«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 САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

ТУ,ТИ 10.85.13-573-2026 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ 3

ТУ,ТИ 10.13.14-1270-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%) 8

ТУ,ТИ 10.13.14-1274-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (НДС 10%) 11

ТУ,ТИ 10.13.14-1267-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (НДС 10%) 13

ТУ,ТИ 10.89.19-250-2025 САЛАТЫ ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ 15

ТУ,ТИ 10.85.13-059-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) 16

ТУ,ТИ 10.85.13-062-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ 24

ТУ,ТИ 10.85.12-574-2019 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ 29

ТУ,ТИ 10.85.12-009-2017 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ 31

ТУ,ТИ 10.85.11-575-2017 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 33

ТУ,ТИ 10.86.10-1041-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 35

ТУ,ТИ 10.39.18-918-2024 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ 36

НАССР EXPERT

ТУ НА САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ	
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

HACCP EXPERT

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

HACCP EXPERT

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

HACCP EXPERT

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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1270-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (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 кулинарные изделия, салаты с добавлением мяса [субпродуктов] птицы, вырабатываемые из мяса и субпродуктов [курицы, цыплёнка-бройлера, индейки, фазана, рябчика, куропатки серой, тетерева], свежих или термически обработанных, или консервированных овощей, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия салаты заправленные: Группа – содержащие мясо [субпродуктов] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты: салат «Робинзон» с мясом курицы; салат «Сухарик» с мясом курицы; салат «Мечта поэта» с мясом курицы; салат «Богема» с мясом курицы; салат «Монблан» с мясом курицы; салат «Дамский каприз» с мясом курицы; салат «Сливки общества» с мясом курицы; салат «Анталия» с мясом курицы; салат «Печень в малиновом соусе» с куриной печенью; салат из копченого филе цыпленка; салат «Оригинальный» с мясом курицы. **Кулинарные из-**

делия салаты заправленные: Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты: салат «Столичный» с мясом курицы; салат «Столичный» с мясом индейки; салат «Столичный» с мясом фазана; салат «Столичный» с мясом рябчиком; салат «Столичный» с мясом куропатки серой; салат «Столичный» с мясом тетерева; салат «Увертюра» с мясом курицы; салат «Оливье» с мясом курицы; салат с мясом курицы и сыром; салат «Театральный» с мясом курицы; салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы; салат с мясом курицы и папоротником; салат «Золотой петушок» с мясом курицы; салат «Куриный» с мясом курицы; салат «Гнездо глухаря» с мясом курицы; салат «Вечерний» с мясом курицы; салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы; салат «Фирменный» с мясом курицы; салат «Банкет» с мясом курицы; салат «Престиж» с мясом курицы; салат «Гавайский» с мясом курицы; салат «Гранатовый браслет» с мясом курицы; салат «Бельгийский» с мясом курицы; салат «Золотое руно» с мясом курицы; салат «Городской» с мясом курицы; салат «Для мужчин» с мясом курицы; салат «Черепаха Тортилла» с мясом курицы; салат «Эквадор» с мясом курицы; салат «Кура» с мясом курицы; салат «Фантазия» с куриной печенью; салат «Тайсон» с мясом курицы; салат «Эльдорф» с мясом курицы; салат «Индийский» с мясом курицы; салат «Ташкент» с мясом курицы; салат «Восторг» с мясом курицы; салат «Дубок» с мясом курицы; салат «Курочка ряба» с мясом курицы; салат (торт) «Курочка Ряба» с мясом курицы; салат «Рыжик» с мясом курицы; салат «Цесарка» с мясом курицы; салат «Рондо» с мясом курицы; салат «Восточная сказка» с мясом курицы; салат «Куриное царство» с мясом курицы; салат «Прелесть» с мясом курицы; салат «Деликатесный с крабами» с мясом курицы; салат «Русь» с куриными сердечками и печенью; салат «Пражский» с мясом курицы; салат «Соломон» с мясом курицы; салат «Вива, Италия!» с мясом индейки; салат «Цезарь» с мясом курицы; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат с клюквой с мясом курицы; салат «Милый гурман» с мясом курицы; салат «Неженка» с мясом курицы; салат «Английский» с мясом курицы; салат «Лакомка» с мясом курицы; салат «Американская мечта» с мясом курицы; салат «Шапка Мономаха» с мясом курицы; салат «Мечта» с мясом курицы; салат из курицы с грибами; салат «Консул» с мясом курицы; салат «Нежность» с мясом курицы; салат «Восток» с мясом курицы; салат «По-деревенски» с мясом курицы; салат «Арарат» с мясом курицы; салат с мясом курицы и овощами; салат с мясом курицы и фасолью; салат с мясом курицы и черносливом; салат с мясом курицы и омлетом; салат с мясом копченой курицы и корейской морковью; салат «Гурман» с мясом курицы; салат «Шанхай» с мясом курицы; салат «Гречанка» с мясом курицы; салат «Шанель» с мясом курицы; салат с мясом курицы; салат с мясом индейки; салат с мясом рябчика; салат с мясом куропатки серой; салат с мясом тетерева; салат с мясом курицы и орехами; салат-коктейль с мясом курицы; салат-коктейль с мясом курицы и фруктами; салат-коктейль «Имбирный» с мясом курицы. **Кулинарные изделия салаты незаправленные: Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты:** салат «Цезарь» с мясом цыпленка-бройлера; салат «Цезарь» с мясом курицы; салат «Красный восток» с мясом курицы; салат «Столичный» с мясом курицы; салат «Оливье» с мясом курицы; салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы; салат «Золотой петушок» с мясом курицы; салат «Гнездо глухаря) с мясом курицы; салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы; салат «Увертюра» с мясом курицы; салат «Курица с сыром» с мясом курицы; салат «Фирменный» с мясом курицы; салат «Летний» с мясом курицы; салат «Нежность» с мясом курицы и ананасом; салат «Восточный» с мясом курицы; салат «Сицилия» с мясом курицы; салат «Атика» с мясом курицы; салат с мясом курицы и сыром; салат с мясом курицы и папоротником; салат с куриным филе и овощами.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными

предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продукции, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: охлажденные [от 0 °С до 6 °С]. Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Рекомендуемые сроки годности *весовой продукции* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов незаправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *герметично фасованной продукции* с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов незаправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** *весовой продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с применением газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 7 суток; салатов незаправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных– не более 15 суток; салатов незаправленных– не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции упакованная в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток; салатов незаправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** *пастеризованных продукции* при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 60 суток. **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. **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 устанавливает **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1274-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (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 кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродуктов] птицы и с мясом [субпродуктами] птицы, салаты и винегреты с добавлением мяса птицы, свежих и консервированных овощей, с добавлением заправки или без, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – содержащие мясо [субпродуктов] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты и винегреты: салат «Робинзон» (филе куриное, говядина); салат «Сухарик» (филе куриное); салат «Мечта поэта» (курица); салат «Богема» (курица); салат «Монблан» (курица); салат «Дамский каприз» (курица); салат «Сливки общества» (курица); салат «Анталия» (курица); салат «Печень в малиновом соусе» (куриная печень); салат из копченого филе цыпленка (филе куриное); салат «Оригинальный» (курица). **Группа – с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты и винегреты:** салат «Столичный» (курица); салат «Увертюра» (курица); салат «Оливье» (курица); салат с курицей и сыром (курица); салат «Театральный» с шампиньонами (курица); салат из курицы с папоротником (курица); салат «Золотой петушок» (курица); салат «Куриный» (курица); салат «Гнездо глухаря» (курица); салат «Вечерний» (курица); салат «Перепелиное гнездо» (курица); салат «Фирменный» (курица); салат «Банкет» (курица); салат «Престиж» (курица); салат «Гавайский» (курица); салат «Гранатовый браслет» (курица); салат «Бельгийский» (курица); салат «Золотое руно» (курица); салат «Городской» (курица); салат из курицы с омлетом (курица); салат из копченой курицы с корейской морковью (курица); салат «Для мужчин» (курица); салат «Черепаха Тортилла» (курица); салат «Эквадор» (курица); салат «Кура» (курица); салат «Фантазия» (печень куриная); салат «Театральный» (куриное филе); салат «Тайсон» (курица); салат «Эльдорф» (курица); салат «Индийский» (курица); салат «Ташкент» (курица); салат «Восторг» (курица); салат «Дубок» (курица); салат (торт) «Курочка Ряба» (курица); салат «Рыжик» (филе куриное); салат «Цесарка» (филе куриное); салат «Рондо» (филе куриное); салат «Восточная сказка» (филе куриное); салат «Куриное царство» (филе куриное); салат «Прелесть» (филе куриное); салат «Деликатесный с крабами» (курица); салат «Русь» (куриные сердечки, печень куриная); салат «Пражский» (филе куриное); салат «Соломон» (филе куриное); салат «Вива, Италия!» (индейка); салат «Цезарь» (курица); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (филе куриное); салат с клюквой (курица); салат «Милый гурман» (курица); салат «Неженка» (курица); салат «Английский» (курица); салат «Курочка ряба» (курица); салат «Лакомка» (курица); салат «Американская мечта» (курица); салат «Шапка Мономаха» (курица); салат «Мечта» (курица); салат из курицы с грибами (курица); салат «Консул» (курица); салат «Нежность» (курица); салат «Восток» (курица); салат «Столичный» (курица; или индейка; или фазан; или рябчик; или куропатка серая; или тетерев); салат из курицы с овощами (филе куриное); салат из курицы с фасолью (филе куриное); салат из курицы с черносливом (филе куриное); салат «Гурман» (курица); салат «Шанхай» (курица); салат «Гречанка» (курица); салат «Шанель» (курица); салат с птицей или дичью (курица; или индейка; или

рябчик; или куропатка серая; или тетерев); салат из птицы с орехами (филе куриное); салат-коктейль с курицей (филе куриное); салат-коктейль из курицы и фруктов (филе куриное); салат-коктейль «Имбирный» (филе куриное).

