 90 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.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-852-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК

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 изделия кулинарные из лапок лягушек [озёрных *Rana ridibunda*], изготовленных с добавлением или без добавления структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соусов, маринадов, соков и пр.), пряностей или без них [далее по тексту – изделия, продукция], и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из лапок лягушек выпускают **в следующем ассортименте:** Лягушачьи бедрышки, жаренные во фритюре; Лягушачьи лапки жареные в яйце; Лягушачьи лапки в томатном соусе; «Улитки с лягушачьими лапками»; «Лягушачьи ножки в сметане»; Нежное фрикасе из лягушачьих лапок и белых грибов; Лягушачьи лапки в сливочном соусе; Филе лягушки с карри и овощным рагу; «Лакомый кусочек в коньячном кляре»; Лягушачьи лапки, начиненные травами, в шпинате; Лягушачьи лапки с миндалем; Лягушачьи лапки, запанированные; Лягушачьи лапки с черешней; Соте по-французски из лапок лягушек; Жареные лягушачьи лапки; Лягушачьи лапки со специями; Лягушачьи лапки запеченные; Лягушачьи лапки по-французски; Лягушачьи лапки в белом вине; Лягушачьи лапки «Кунг Пао»; Лягушачьи лапки по-китайски в горшочке; Лягушачьи лапки, обжаренные с чесноком; Копченые лягушачьи лапки; Лягушачьи лапки «французский деликатес»; Лапки лягушачьи жаренные; Лапки по-китайски; «Лучшие лапки Франции»; «Лапки по-корейски»; «Лапки от дедушки по-русски»; Лягушачьи окорочка в чесночном соусе; Лягушачьи лапки с овощами; **«**Нам-прик Коб».

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

Срок годности и условия хранения кулинарных изделий из лапок лягушек устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности изделий. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из лапок лягушек при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%: не более 6 суток; упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: —не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий: при температуре хранения минус 12 °С – не более 30 суток; при температуре минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки срок годности не более 3 суток при температуре от +2°С до +6°С в пределах срока годности. Срок годности кулинарных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

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

Дата введения в действие 15.04.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

качанная капуста Sous Vide; Яблочное пюре Sous Vide; Яблочный десерт Sous Vide; Яблоки, фаршированные орехами и изюмом в красном вине с пряностями Sous Vide; Яблоки целиком Sous Vide с пряностями; Яблоки с медом, орехами и корицей Sous Vide.

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

Термины и определения Фрукты по технологии Су-Вид (Sous vide): фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды), а также орехоплодные культуры, приготовленные методом Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением. *Примечание* - Процесс быстрого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1 ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей фруктов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий. **Срок годности продукции** устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых пастеризованные овощи и их смеси сохраняют свое качество). **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0 °С до 3 °С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80 %:** в пакетах из пищевого пластика не более **5 суток**; в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **10 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) - **не более 30 суток**; вырабатываемых в банках (емкостях) - **не более 30 суток**; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 11.02.12-776-2019 КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