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

Правила транспортирования и хранения Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. ля перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, которые поддерживают температурный режимов продукции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением мяса птицы – не более 36 часов.

Рекомендуемые сроки годности без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток; герметично упакованная – не более 20 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 35 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями ПНСТ 826, МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1267-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 13.01.2026 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 кулинарные изделия, салаты и винегреты с мясными компонентами, вырабатываемые из мяса и субпродуктов [свинины, говядины, баранины], свежих или термически обработанных, или консервированных овощей, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия салаты с мясными компонентами заправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, салаты с мясом: салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Мясной» с черносливом; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Новый»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль «По-польски». **Кулинарные изделия салаты с мясными компонентами заправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, винегреты с мясом:** винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний» винегрет мясной. **Кулинарные изделия салаты с мясными компонентами заправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, салаты с субпродуктами:** салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат-коктейль «Печеночный». **Кулинарные изделия салаты с мясными компонентами незаправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, салаты с мясом:** салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Солнышко»; салат «Муравейник»; салат «Премьер» с сухариками; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Драйв» с сухариками; салат «Шапка Мономаха»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль»; салат «Мужские грезы»; салат «Россыпь граната»; салат с говядиной; салат «Оливье» с говядиной. **Кулинарные изделия салаты с мясными компонентами заправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, винегреты с мясом:** винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; винегрет мясной. **Кулинарные изделия салаты**

с мясными компонентами незаправленные: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, салаты с субпродуктами: салат из печени; салат из печени с грибами.

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.

Правила транспортирования и хранения Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продукции, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: охлажденные [от 0 °С до 6 °С]. Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Рекомендуемые сроки годности *весовой продукции* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов незаправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *герметично фасованной продукции* с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов незаправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** *весовой продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с применением газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 7 суток; салатов незаправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных– не более 15 суток; салатов незаправленных– не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции упакованная в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток; салатов незаправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** *пастеризованных продукции* при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 60 суток. **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. **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 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 10.89.19-250-2025 САЛАТЫ ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ (взамен ТУ 10.89.19-250-2017)

Дата введения в действие – 18.09.2025 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 рыбные кулинарные изделия – салаты, солянки из морской капусты или морских водорослей с добавлением или без добавления рыбы, морепродуктов, овощей, масла растительного, соли, маринадной или томатной заливки, пряностей и других вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов. Продукция предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»; салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»; салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»; салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»; салат из морской капусты со сладким перцем «Пикантный»; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты с луком «Закусочный»; салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»; салат из морской капусты с клюквой «Полезный»; салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»; салат из морской капусты со свеклой «Волжский»; салат из морской капусты с редькой; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с яблоками «Русский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с луком и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты с папоротником и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный»; салат из морской капусты с гребешком; салат из морской капусты с трубачом; салат из морской капусты с кальмаром; салат из морской капусты «Классический»; салат из морской капусты с лососем в масле; салат из морской капусты с гранатом и кальмарами в майонезе; салат из морской капусты с креветками в майонезе; салат из морской капусты с редькой в масле; салат из морской капусты со скумбрией горячего копчения; салат из морской капусты со скумбрией холодного копчения; салат из морской капусты с маринованным огурцом; салат из морской капусты «Морской»; салат из морской капусты «Охотский»; салат из морской капусты «Балтийский»; салат из морской капусты «Крильон»; салат из морской капусты «Анивский»; салат из морской капусты «Монерон»; салат из морской капусты «Островной»; салат из морской капусты «Вест»; салат из морской капусты «Клюковка»; салат из морской капусты «Брусничка»; солянка из морской капусты с овощами; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с лососем; солянка из морской капусты с минтаем; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с кукумарией; солянка из морской капусты с мидией; солянка из морской капусты с осьминогом; солянка из морской капусты с трепангом; солянка из морской капусты с трубачом; солянка из морской капусты со спизулой; салат «Чука» из морских водорослей с ореховым соусом; салат «Чука» из морских водорослей с кунжутом и лимоном; салат «Чука» из морских водорослей с лососем; салат «Чука» из морских водорослей с креветкой; салат «Чука» из морских водорослей с кальмаром.

HACCP EXPERT

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

Рекомендуемый срок годности продукции без консервантов при температуре от 0 ºС до 5 ºС – не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от минус 3 ºС до 5 ºС – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** для продукции, реализуемой вразвес при температуре от 0 ºС до 5 ºС 72 часа. После вскрытия потребительской упаковки хранить продукцию в бытовом холодильнике при температуре от 0 ºС до плюс 6° С – не более 24 часов (не более указанного потребительской упаковке срока годности). При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-059-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)** **(взамен ТУ 9161-059-2012)**

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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **салаты из фруктов:**

салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; Винегрет овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат

«Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж»; салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с

HACCP EXPERT

языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из

HACCP EXPERT

сельди с зеленой фасолью и орехом; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками

и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.01.2017 г. **салаты из сырых овощей:** салат «Витаминный» (8 вариант); салат с красной капустой (2 вариант); салат из моркови с сыром (2 вариант); салат из свежей капусты с огурцами (2 вариант); **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из квашеной капусты (2 вариант); **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** винегрет с квашеной капустой; салат из свеклы с гранатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** набор «Окрошка»; салат «Архиерейский»; салат «Каприччио»; салат «Мимоза с лососем»; салат «Оливье по-домашнему» (2 вариант); салат «Оливье с ростбифом»; салат с говяжьей печенью; салат с говяжьим языком; салат с курицей и ананасом; салат с курицей и грибами; салат с курицей и яблоком; салат с мясными копченостями; салаты «Сельдь под шубой» (8 вариант).

Изменение № 2 Дата введения в действие 11.09.2017 г. **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** «Винегрет овощной» (3 вариант); **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Крабовый» (6 вариант); салат «Оливье» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой» (9 вариант).

Изменение № 3 Дата введения в действие 10.11.2017 г. **Салаты из сырых овощей:** салат «Морковь острая»; салат «Кабачки острые»; салат «Овощная тарелка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Редис с огурцом и яйцом» (2 вариант). **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из опят; салат из шампиньонов; салат «Провансаль»; салат «Огурчики по-домашнему»; салат «Грибы маринованные с луком». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с рисовой лапшой (фунчозой); салат из стручковой фасоли; салат «Свекла острая»; салат «Баклажаны острые»; салат из перца болгарского «Острый»; салат из фунчозы; салат из цветной капусты; салат «Пекинский» из морской капусты; салат из спаржи (2 вариант); салат из баклажанов; салат из соевого мяса; рулетики из баклажан; икра морковная; икра свекольная; салат из фасоли. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Острый» из кальмара с морковью; салат «Острый» из птицы с морковью и луком; салат «Острый» из языка моркови и лука; салат «Острый» из мяса моркови и лука; салат «Острые ушки»; салат «Морская капуста и кальмаром»; салат «Кальмары острые»; салат «Новогодний триумф»; салат «Новогоднее чудо»; салат «Маскарад»; салат «Вьюга»; салат «Зимний улет»; салат «Новогоднее оливье»; салат «Новогодний бал»; салат «Новогодняя ночь»; салат «Кальмары с майонезом»; салат «Кальмары с майонезом» (2 вариант); салат из кальмаров (2 вариант); салат «Кальмары фаршированные»; салат «Пестрый» (3 вариант); салат «Забава» (2 вариант); салат «Зимушка» (3 вариант); салат «Итальянский с фунчозой» (2 вариант); салат «Куриный» (2 вариант); салат «Гурман» (3 вариант); салат «Лагуна» (3 вариант); салат «Любительский» (3 вариант); салат «По-славянски».

Изменение № 4 Дата введения в действие 15.02.2018 г. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной» (2 вариант); салат «Изысканный» (2 вариант); салат «Интрига»; салат «Ласточкино гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Капитанский» (2 вариант).

Изменение № 5 Дата введения в действие 25.06.2018 г. **салаты из сырых овощей:** салат «Летний»; салат «Из свежей капусты» (2 вариант); салат «Радуга». **салаты из фруктов:** салат «Фруктовый». **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Винегрет» (4 вариант); салат «Из свеклы с майонезом». **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Мимоза» (7 вариант); салат «Крабовый» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой (10 вариант); салат «Из фасоли» (2 вариант); салат «Столичный» (8 вариант).

Изменение № 6 Дата введения в действие 15.03.2019 г. **салаты из сырых овощей:** салат Романо с соусом дзадзики и крутонами; салат Латук с соусом дзадзики и крутонами; салат с броккколи и соусом табаджан; салат с брокколи, кенуа и помидорами; салат Романо с каперсами и горчичным соусом; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с чечевицей и мини шпинатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат Ранчо с курицей и овощами; салат Вьетнамский с курицей и арахисом.

Изменение № 7 Дата введения в действие 25.06.2019 г. **Салаты из сырых овощей:** салат «Витаминный» (9 вариант); салат с проростками семян пшеницы; салат с проростками семян нута; салат «Свежесть». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Изумление»; **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Лук маринованный» с зеленью; салат «Лук маринованный» острый; салат «Винегрет» (5 вариант). **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Нежность»; салат «Мимоза»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Сытный»; салат «Столичный» (9 вариант); салат «Деревенский»; салат «Вкусный»; салат «Искушение»; салат «Оливье» (8 вариант); салат «Оливье» с говядиной; салат из говядины с фасолью; салат «Пражский»; салат «Марсель»; салат «Праздничный»; салат «Слоёный» с сёмгой; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой» (11 вариант); салат «Цезарь» с рыбой»; салат «Цезарь» с курицей; салат из курицы с черносливом; Набор для окрошки.

Изменение № 8 Дата введения в действие 26.09.2019 г. **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Коул-слоу с курицей», салат «Мюнхен», салат «Цезарь 2.0», салат «Нисуаз»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** «Салат с запечёнными овощами».