Дата введения в действие — 17.04.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на алкогольные коктейли и напитки (далее коктейли), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, Коктейли и напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу, и в качестве полуфабрикатов для производства алкогольных напитков в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Коктейли и напитки алкогольные: ***Главная алкогольная составляющая водка, текила:*** -ванильно-апельсиновый коктейль; -свекольный коктейль с какао-ликером); коктейль «Кровавая Мэри с пряностями»; коктейль «Тыквенный пунш»; коктейль «Лайм-лимончелло»; коктейль «Кофейно-водочный кордиал**»;** коктейль «Кордиал из тыквы баттернат сквош»; коктейль «Свекольный букет»; коктейль «Джулеп с мятой»; коктейль «Сливовый ликер»; коктейль «Горчичный напиток с ягодной пеной»; коктейль «Оливково-фенхелевый ликер»; водка, настоянная на клюкве; водка, настоянная на гранате; водка, настоянная на личи; коктейль-настойка «Маргатини»; текила, настоянная на хабанеро; мятный сироп; сироп, настоянный на красных апельсинах; лаймовый сироп; сироп из свежего имбиря; -пряный сироп из инжира. ***Главная алкогольная составляющая коньяк, бренди, виски:*** коктейль «Старомодный с инжиром»; коктейль «Имбирный бренди (коньяк)»; коктейль «Арманьяк с пчелиной пыльцой»: ***Главная составляющая вермут, настойки:*** коктейль с древесными щепками; коктейль «Глинтвейн»; коктейль «Горячий пряный сидр»; коктейль «Пряный сидровый тодди». ***Главная алкогольная составляющая – джинн:*** коктейль «Цитрусовый джин с розмарином»; коктейль «Малиновый джин»; коктейль с малиновым сиропом и гибискусом; коктейль «Грушевый джин с тоником и лимонным тимьяном»; -коктейль «Терновый джин»; коктейль «Джин с горошком и мятой»; коктейль «Джин Бульдог с болгарским перцем»; коктейль «Джин Бульдог на личе и дыне»; коктейль «Джин Бульдог на пасилье и чипотле»; коктейль «Джин Бульдог, настоянный на клюкве»; коктейль «Джин»; коктейль «Рыжий пунш с джином»; коктейль «Дынный джин с тоником». ***Главная алкогольная составляющая ром*** коктейль «Chaos Coco Club»; коктейль «Мохито с ромом»; коктейль «Фалернский кордиал»; коктейль «Ромовый со щавелем (гибискусом)»; коктейль «Королевский пунш с ванильным ромом»; коктейль «Мадумах с цветочной пыльцой и ромом»; ромовая настойка на вишнях и апельсине; коктейль «Клубничный дайкири». ***Главная алкогольная составляющая шампанское:*** коктейль «Кровавая Мимоза»; коктейль "Раззматазз" с шампанским; коктейль из шампанского со щавелем (гибискусом).

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

Термины и определения: полуфабрикат: Составная часть спиртного напитка в виде спиртованных настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, экстрактов, сахарного, паточного и инвертированного сиропов: сахарного колера, приготовленных в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями; **купаж:** Смесь ректификованного этилового спирта

из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов и/или дистиллятов и пищевых ингредиентов; -**спиртованный настой:** Полуфабрикат крепостью от 40,0 % об. до 90,0 % об. приготовленный из свежего или сушеного пряно-ароматического, или неароматического растительного, или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором; **сахарный сироп:** Концентрированный водный раствор сахара или смеси отдельных сахаров с массовой концентрацией 65,8 % или 73,2 %. приготовленный горячим или холодным способом; **спиртной напиток:** Алкогольная продукция крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. произведенная с использованием ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и/или спиртосодержащей пищевой продукции; **водка:** Спиртной напиток, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и исправленной воды, крепостью от 37,5 % об. до 56,0 % об. представляющий собой бесцветный водноспиртовой раствор с мягким, присущим водке, вкусом и характерным водочным ароматом; **ликероводочное изделие:** Спиртной напиток крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 40,0 г/100 $см^2$, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов, зерновых, висковых. коньячных, фруктовых или винных дистиллятов, пищевых ингредиентов, получаемый путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрованием купажа; **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % об. до 20,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$. приготовленное из слиртованных соков и/или морсов из фруктового сырья, и/или слиртованных настоев пряно-ароматического сырья, и/или продукции винодельческого производства и пищевых ингредиентов; **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % об. до 40,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 24,0 г/100 $см^3$, приготовленное с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов; **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 $см^3$, приготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, молока и молочной продукции, яиц, вина, ароматических веществ; **виски**: Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 40,0 % об. до 60,0 % об. приготовленный купажированием висковых солодовых выдержанных дистиллятов, и/или висковых зерновых выдержанных дистиллятов, или их смеси с исправленной водой, с добавлением или без добавления сахарного колера; **ром**: Спиртной напиток крепостью от 40,0 % об. до 50,0 % об. приготовленный из ромовых дистиллятов; **биттеры** крепкие алкогольные напитки, отличающиеся горьким вкусом. К биттерам относят горькие настойки (горькие бальзамы), а также некоторые виды вермутов и ликеров. Крепость может доходить до 50 %, но существуют и биттеры с крепостью 6,0-20,0 %. **гренадин** (англ. **Grenadine**) — густой кисло-сладкий сироп красного цвета, широко используемый при приготовлении коктейлей как подсластитель, а также для придания красивого цвета. **коктейль винный:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 8,5%, содержащий не менее 50% столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или насыщением двуокисью углерода. Коктейль винный, изготовленный с добавлением только натуральных вкусоароматических веществ и натуральных пищевых красителей, сахаросодержащих веществ, воды, без насыщения или насыщением двуокисью углерода, относят к натуральным напиткам. **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции с момента изготовления для непосредственного употребления при температуре от плюс 5 ºС до плюс 25 ºС – не более 3 часов; **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или полимерную тару, при хранении от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или