Изменение № 9 Дата введения в действие 30.10.2019 г. **Салаты из сырых овощей:** салат «Фитнес-Леди»; салат «Спаржа «Хе»; салат «Радуга»; салат «Пеко-Черри»; салат «Щетка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Греческий» вариант 8; салат «Фунчоза». **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Винегрет овощной»; **Салаты и винегреты из вареных, жаренных овощей:** салат «Веселая грядка»; салат из морской капусты «Бригантина»; салат «Гребешки». **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов;** салат «Андалузский»; салат «Сельский»; салат «Крабовый»; салат «Отелло»; салат «Морская тайна»; салат «Поцелуй»; салат «Нью Цезарь»; салат «Цезарь» с курицей и гренками; салат ПП с курицей и овощами; салат-шейк с куриной грудкой-гриль и овощами салат «Острая курочка»; салат «Оливье»; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Стройность»; салат с крабовым мясом; салат «Оливье» с курицей; салат ПП с горбушей.

HACCP EXPERT

Изменение № 10 Дата введения в действие 30.10.2019 г. **салаты из сырых овощей:** салат «Дальний Восток», салат «Диетический», салат «Зимний», салат «Морковный», салат «Свежесть»; **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Дамский», салат «Валерия», салат «Рулетики из баклажан»; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Баклажаны по-корейски», салат «Деревенский» салат «Огурцы по-корейски» салат «Таежный», салат «Фасоль с кукурузой», салат «Фунчоза», салат «Энергия»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** Салат «Крабовый», салат «Свекла с чесноком и сыром», салат «Свекла с черносливом и грецким орехом»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аленушка», салат «Аппетитный», салат «Баварский», салат «Белая береза», салат «Бычье сердце», салат «Викинг», салат «Вкусняшка», салат «Гнездо глухаря», салат «Грибной», салат «Гурман», салат «Дубок» салат «Кальмаровый с сыром и чесноком», салат «Красная шапочка», салат «Кояш», салат «Лебяжий пух», салат «Лисичкин лес», салат «Лососевый», салат «Маргарита», салат «Мексиканский», салат «Мелодия», салат «Морской», салат «Морской бриз», салат «Морская жемчужина», салат Морячка», салат «Мясо по-русски», салат «Мясо Хе», салат «Набор для окрошки», салат «Нежность», салат «Обжорка», салат «Петровский», салат «Рандеву», салат «Русская Красавица», салат «Рулетики из ветчины с сыром», салат «Рыжик», салат «Селёдка под шубой», закуска «Селедочка маринованная с луком», закуска «Селедочка с маслом», салат «Снегурочка», салат «Столичный, салат «Сюрприз», салат «Тайский», -салат «Ташкент», салат «Тиффани», салат «Фаворит», салат «Царский», салат «Цезарь с курицей».

Изменение № 11 Дата введения в действие 04.04.2022 г. **салаты из сырых овощей:** салат «Капель»; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат деревенский с опятами; винегрет овощной с маринованным огурцом; салат «Заонежье»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Карелия»; салат из крабовых палочек; салат овощной с курой; салат обжорка с курицей; салат «Рыбный по-домашнему»; салат «Рыбный с минтаем»; салат «Шубка»; салат «Любава».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газомодифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности 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.

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-062-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ (взамен ТУ 9165-062-2012)**

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 салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, вареных и консервированных овощей с добавлением мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты незаправленные: салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат картофельный; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с кириешками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Красный восток; салат Столичный; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Аляска; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки овощной; салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арарат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль». салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат

«Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат «Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **Салаты заправленные:** салат Коул-слоу; салат Свежесть; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха: салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с кириешками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно-морковный; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

Изменение № 1 Дата введения в действие – 23.08.2017 г. **Салаты незаправленные:** салат из свежих огурцов и помидоров; салат из свежих огурцов; салат из помидоров; салат из белокочанной капусты; салат из квашенной капусты; салат из моркови тертой с сахаром; салат из моркови тертой с изюмом; салат «Солнышко» (2 вариант); салат «Метелка»; салат «Зайка»; салат из отварной свеклы; салат «Бурячок»; салат «Аппетитный»; салат «Здоровье»; салат «Мозаика»; салат «Несвижский»; салат «Розовые щечки»; салат «Веснушка» (2 вариант); салат «Слезинка»; салат «Степной»; винегрет овощной (2 вариант); салат из белокочанной капусты со сладким перцем; салат из белокочанной капусты с огурцом; салат из белокочанной капусты с помидором; салат овощной с зеленым горошком.

Изменение № 2 Дата введения в действие –10.10.2017 г. **Салаты незаправленные:** салат морковно-яблочный; салат «Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний» (2 вариант); салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант); **Салаты заправленные:** салат «Мимоза»; салат морковно-яблочный с медом; салат «Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат «Капрезе»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний»; салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой и соусом Песто; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант).

Изменение № 3 Дата введения в действие –15.02.2018 г. **Салаты заправленные:** салат из картофеля с сельдью; салат из семги с луком; салат «Сельдь под шубой с маринованным луком»; салат «Богатырь»; салат «Гнездышко»; салат «Гранатовый»; салат «Мимоза с маринованным луком»; салат фирменный «Пушкинский»; салат «Цезарь» с курицей (2 вариант); салат «Радуга»; салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с вет-

чиной»; салат «Изысканный»; салат «Интрига»; салат «Ласточкино Гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат из скумбрии с луком; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант).