полимерную тару, при хранении от минус 5 °С и ниже не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-760-2018** **ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ**

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 палочки хлебные (далее по тексту – продукт, продукция), вырабатываемые из муки высшего и/или первого сортов, дрожжей, соль, сахара с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные с чесноком; палочки хлебные с паприкой; палочки хлебные с сыром; палочки хлебные с луком; палочки хлебные с чесноком и зеленью; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом ветчины с сыром; палочки хлебные со вкусом пикантные; палочки хлебные со вкусом бекона; палочки хлебные со вкусом лука; палочки хлебные со вкусом чеснока; палочки хлебные со вкусом салями; палочки хлебные со вкусом сыра; палочки хлебные со вкусом грибов с сыром; палочки хлебные со вкусом грибов; палочки хлебные со вкусом курицы; палочки хлебные со вкусом креветки; палочки хлебные со вкусом лосося; палочки хлебные со вкусом пиццы; палочки хлебные со вкусом краба; палочки хлебные со вкусом барбекю; палочки хлебные со вкусом сметаны с зеленью; палочки хлебные со вкусом окорока копченого; палочки хлебные со вкусом кетчупа; палочки хлебные со вкусом красной икры; палочки хлебные со вкусом копченого лосося; палочки хлебные со вкусом холодца с хреном; палочки хлебные со вкусом сала с чесноком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: весовой продукции –не более 1 месяца; фасованной продукции сдобной, с добавками орехов, масличных культур — не более 1 месяца; фасованной продукции остальной не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.14-594-2018 ГАРНИРЫ И БЛЮДА НА ОСНОВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата введения в действие — 01.02.2018 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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство гарниров и блюд, представляющих собой продукцию, вырабатываемую на основе макаронных изделий и других продуктов (далее продукция). **Гарниры подразделяются на:** простые, состоящие только из одного продукта (макароны отварные и т.п.) сложные состоят из двух-трех и более различных продуктов (макароны с овощами и т.п.) Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; макароны с томатом; макароны с ветчиной и томатом; макароны отварные с грибами; макароны, запеченные с яйцом; макароны, запеченные с сыром; макароны жареные (из отварных); макароны с баклажанами и зеленью; макароны «Ароматные»; макароны тушеные; макароны в луковом соусе; макароны в сливочном соусе; макароны Панне «Мама Мия»; макароны с карамелизированным луком; макароны с овощной поджаркой; макаронная запеканка «Сытная»; макаронник; макаронник с грибами; лапшевник с творогом; паста «Четыре сыра»; паста со свежими тушеными шампиньонами; паста с брокколи в сливочно-сырном соусе; паста с лимоном, базиликом и рикоттой; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; спагетти с сыром и яйцами; спагетти с чесночным маслом по-простому; спагетти с томатным соусом; спагетти в сливочном соусе; тренетте с соусом песто.

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.11.2021 год паста Карбанара; спагетти с соусом Болоньезе; макароны по-флотск; паста с курицей и грибами; Удон-лапша.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: блюда из макаронных изделий с тушеными, жареными овощами – не более 18 часов; блюда с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда из макаронных изделий с тушеными, жареными овощами – не более 96 часов; блюда с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства,

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

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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-179-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (взамен ТУ 9194-179-2013)