Изменение № 4 Дата введения в действие –03.05.2018 г. **Салаты заправленные:** винегрет овощной (3 вариант); винегрет овощной (4 вариант); салат из свежих помидоров и огурцов (2 вариант); салат из свежих помидоров и огурцов (3 вариант); салат «Весенний» (2 вариант); салат «Витаминный»; салат «Городской»; салат из белокочанной капусты (2 вариант); салат из квашенной капусты (2 вариант); салат из крабовых палочек; салат из моркови острый; салат из моркови; салат из редиса и свежих огурцов; салат из редиса, свежих огурцов и капусты; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с чесноком; салат из фасоли с грецкими орехами; салат из шампиньонов; салат картофельный с сельдью; салат «Летний» (3 вариант); салат «Майский»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Морской» (2 вариант); салат «Оливье по-домашнему»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «Осенний лес»; салат «Праздничный»; салат «Рыбный»; салат «Столичный»; салат «Хуторской»; салат «Хуторской» (2 вариант); салат «Цезарь» (2 вариант); салат «Двухцветный»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат для шавармы; салат «Изюминка»; салат «Каприз» (2 вариант).

Изменение № 5 Дата введения в действие –06.03.2019 г. **Салаты заправленные:** салат «Закуска по-ирански»; салат «Аппетитный»; салат «Весна»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Гурман»; салат «Дамский каприз»; салат «Загадка»; салат «Зеленый»; салат «Калипсо» с креветками; салат из маринованной капусты с морковью; салат «Капуста погрузински»; салат «Красное море»; салат «Креветки средиземноморские»; салат «Кураж»; салат «Морской бриз»; салат «Оранжевое чудо»; салат «Орхидея»; салат «Охотничий»; салат «Пикник»; салат «Полянка»; салат «Прага»; салат «Розовый»; салат с сельдереем; салат «Из языка с овощами»; салат «Сельский»; салат «Снежная королева»; салат «Тбилиси»; салат «Уральский»; салат «Фантазия»; салат «Французский»; салат «Цыпочка».

Изменение № 6 Дата введения в действие –14.11.2019 г. **салаты незаправленные:** винегрет, винегрет с сельдью, салат из свеклы с черносливом, салат «Мужские грёзы», салат «Оливье», салат с крабовыми палочками, салат с печенью; **салаты заправленные:** винегрет, винегрет с сельдью, салат из свеклы с черносливом, салат «Мужские грёзы», салат «Оливье», салат с крабовыми палочками, салат с печенью;

Изменение № 7 Дата введения в действие –04.05.2022 г. Добавить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 8 Дата введения в действие –19.08.2022 г. **салаты заправленные:** салат «А-Рой»; салат «Бунито»; салат «Винегрет»; салат «Греческий»; салат «Легкий»; салат «Оливье»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Цезарь»; боул с креветками.

Изменение № 9 Дата введения в действие –30.03.2023 г. салаты заправленные Салаты заправленные с добавлением мяса, мяса птицы и т.д. салат «Золотая птичка».

Изменение № 10 Дата введения в действие –17.10.2023 г. салаты заправленные: салат «Тайский»; салат «Пекинский»; салат «Харбин»; салат «Балканский»; салат «Сакоги»; салат «Китайский дракон»; салат «Будапешт»; салат «Восточный»; салат «Таями»; салат «Адмирал»; салат «Мимино»; салат «Фунчоза по-корейски». ***салаты незаправленные:*** салат «Тайский»; салат «Пекинский»; салат «Харбин»; салат «Балканский»; салат «Сакоги»; салат «Китайский дракон»; салат «Будапешт»; салат «Восточный»; салат «Таями»; салат «Адмирал»; салат «Мимино»; салат «Фунчоза по-корейски».

Изменение № 11 Дата введения в действие –11.06.2024 г. салаты заправленные салат «Нежность».

Изменение № 12 Дата введения в действие –05.08.2024 г. салаты заправленные салаты из сырых овощей и фруктов салат Витаминный; ***салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других компонентов*** салат Зелёный; салат с авокадо, киноа и грейпфрутом;

HACCP EXPERT

салат с битыми огурцами, кешью и чуккой; салат с булгуром, жареным сыром и орехами; салат Греческий; салат с карамелизованной грушей, клубникой и сыром фета; ***салаты и винегреты из вареных, жареных, тушеных овощей*** салат с запечёнными овощами, индейкой и заправкой винегрет; ***салаты с добавлением мяса, мяса птицы и т.д.*** салат Венгерский; салат с дайконом и говядиной; салат с куриной печенью и свеклой; салат с полбой, утиным филе и томатами; салат Тёплый с курицей и луком фри; салат с брокколи индейкой и вешенками; салат Боул с курицей, зелёной гречкой и овощами (вариант 1); салат Боул с курицей, зелёной гречкой и овощами (вариант 2); салат Цезарь с индейкой и домашним соусом; ***салаты заправленные с добавлением рыбы, морепродуктов и других продуктов*** салат с кальмаром; салат с кальмаром и яйцом; салат с копчёной кетой и соусом чимичурри; салат с креветками, томатами черри и апельсиновой заправкой; салат с креветками, фасолью маш и маслом авокадо; салат со скумбрией, картофелем и яйцом; салат с печенью трески и бородинскими гренками; салат Калифорния;

Изменение № 13 Дата введения в действие –12.09.2024 г. салаты незаправленные Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других компонентов салат «Мюнхен»; салат «Цезарь».

Изменение № 14 Дата введения в действие –16.10.2024 г. салаты незатравленные Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других компонентов. салат Греческий с сыром фета; ***Салаты незатравленные с добавлением мяса, мяса птицы и т.д.*** салат Цезарь с курицей (вариант 2); ***Салаты незатравленные с добавлением рыбы, морепродуктов и других продуктов*** салат с тунцом и яйцом.

Изменение № 15 Дата введения в действие –07.11.2024 г. салаты затравленные Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других компонентов. салат «Крепыш»; салат «Лето красное»; салат «Летний» с яйцом; салат «Овощи по-русски со сметаной и моцареллой»; салат «С бабушкиной грядки»; ***Салаты и винегреты из вареных, жареных, тушеных овощей*** салат «Капризная девчонка» с сырокопчёной колбасой; ***Салаты с добавлением мяса, мяса птицы и т.д.*** салат «Гнездо глухаря» (вариант 2); салат «Лисья шубка» с курицей; салат «Мужские грёзы»; салат «Пьяный кок»; салат мясной «Старорусский»; ***Салаты с добавлением рыбы, морепродуктов и других продуктов*** салат «Кета с луком и зеленым горошком»; салат «Красное море»; салат «Сельдь с луком и зеленым горошком»; салат «Снежный краб»; салат «Рыбки в пруду»; салат из кальмара с кукурузой;

Изменение № 16 Дата введения в действие –08.07.2025 г. Салаты заправленные салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других компонентов Фунчоза с овощами; ***салаты и винегреты из вареных, жареных, тушеных овощей*** винегрет; ***салаты с добавлением мяса, мяса птицы и т.д.*** Мясной микс; Фунчоза с курицей; Цезарь с курицей; ***салаты заправленные с добавлением рыбы, морепродуктов и других продуктов*** Салат рыбный с горбушей консервированной тихоокеанской; Сельдь под шубой;

Изменение № 17 Дата введения в действие –15.07.2025 г. Салаты заправленные салаты с добавлением мяса, мяса птицы и т.д. фунчоза с курицей (вариант 2).

Изменение № 18 Дата введения в действие –18.09.2025 г. Салаты заправленные салаты с добавлением мяса, мяса птицы и т.д. салат с ветчиной. ***Изменение № 19 Дата введения в действие – 31.10.2025 г. Салаты заправленные Салаты из сырых овощей и фруктов*** салат весенний для плова; ***Салаты заправленные с добавлением мяса, мяса птицы и т.д.*** Оливье с куриной грудкой и крабовым мясом; Салат Цезарь с куриной грудкой; Салат с куриной грудкой, сыром Фета в апельсиновой заправке;

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): ***салаты из сырых овощей и фруктов:*** без заправки – не более 18 часов; с заправками – не более 12 часов; *салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей* – не более 36 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей и без заправки и добавления соленых овощей* – не более 18 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей с заправками* – не более 12 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей без заправки* – не более 18 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей с заправками* – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов не заправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с добавлением консервантов марки «Униконс» (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: винегрет заправленный – не более 14 суток; салатов заправленных майонезом – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов не заправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных– не более 7 суток; салатов незаправленных– не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов незаправленных салат «Мюнхен»; салат «Цезарь» – 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.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.12-574-2019 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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 салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы и морепродуктов с добавлением свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, мяса птицы и других продуктов (далее продукт/продукция). 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: Салаты из морепродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из креветок и моркови; салат из кальмаров и моркови; салат из креветок, капусты и паприкой; салат из кальмаров и огурцов; салат из кальмаров, огурцов с красным перцем; салат «Летний» с креветками; салат с мясом краба и свеклой; салат из мидий, молодого перца красного в соевом соусе; салат из морского гребешка, сельдерея и моркови; **Салаты из морепродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из кальмаров, моркови с древесными грибами; салат из кальмаров, моркови с шампиньонами; салат из мяса краба, белокочанной и морской капусты; салат из креветок, сладкого перца с маслинами; салат из креветок с фасолью; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с мясом краба, морковью и грибами; салат с креветками, спаржей, морковью и грибами; салат из мидий и маринованных овощей; салат из кальмаров и имбиря; салат из форели, морской капусты с грибами; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из креветок и огурцов кисло-сладких; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из креветок и баклажанов; салат «Бамбук» с креветками; салат из кальмара с фасолью; салат из креветок, фасоли с кукурузой; салат «Фасолька» с семгой; салат из кальмаров с фасолью в имбирном соусе; салат с мясом краба, поджаренной фасоли с шампиньонами; салат из креветок, картофеля с перцем и имбирем; салат из краба, картофеля с чесноком; салат из кальмаров и кукурузы; салат из креветок и морской капусты; салат из креветок, морской капусты с перцем; салат из креветок, морской капусты с перцем и морковью; салат из креветок, морской капусты с фунчезой; салат из креветок, морской капусты с клюквой; салат из креветок, морской капусты с соевым мясом; салат из креветок, морской капусты с грибами; салат из крабов и шампиньонов; салат из креветок, папоротника с клюквой; салат из кальмара и соевого мяса; салат из кальмара, соевого мяса с папоротником; салат с креветками и тофу; салат с креветками, тофу и овощами; салат с кальмаром, тофу с фасолью; салат с креветками, тофу с грибами; салат с креветками и фунчезой; салат с креветками, фунчезой с морковью; салат с креветками, фунчезой с грибами; салат с мидиями и капустой брокколи; салат из креветок, помидоров с овощами и грибами; салат из креветок, помидоров, жаренных с яйцами; салат из краба, помидоров, жаренных в растительном масле; салат из краба помидоров со сладким перцем; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из

мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением мяса и курицы по-корейски:** салат хе из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат хе из сельди (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хе из филе рыбы (2 вариант); салат хе из устриц; салат хе из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской» с рыбой; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный» из креветок; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат из морского гребешка; салат «Морской» с морскими гребешками; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской» с морской капустой; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.09.2023 год Актуализация текста.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.03.2024 год **Салаты из рыбы и морепродуктов по-корейски:** салат из минтая по-корейски.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324): фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой** продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. 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.

11 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-009-2017 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ (взамен ТУ 9266-009-2012)**

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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Фантазия»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком); салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мекси-

канка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; винегрет с сельдью; винегрет с кальмарами или морской капустой; закуска из сельди с луком.

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.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением рыбы, морепродуктов – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.11-575-2017 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

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 салаты корейской кухни охлажденные, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из мяса и/или мясопродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из говядины и моркови; салат «Летний с морковью»; салат «Летний с капустой»; салат с курицей, капустой белокочанной и морковью; салат с курицей, капустой белокочанной с огурцами; салат со свининой, капустой и свеклой; салат из курицы, капусты с паприкой; салат «Летний с цветной капустой»; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из курицы и картофеля; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты с курицей; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты с курицей; салат «Кимчхи» ассорти с курицей; салат «Дзадзыки» со свининой; салат «Кимчхи» из пекинской капусты с говядиной; салат «Кимчхи» кисло-сладкий с курицей; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из курицы, моркови с древесными грибами; салат из курицы моркови с шампиньонами; салат из говядины белокочанной и морской капусты; салат из курицы сладкого перца с маслинами; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат из белокочанной капусты «Кимчи» с курицей; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат с курицей, морковью и грибами; салат «Ассорти мясное» с морковью; салат с курицей, морковью и спаржей; салат со свининой, спаржей и грибами; салат с курицей и маринованными овощами; салат из говядины и маринованных грибов по-корейски; салат из курицы, морской капусты с грибами; салат из огурцов кисло-сладких; салат из куриных сердечек и огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти мясное» по-корейски; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с говядиной, грибами маринованными и луком; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Мясное ассорти» с баклажанами; салат «Мясное ассорти» с баклажанами с капустой; салат «Ассорти» с баклажанами; салат «Бамбук»; салат из курицы и бобов; салат из говядины и фасоли; салат из курицы, фасоли с кукурузой; салат «Мясная фасоль»; салат с курицей, фасолью в имбирном соусе; салат из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат из курицы и стручковой фасоли; салат «Мясное ассорти» с картофелем; салат из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат из почек, картофеля с салатом; салат из почек, картофеля с чесноком; салат из курицы и кукурузы; салат из говядины и папоротника; салат из говядины, папоротника с клюквой; салат из говядины, папоротника с грибами; салат «Папоротник» с луком и грибами; салат «Папоротник» с луком; салат из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком; салат из курицы, кабачков и лука; салат из курицы и кабачков; салат из

говяжьей печени, сельдерея с оливками; салат из курицы, сельдерея в душистом растительном масле; салат из курицы и спаржи соевой; салат из куриных сердечек и тофу; салат из курицы и тофу с грибами; салат из говядины и фунчезы; салат из курицы, фунчезы с морковью; салат из курицы, фунчезы с грибами; салат из говядины, фунчезы с огурцами; салат из брюссельской капусты; салат из курицы и капусты брокколи; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Вдохновение»; салат «Морковь по-корейски» с курицей; салат «Свекла по-корейски» с курицей и грецким орехом; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный» из свиных почек; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат куриный; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевеловыми ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат «Хе» из говядины; салат хе из сердца; салат хе из говядины салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от +2°С до + 6°С в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03: салаты из сырых овощей – 12 часов; салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей – 36 часов; салаты и винегреты из вареных овощей – 12 часов; 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 фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066). 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.

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

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

Область применения

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

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

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

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

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

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.

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

HACCP EXPERT