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 каши крупяные быстрого и моментального приготовления, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок, а также хлопьев крупяных быстрого приготовления и не требующих варки, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок (далее продукт или продукция). Хлопья получаются из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы, гороха шлифованного путем термолучевой обработки и последующего плющения. Продукция моментального приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минуты. Продукция быстрого приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с молоком; овсяная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом банана; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом лесных ягод; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом кофе; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом малины; овсяные «Milpo» хлопья со вкусом тофи; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом клубники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом ванили; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом горького шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом персика; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом дыни; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом земляники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом молочного шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом крем-брюле; рисовая каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша быстрого приготовления на буль-

оне (мясном, грибном, курином); рисовая каша быстрого приготовления; рисовая каша быстрого приготовления с мясом; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом; рисовая каша быстрого приготовления с овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления; рисовая каша моментального приготовления с мясом; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом; рисовая каша моментального приготовления с овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления; пшенная каша быстрого приготовления с мясом; пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшенная каша быстрого приготовления с овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления; пшенная каша моментального приготовления с мясом; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшенная каша моментального приготовления с овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приго-

товления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления; пшеничная каша моментального приготовления с мясом; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшеничная каша моментального приготовления с овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон). пшенная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); пшенная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); кукурузная со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); ячменная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); гороховая каша моментального и быстрого приготовления; гороховая каша быстрого приготовления классическая; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (бекон, мясном, курином, свином); гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон)

с мясом и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с молоком (овощами); гречневая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления классическая; гречневая каша быстрого приготовления; гречневая каша быстрого приготовления с мясом; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом; гречневая каша быстрого приготовления с овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления; гречневая каша моментального приготовления с мясом; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом; гречневая каша моментального приготовления с овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления; перловая каша быстрого приготовления с мясом; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом; перловая каша быстрого приготовления с овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления; перловая каша моментального приготовления с мясом; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом; перловая каша моментального приготовления с ово-

щами; перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами. ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); хлопья гречневые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ржаные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшенные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья рисовые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшеничные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ячменные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья кукурузные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти) быстрого приготовления и не требующие варки; смесь хлопьев «2 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); -смесь хлопьев «7 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые) «Milpo коктейль» со вкусом банана; «Milpo коктейль» со вкусом лесных ягод; «Milpo коктейль» со вкусом шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом кофе; «Milpo коктейль» со вкусом малины; «Milpo коктейль» со вкусом тофи; «Milpo коктейль» со вкусом клубники; «Milpo коктейль» со вкусом ванили; «Milpo коктейль» со вкусом горького шоколада; «Milpo

коктейль» со вкусом персика; «Milpo коктейль» со вкусом дыни; «Milpo коктейль» со вкусом земляники; «Milpo коктейль» со вкусом молочного шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом крем-брюле.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими 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 без добавления пищевкусовых компонентов с момента изготовления при указанных условиях хранения – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с пищевкусовыми компонентами при указанных условиях хранения – не более 6 месяцев. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшенных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев – **рекомендуемый срок готовой продукции** составляет 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. – не более 2 лет. 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 10.51.56-749-2017** **ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ**

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 творожно-сливочный крем (далее продукция), представляющие собой готовую продукцию, вырабатываемую из мягкого пастообразного сыра с добавлением рыбы, морепродуктов, икры различных видов рыб, овощей, пряных трав, оливок, маслин, различных соусов, выработанных на основе растительных масел с рыбой, морепродуктами, икрой различных видов рыб, овощами, пряными травами, оливками и другими вкусовыми компонентами. Продукция выпускается полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Творожно-сливочный крем с рыбой, морепродуктами и икрой: творожно-сливочный крем Buco`s premium с крабовыми палочками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой форели (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой сёмги (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой осетра (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с креветками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с мидиями (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с тунцом (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с форелью горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с форелью холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s

premium с форелью слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с осетром горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с осетром холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с угрем горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с угрем холодного копчения (Букос премиум). **Творожно-сливочный крем с овощами, пряными травами, оливками, маслинами и др.:** творожно-сливочный крем Buco`s premium с вялеными томатами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с оливками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с маслинами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с зеленым острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с красным острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium со шпинатом (Букос премиум). **Творожно-сливочные крема десертные:** творожно-сливочный крем Buco`s premium с инжиром (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium десертный (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium классический (Букос премиум).

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

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС – не более 15 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-738-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

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 продукты, деликатесные приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением пищевкусовых и/или вкусоароматических добавок, маринадов, с применением копчения или без него. Продукция выпускается в охлажденном виде и полностью готова к употреблению. 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 куриных:*** яйца куриные копченые; яйца куриные копченые с чесноком; яйца куриные копченые с горчицей и перцем; яйца куриные копченые с пряностями; яйца куриные копченые «Ароматные» со специями; яйца куриные копченые 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 маринованные «по-китайски»; яйца куриные маринованные «по-грузински»; яйца куриные деликатесные «по-китайски» яйца куриные деликатесные «по-пьемонтски»; ***Из яиц вареных перепелиных:*** яйца перепелиные копченые; яйца перепелиные копченые с чесноком; яйца перепелиные копченые с горчицей и перцем; яйца перепелиные копченые с пряностями; яйца перепелиные копченые «Ароматные» со специями; яйца перепелиные копченые 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 маринованные «по-китайски»; яйца перепелиные маринованные «по-грузински»; яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»; яйца перепелиные деликатесные «по-пьемонтски».

Изменение № 1 Дата введения в действие 06.05.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 11.08.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 3 Дата введения в действие 22.11.2019 год яйца куриные маринованные колотые 1 категории; яйца куриные маринованные колотые 2 категории.

Изменение № 4 Дата введения в действие 20.02.2021 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.

Продукт охлажденный рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 6°С и влажности 75%: **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной под вакуумом при температуре

хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, упакованной в полимерную упаковку с применением консерванта, при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, упакованной в полимерную упаковку (ведра) без консерванта, при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** (для яиц куриных маринованных колотых 1 и 2 категории) при температуре от 0°С до + 4°С с применением консерванта – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия упаковки – не более 24 часов в холодильнике. 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 10.61.33-670-2017** **ПОПКОРН**

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 зерна кукурузы воздушные – попкорн, представляющие собой взорванные зерна кукурузы с добавлением других пищевых продуктов или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ:

попкорн; попкорн соленый со вкусом грибов (лука, укропа, пиццы, кетчупа, барбекю, паприки, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, копченого мяса, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины, ветчины и сыра, сыра, копченого сыра, сметаны с луком, грибов со сметаной, жареных грибов, чеснока, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копчения, аджики, сыра и чеснока, сметаны с зеленью, маринованных огурцов); попкорн сладкий; попкорн сладкий с ароматом карамели (шоколада, клубники, вишни, апельсина, лимона, киви, кокоса, малины, смородины, меда, банана, абрикоса, пломбира, черники, ореха); попкорн карамельный; попкорн карамельный с ароматом шоколада (клубники, вишни, апельсина, лимона, киви, кокоса, малины, смородины, меда, банана, абрикоса, пломбира, черники, ореха); попкорн «Шоколадный»; попкорн «Радуга».

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

Сроки годности продукции с момента изготовления: изготовленной с применением пальмового или кокосового рафинированного масла (со сроком годности не менее 12 месяцев) – не более 6 месяцев; изготовленной с применением подсолнечного рафинированного масла (со сроком годности не менее 12 месяцев) – не более 4 месяцев.

Предприятие-изготовитель может самостоятельно у**станавливать 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 10.85.13-606-2017 ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

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 холодные овощные закуски, представляющие собой кулинарные блюда, изготовляемые из овощей, желатина или пищевого агара, специй с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Заливное «Весеннее»; Заливное «Дачное»; Заливное «Мозайка»; Заливное «Мексика»; Заливное «Постное»; Заливное «Монастырское»; Заливное «Грибное постное»; Заливное из шампиньонов и сладкого перца; Заливное овощное с шампиньонами; Заливное с горошком и кукурузой; Заливное овощное в свекольном желе; Заливное из перца со спаржей; Заливное из перца с ананасами; Заливное из сельдерея, моркови и спаржи; Заливное овощное с добавлением белых грибов; Овощное заливное «К новогоднему столу»; Заливное овощное «Итальянское»; Заливное из тыквы; Заливное овощное «Наслаждение»; Заливное овощное «Барокко»; Заливное овощное «Адажио»; Заливное овощное «Модильяни»; Заливное овощное «Украинское»; Заливное из боровиков.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС - не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

16 900 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.

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

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

Область применения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха – не выше 95 %: овощи и их смеси– не более 24 месяцев; для котлет, биточков, шницелей, крокетов, зраз не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной весовой** продукции при температуре не выше минус

18ºС не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-559-2017** **МАЙОНЕЗЫ**

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 однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: майонез с массовой долей жира 50,0%; майонез с массовой долей жира 52,0%; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0%; майонез с массовой долей жира 58,0%; майонез с массовой долей жира 60,0%; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0%; майонез с массовой долей жира 72,0%; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0 %; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %;

майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 52,0 %; **майонез пряный** с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный укропный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный чесночный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный имбирный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряно-острый** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 83,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 90 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 180 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.40-536-2016** **ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

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 отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы,кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшенные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсяные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.05.2017 год отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом абрикоса; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом вишни; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом клюквы; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом шоколада; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом яблока; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом имбиря; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые пшеничные экструдированные с чесноком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с укропом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с ламинарией; отруби пищевые пшеничные экструдированные с витазаром; отруби пищевые пшеничные экструдированные с абрикосом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клубникой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клюквой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем; отруби пищевые пшеничные экструдированные с прованскими травами; отруби пищевые пшеничные

экструдированные с яблоком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней; отруби пищевые пшеничные экструдированные со свеклой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с морской капустой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с облепихой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с яблоком и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней и корицей; отруби пищевые ржаные экструдированные с чесноком; отруби пищевые ржаные экструдированные с витазаром; отруби пищевые ржаные экструдированные с укропом.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-401-2016 БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ**

Дата введения в действие —02.03.2016 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 распространяются на бортовое питание представляющие собой продукцию, вырабатываемую из мяса, мяса птицы, рыбы, молочных продуктов, круп, бобовых, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, картофеля, овощей свежих и консервированных и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: **Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий:** закуска овощная (помидоры свежие); закуска овощная (перец болгарский); закуска овощная (огурцы свежие); закуска овощная (помидоры, огурцы, зелень); закуска овощная (огурец соленый); закуска овощная (кукуруза консервированная); закуска овощная (горошек консервированный); овощи припущенные; припущенная морковь; картофель «Фри»; картофель по-деревенски; припущенный рис; рис отварной; отварные макароны; отварная гречка; десерт фруктовый (ананас консервированный); десерт фруктовый (яблоко, виноград, апельсин). **Блюда с мясопродуктами:** закуска мясная (курица копченая); закуска мясная (окорок варено-копченый); закуска мясная (колбаса п/к); говядина отварная; антрекот; бифштекс натуральный; лангет; шашлык из говядины; ростбиф; ростбиф со специями; стейк из говядины жаренный с пряными травами; говядина гриль с пряными травами; рулет из говядины с черносливом; язык говяжий отварной; буженина; шницель с кунжутом; рулет из свинины, запечённый со сливочным сыром и овощами; шашлык из свинины; шашлык из баранины; курица отварная; курица жаренная; курица жаренная со специями; куриная грудка запеченная в карри; филе куриное жаренное; филе куриное с зеленью; шашлык из курицы; зразы куриные с сыром; руляда куриная. **Блюда с рыбой:** за-

куска рыбная (кета, горбуша х/к); рыба отварная; рыба (кета, чавыча, кижуч) запеченная с сыром; жареная рыба (кета, чавыча, кижуч) с лимоном; рыба жареная во фритюре (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба в кляре жареная. **Блюда из молочных продуктов:** закуска сырная (сыр мраморный); закуска сырная (сыр «Альпийский»); закуска сырная (сыр «Сливочный»); закуска сырная (сыр «Маасдам»); закуска сырная (сыр «Эмменталь»); закуска сырная (сыр «Голландский»). **Хлебобулочные изделия:** булочка с кунжутом; булочка «8 злаков»; булочка ржаная.

Изменение № 1 Дата введение в действие 22.07.2016 г. **Блюда из овощей, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий:** картофель отварной со сливочным маслом и зеленью; картофель жаренный из сырого; гречка отварная; морковь жаренная; вареники с картофелем и грибами; рис отварной белый; рис дикий отварной; рис отварной желтый; рис цветной; ризотто из перловки; перец гриль; цуккини гриль; помидоры гриль; баклажаны гриль; помидоры черри гриль с зеленью; шампиньоны жаренные; брокколи отварная; фасоль стручковая; макароны ригатони в соусе песто; овощное рагу; омлет с сыром и помидорами; рис с овощами гриль; жаренный картофель дольками; фритата с овощами и соусом пронто; фритата с овощами, перцем гриль и соусом пронто; морковь мини; гречка с овощами; макароны отварные спираль; перец отварной. **Блюда из мяса и мяса птицы:** бифштекс рубленный запечённый с луком и грибами; блинчики с мясом; болоньезе; говядина в китайском стиле; говядина тушеная в красном вине с овощами; сосиска отварная; кебаб в баклажане; куриная шаверма; курица с сыром; куриные рулет с грибами и луком; шашлычок из курицы; курица под двумя горчицами; курица гриль; куриное филе в сливочном соусе; курица запечённая; лазанья с мясом; омлет с сыром, ветчиной и соусом песто; плов с курицей; стейк из говядины; говядина тушеная с овощами. **Блюда из рыбы:** горбуша в сыре; запеканка с рыбой; семга гриль. **Хлебобулочные изделия:** пудинг круассановый с ванильной заправкой; пудинг хлебный с черносливом и ягодным топпингом. **Соусы и заправки:** заправка грибная белая из шампиньонов; заправка «Деми глас» с розмарином и прованскими травами; заправка сырная; заправка «Пронто»; заправка «Соус кисло-сладкий»; соус бешамель; заправка песто; заправка песто из брокколи; заправка песто с бешамель; заправка ванильная.

Изменение № 2 Дата введение в действие 26.10.2016 г. **Блюда из мяса и мяса птицы:** блинчики с курицей и сыром; говядина с овощным рагу; курица по-тайски с ригатони. **Блюда из рыбы:** блинчики с семгой и сыром; горбуша с овощным рагу.

Изменение № 3 Дата введение в действие 05.11.2017 г. **Блюда из овощей, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий:** картофель в сливочном соусе; картофель жареный с грибами; каша овсяная на молоке; каша рисовая на молоке; лапша гречневая; лапша гречневая с овощами; лапша яичная с овощами; паста с грибами; омлет натуральный; фрукты консервированные. **Блюда из мяса и мяса птицы:** гуляш из говядины; каннелоне с мясным фаршем; мясо тушеное; поджарка из свинины; свиные ребрышки BBQ; ягнятина BBQ; ягнятина в красном вине. **Блюда из рыбы:** дорада; плов с морепродуктами; закуска рыбная; филе судака на гриле. **Блюда из молочных продуктов:** запеканка из творога; пудинг из творога; сырная закуска; сырники из творога. **Хлебобулочные изделия:** блинчики; булочка летная; оладьи.

Изменение № 4 Дата введение в действие 08.11.2017 г. **Блюда из мяса и мяса птицы:** бефстроганов с картофелем запечённым; паста с говядиной в соусе карри и овощами. **Блюда из рыбы:** паста с семгой и спаржей в соусе бешамель. **Хлебобулочные и мучные кулинарные изделия:** пирог киш с курицей; пирог киш с семгой.

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

HACCP EXPERT

Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 24 часов; отварного языка – не более 24 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 18 часов; хлебобулочные изделия – не более 48 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 4 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 4 часов; из рубленого мяса– не более 4 часов; отварного языка – не более 4 часов; закуски из сырых овощей – не более 4 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 4 часов; хлебобулочные изделия – не более 24 часов; закуски сырные – не более 6 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 24 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 24 часов; из рубленого мяса– не более 12часов; отварного языка – не более 12 часов; закуски из сырых овощей – не более 24 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 10 часов; хлебобулочные изделия – не более 36 часов; закуски сырные – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 48 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 72 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 96 часов; закуски сырные – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 30 часов; отварного языка – не более 36 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 36 часов; хлебобулочные изделия – не более 60 часов; закуски сырные – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 42 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 48 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 84 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT