«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 СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.89.19-1180-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 3

ТУ,ТИ 10.89.11-1178-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД. СУПЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 12

ТУ,ТИ 10.51.22-1169-2025 МОЛОКО КОЗЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ 15

ТУ,ТИ 10.51.22-1165-2025 СЛИВКИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 16

ТУ,ТИ 10.51.22-1160-2025 МОЛОКО СУБЛИМИРОВАННОЕ 16

ТУ,ТИ 10.39.13-511-2024 ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 17

ТУ,ТИ 10.39.13-115-2024 ОВОЩИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 19

ТУ,ТИ 10.39.25-1086-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 20

ТУ,ТИ 10.51.56-266-2022 ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 22

ТУ,ТИ 10.51.22-982-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ 23

ТУ,ТИ 10.51.56-950-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ 24

HACCP EXPERT

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ	
21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-1180-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 19.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты сублимированные, представляющие собой закусочные блюда, полученные путем сублимационной сушки свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты сублимированные полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в сухом виде или после заваривания горячей/или холодной водой и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

HACCP EXPERT

новинка»; салат сублимированный «Коул-Слоу»; салат сублимированный «Летний со сметаной»; салат сублимированный «Витаминный» с апельсинами; салат сублимированный «Криоло». **салаты сублимированные из фруктов:** салат сублимированный фруктовый «Солнечный»; салат сублимированный фруктовый «Тропический»; салат сублимированный фруктовый «Вишня в йогурте»; салат сублимированный фруктовый «Восторг»; салат сублимированный фруктовый «Марокко»; салат сублимированный фруктовый «Вкус тропиков»; салат сублимированный фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат сублимированный фруктовый «Кокосовый»; салат сублимированный фруктовый «Фруктовый сон»; салат сублимированный фруктовый «Экзотика»; салат сублимированный фруктовый «Тропический»; салат сублимированный фруктовый «Таити»; салат сублимированный фруктовый «Клубничка»; салат сублимированный фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат сублимированный фруктовый «Сладкая жизнь»; салат сублимированный фруктовый «Виноградинка»; салат сублимированный фруктовый «Лакомка»; салат сублимированный фруктовый «Куртизанка»; салат сублимированный фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль сублимированный фруктовый; салат-коктейль сублимированный яблочно-апельсиновый; салат-коктейль сублимированный дынный; салат-коктейль сублимированный «Десерт»; салат-коктейль сублимированный мандариновый; салат-коктейль сублимированный сливовый; салат-коктейль сублимированный из свежих фруктов; салат-коктейль сублимированный из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль сублимированный виноградный; салат-коктейль сублимированный малиновый; салат-коктейль сублимированный ягодный; салат-коктейль сублимированный брусничный; салат-коктейль сублимированный «Медок»; салат-коктейль сублимированный фруктовый с мармеладом; салат-коктейль сублимированный с бананами; салат-коктейль сублимированный кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль сублимированный с инжиром и орехом; салат-коктейль сублимированный «Радость»; салат-коктейль сублимированный фруктовый; салат-коктейль сублимированный ассорти фруктовое; салат-коктейль сублимированный апельсиновый. **салаты сублимированные из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат сублимированный «Лесная сказка»; салат сублимированный «Киевский»; салат сублимированный «Голландия»; салат сублимированный из свежих овощей; салат сублимированный «Летний»; салат сублимированный «Овощной» с цветной капустой; салат сублимированный «Осенний»; салат сублимированный «Дачный»; салат сублимированный «Оранжевый сюрприз»; салат сублимированный «Морковный» с сыром; салат сублимированный«Сырная роскошь»; салат сублимированный«Сырный» с чесноком; салат сублимированный «Арлекино»; салат сублимированный «Мозаика»; салат сублимированный «Провансаль»; салат сублимированный «Матадор»; салат сублимированный для шаурмы с помидорами; салат сублимированный грибной с фасолью; салат сублимированный «Багровый закат»; салат сублимированный «Заячья тайна»; салат сублимированный «Ницца»; салат сублимированный «Греческий»; салат сублимированный «По-польски»; салат сублимированный «Арабский»; салат сублимированный «Утренний»; салат сублимированный «Весна»; салат сублимированный «Витаминный»; салат сублимированный «Фламинго»; салат сублимированный «Женская ласка»; салат сублимированный «Зеленый горошек»; салат сублимированный «Пикантный»; салат сублимированный «Гармония вкуса»; салат сублимированный«Восторг»; салат сублимированный«Дуэт»; салат сублимированный«Загадка»; салат сублимированный из картофеля с морской капустой и свеклой; салат сублимированный из квашеной капусты; салат сублимированный яичный; салат сублимированный из яиц, рубленных с маслом и луком; салат сублимированный из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль сублимированный по-швейцарски; салат-коктейль сублимированный яичный; салат сублимированный из редиса с огурцами и яйцом салат сублимированный «Деликатесный»; салат сублимированный «Веселый боб»; салат сублимированный «Сырный с чесноком»; салат

HACCP EXPERT

сублимированный «Овощной» с фасолью; салат сублимированный «Лукошко»; салат сублимированный «Фантазия»; салат сублимированный «Болгарочка»; салат сублимированный «Ассорти»; салат сублимированный «Грация» с постным майонезом; салат сублимированный «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат сублимированный «Новинка»; салат сублимированный с фасолью и жареным луком; салат сублимированный с помидорами черри и сыром моцарелла; салат сублимированный в греческом стиле; салат сублимированный «Морковь с сыром и чесноком»; салат сублимированный сырный; **салаты и винегреты сублимированные из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат сублимированный «На здоровье»; салат сублимированный из капусты «По-грузински»; салат сублимированный из опят с квашеной капустой; салат сублимированный из опят, маринованных с луком; салат сублимированный «Зима-Лето»; салат сублимированный с сыром шавру; салат сублимированный «Петровский»; салат сублимированный «Русский»; салат сублимированный «Мексиканский»; салат сублимированный «Гостиный двор»; салат сублимированный «Карибский»; салат сублимированный из соленых огурцов с луком; салат сублимированный «Картофельный» с грибами; салат сублимированный из маринованной свеклы; салат сублимированный из маринованной свеклы с хреном; салат сублимированный из маринованной свеклы с яблоками; салат сублимированный из черемши маринованной; салат сублимированный из маринованных грибов с соленым луком; салат сублимированный из маринованной морской капусты; винегрет сублимированный с грибами; салат-коктейль сублимированный томатный; салат-коктейль сублимированный с перцем; салат сублимированный картофельный с грибами; салат сублимированный «Хмельницкий»; капуста сублимированный «Провансаль»; салат сублимированный «Камчатский»; салат сублимированный «Ассорти» с морковью; спаржа сублимированный по-корейски. **салаты и винегреты сублимированные из вареных, жареных овощей:** салат сублимированный из грибов; салат сублимированный «Свекольный»; салат сублимированный из свеклы с изюмом; салат сублимированный из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат сублимированный из свеклы с сыром и черносливом; салат сублимированный из свеклы с сыром и чесноком; салат сублимированный «Полевой»; салат сублимированный «Зимний»; салат сублимированный «Зимний» с зеленым луком; салат сублимированный из фасоли; салат сублимированный «Греческий»; винегрет сублимированный овощной; винегрет сублимированный с фасолью; винегрет сублимированный с маринованными грибами; винегрет сублимированный с квашеной капустой; винегрет сублимированный «Осенний»; винегрет сублимированный «Классический»; винегрет сублимированный «Особенный»; салат сублимированный из папоротника с яйцом; салат сублимированный «Овощная фантазия»; салат сублимированный «Грибной»; салат сублимированный с маринованными грибами; салат сублимированный «Соте» из кабачков; салат сублимированный «Люкс»; салат сублимированный с шампиньонами; салат сублимированный «Дольче-Вита»; салат сублимированный из морской капусты с яйцом; салат сублимированный из морской капусты с кукурузой; салат сублимированный из морской капусты с болгарским перцем; салат сублимированный «Вегетарианец»; салат сублимированный «Престиж»; салат сублимированный «София»; салат сублимированный «Черниговский»; салат сублимированный «Дары леса»; салат сублимированный «Добыча грибника»; салат сублимированный «Обед в огороде»; салат сублимированный «Восток»; салат сублимированный «Угадай-ка»; салат сублимированный «Черемша»; салат сублимированный «Калипсо»; салат сублимированный «Баловням судьбы»; салат сублимированный «Вишенка»; салат сублимированный «Нефертити»; салат сублимированный «Сырный» с грибами; салат сублимированный «Веселая карусель»; салат сублимированный «Винегрет»; салат сублимированный «Летний»; салат сублимированный «Ставропольский»; салат сублимированный «Веснушки»; салат сублимированный «Кармен»; салат сублимированный «Грибочек»; салат сублимированный «Закусочный»; салат сублимированный

HACCP EXPERT

«Весна»; салат сублимированный «Веснушка»; салат сублимированный «Арлекино»; салат сублимированный «Парадокс»; салат сублимированный «Мозаика»; салат сублимированный из цветной капусты, помидоров и зелени; салат сублимированный из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат сублимированный «По-деревенски»; салат сублимированный «Картофельный»; салат сублимированный «Картофельный» с огурцами или капустой; салат сублимированный «Картофельный» с яблоками; салат сублимированный из овощей; салат сублимированный из овощей с морской капустой; салат сублимированный из овощей с крабовыми палочками; салат сублимированный из овощей с морской капустой; салат сублимированный из белокочанной капусты; салат сублимированный из белокочанной и морской капусты; салат сублимированный «Деликатесный»; салат сублимированный из баклажанов и помидоров; салат сублимированный из свеклы с сыром и черносливом; салат сублимированный из моркови с яблоками; салат сублимированный из моркови с финиками; салат сублимированный из моркови с черносливом; салат сублимированный из баклажан по-корейски; салат сублимированный из спаржи; салат сублимированный из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль сублимированный овощной; салат-коктейль сублимированный из овощей; салат-коктейль сублимированный сырный; салат-коктейль сублимированный яблочно-морковный; салат-коктейль сублимированный с шампиньонами и орехам; салат-коктейль сублимированный грибной; салат-коктейль сублимированный «Фантазия». «Винегрет сублимированный с фасолью»; салат сублимированный «Свекольный с сыром»; салат свекла сублимированный с черносливом; салат свекла сублимированный с орехом и чесноком; салат сублимированный из свеклы с сыром; салат сублимированный из баклажанов с чесноком; салат сублимированный «Лакомка»; салат сублимированный «Слоеный»; салат сублимированный «Степной»; салат сублимированный «Здоровье»; салат сублимированный «Дальневосточный»; салат сублимированный грибы по-корейски; салат сублимированный баклажаны по-корейски; салат сублимированный «Сезонный»; салат сублимированный из баклажанов и помидоров; салат сублимированный «Осенний»; салат сублимированный морковь по-корейски с грибами; салат сублимированный из свеклы с черносливом; салат сублимированный «Долголетие»; салат сублимированный со стручковой фасолью и шампиньонами; салат сублимированный из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат сублимированный «Фермерский»; салат сублимированный «Свекольный» с черносливом и орехами; салат сублимированный с тунцом и картофелем; салат сублимированный с грибами и картофелем; салат сублимированный из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат сублимированный «Винегрет» классический; салат сублимированный «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат сублимированный «Свекла с чесноком»; салат сублимированный из баклажан; салат сублимированный картофельный «По-татарски»; салат сублимированный «Грибное лукошко»; салат закусочный сублимированный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный сублимированный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный сублимированный «Пикантный»; салат закусочный сублимированный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат сублимированный из запеченных овощей; салат сублимированный «Лесная свежесть»; салат сублимированный из печеных овощей с грибами; **салаты сублимированные из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат сублимированный «Консул»; салат сублимированный «Шапка Мономаха»; салат сублимированный «Острый» с папоротником; салат сублимированный «Радужный»; салат сублимированный «Каприз»; салат сублимированный «Таежный»; салат сублимированный «Новониколаевский»; салат сублимированный «Черепаха»; салат сублимированный «Императорский»; салат сублимированный «Сырная фантазия»; салат сублимированный «Пикантный»; салат сублимированный «Острый»; салат сублимированный из говядины с фасолью; салат сублимированный «Мартовский»; салат сублимированный «Гранатовые брызги»; салат сублимированный «Домашний»; салат сублими-

рованный «Соломка»; салат сублимированный «Мясной»; салат сублимированный «Мясной» с кукурузой; салат сублимированный «Розовый» с черносливом; салат сублимированный «Министерский»; салат сублимированный «Муравейник»; салат сублимированный «Мясной» с грибами; салат сублимированный «Мясной Деревенский»; салат сублимированный «Биг-бен»; салат сублимированный «Дипломат»; салат сублимированный «Маяк»; салат сублимированный «Оливье» с говядиной; салат сублимированный «Анастасия»; салат сублимированный «Гранатовый браслет»; салат сублимированный «Тет-а-тет»; салат сублимированный «Мозаика»; салат сублимированный «Богатырь»; салат сублимированный «Мясной» с черносливом; салат сублимированный из говяжьей вырезки с фасолью; салат сублимированный «Рассолс»; салат сублимированный «Новый»; винегрет сублимированный мясной; салат-коктейль сублимированный мясной; салат-коктейль сублимированный мясорыбный; салат-коктейль сублимированный по-польски; салат-коктейль сублимированный из языка; салат-коктейль сублимированный печеночный; салат сублимированный из языка; салат сублимированный «Ассорти» из мяса; салат сублимированный «Оливье»; салат сублимированный «Венский»; салат сублимированный «Мужской каприз»; салат сублимированный «Индонезийский»; салат сублимированный из каперсов; винегрет сублимированный «Гусарский»; винегрет сублимированный «Летний»; салат сублимированный «Беловежский»; салат сублимированный «Арарат»; салат сублимированный из печени с грибами; салат сублимированный «Торт из печени»; салат сублимированный «Печень под шубой»; салат сублимированный «Барский»; салат сублимированный «Деревенский»; салат сублимированный «Поморский»; салат сублимированный из печени с овощами; салат сублимированный из печени салат сублимированный с языком и кукурузой; салат сублимированный «Золотой ларец»; салат сублимированный «Боярский»; салат сублимированный из языка и курицы с грибами; салат сублимированный «Сильва»; салат сублимированный «Москвичка»; салат сублимированный с языком; салат сублимированный «Королевский»; салат сублимированный «Фасолинка»; салат сублимированный «Зимушка»; салат сублимированный «Генеральский»; салат сублимированный «Фаворит»; салат сублимированный «Забава»; салат сублимированный из сердца с овощами; салат сублимированный «Оригинальный»; салат сублимированный с грибами и ветчиной; салат сублимированный «Острый» с ветчиной; салат сублимированный «Квартет»; салат сублимированный «Венгерский»; салат сублимированный «Аппетитный»; салат сублимированный «Нежность»; салат сублимированный «Окрошечный»; салат сублимированный «Радуга»; салат сублимированный «Изысканный»; салат сублимированный из сосисок с маслинами; салат сублимированный из ветчины с болгарским перцем; салат сублимированный «Мясной» с сыром; салат сублимированный «Макаронный» с салями; салат сублимированный «Белорусский»; салат сублимированный «Оливье по-домашнему»; салат сублимированный «Нежный»; салат сублимированный «Принцесса на горошине»; салат сублимированный «Сытный»; салат сублимированный «Маргарита»; салат сублимированный «Сургут»; салат сублимированный «Оливье» с колбасой; салат сублимированный «Итальянский»; салат сублимированный «Московский»; салат сублимированный «Чеддер»; салат сублимированный «Неаполитанский»; салат сублимированный «Попурри»; салат сублимированный «Совершенство»; салат сублимированный «Закусочный»; салат сублимированный с ветчиной и сыром; салат сублимированный «Итальянский» с фунчезой; салат сублимированный с ветчиной; салат сублимированный «Немецкий» с колбасой; салат сублимированный «Венеция»; салат сублимированный «Купец»; салат сублимированный «Фантазия»; салат сублимированный «Лагуна»; салат сублимированный «Коктейль»; салат сублимированный «Фасолевый»; салат сублимированный «Острый» с ветчиной; салат сублимированный «Ералаш»; салат сублимированный «По-швейцарски»; салат сублимированный «Русский»; салат сублимированный «Пестрый»; салат сублимированный «Африка»; салат сублимированный «Салями»; салат сублимированный «Мясной каскад»; салат сублимированный «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль сублимированный с цветной капустой и

HACCP EXPERT

колбасой; салат-коктейль сублимированный с вареной колбасой; салат-коктейль сублимированный с сосисками; салат-коктейль сублимированный с ветчиной; салат-коктейль сублимированный из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль сублимированный с ветчины и сыра; салат сублимированный «Столичный»; салат сублимированный «Увертюра»; салат сублимированный с курицей и сыром; салат сублимированный «Театральный» с шампиньонами; салат сублимированный из курицы с папоротником; салат сублимированный «Золотой петушок»; салат сублимированный «Куриный»; салат сублимированный «Гнездо глухаря»; салат сублимированный «Вечерний»; салат сублимированный «Перепелиное гнездо»; салат сублимированный «Фирменный»; салат сублимированный «Традиционный»; салат сублимированный «Банкет»; салат сублимированный «Престиж»; салат сублимированный «Гавайский»; салат сублимированный «Бельгийский»; салат сублимированный «Золотое руно»; салат сублимированный «Городской»; салат сублимированный из курицы с омлетом; салат сублимированный из копченой курицы с корейской морковью; салат сублимированный «Для мужчин»; салат сублимированный «Черепаха Тортилла»; салат сублимированный «Эквадор»; салат сублимированный «Кура»; салат сублимированный «Театральный»; салат сублимированный «Тайсон»; салат сублимированный «Эльдорф»; салат сублимированный «Индийский»; салат сублимированный «Ташкент»; салат сублимированный «Восторг»; салат сублимированный «Дубок»; салат сублимированный «Робинзон»; салат сублимированный «Курочка Ряба»; салат сублимированный «Сухарик»; салат сублимированный «Рыжик»; салат сублимированный «Цесарка»; салат сублимированный «Рондо»; салат сублимированный «Восточная сказка»; салат сублимированный «Куриное царство»; салат сублимированный «Прелесть»; салат сублимированный «Деликатесный с крабами»; салат сублимированный «Русь»; салат сублимированный «Пражский»; салат сублимированный «Соломон»; салат сублимированный «Вива, Италия!»; салат сублимированный «Цезарь»; салат сублимированный с клюквой; салат сублимированный «Милый гурман»; салат сублимированный «Неженка»; салат сублимированный «Мечта поэта»; салат сублимированный «Английский»; салат сублимированный «Курочка ряба»; салат сублимированный «Богема»; салат сублимированный «Монблан»; салат сублимированный «Лакомка»; салат сублимированный «Американская мечта»; салат сублимированный «Дамский каприз»; салат сублимированный «Мечта»; салат сублимированный «Сливки общества»; салат сублимированный «Анталия»; салат сублимированный из курицы с грибами; салат сублимированный «Восток»; салат сублимированный «По-деревенски»; салат сублимированный «Цезарь» с мясом цыпленка; салат сублимированный «Печень в малиновом соусе»; салат сублимированный из копченого филе цыпленка; салат сублимированный из курицы с овощами; салат сублимированный из курицы с фасолью; салат сублимированный из курицы с черносливом; салат сублимированный «Гурман»; салат сублимированный «Шанхай»; салат сублимированный «Гречанка»; салат сублимированный «Шанель»; салат сублимированный с птицей или дичью; салат сублимированный из птицы с орехами; салат-коктейль сублимированный с курицей; салат-коктейль сублимированный из курицы и фруктов; салат-коктейльсублимированный «Имбирный»; салат сублимированный «Гиссар»; салат сублимированный «Нежный мужчина»; салат сублимированный «Рыбный Экзотик»; салат сублимированный «Рыбный»; салат сублимированный «Северный»; салат сублимированный «Рыбный Оригинальный»; салат сублимированный «Русский букет»; салат сублимированный «Посейдон»; салат сублимированный «Деликатесный»; салат сублимированный «Невский»; салат сублимированный «Стрела Амура»; салат сублимированный «Копенгаген»; салат сублимированный «Экзотика»; салат сублимированный «Морской бриз»; салат сублимированный «Поморский»; салат сублимированный из семги; салат сублимированный «Филадельфия»; салат сублимированный «Чезаре»; салат сублимированный «Ассорти» из рыбы; салат сублимированный «Мимоза»; салат сублимированный «Золотая рыбка»; салат сублимированный

HACCP EXPERT

«Барракуда»; салат сублимированный «Экзотическое рандеву»; салат сублимированный «Карибский»; салат сублимированный «Балтика»; салат сублимированный «Осло»; салат-коктейль сублимированный рыбный; салат-коктейль сублимированный рыбный с грибами; винегрет сублимированный рыбный; винегрет сублимированный с рыбой горячего копчения; салат сублимированный «Рыбный» с морской капустой; салат сублимированный из рыбы со спаржей, овощами; салат сублимированный «Рыбный» деликатесного; салат сублимированный «Любительский»; салат сублимированный из тунца консервированного; салат сублимированный с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат сублимированный «Картофельный» с сельдью; салат сублимированный с сельдью; винегрет сублимированный с сельдью; салат сублимированный из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат сублимированный из яиц с икрой или маслом селедочным; салат сублимированный «Рыбка»; салат-коктейль сублимированный из сельди с зеленой фасолью и орехом; салат-закуска сублимированный из сельди с луком; салат сублимированный «Кантри»; салат сублимированный «Сельдь под шубой»; салат сублимированный «Капитанский»; салат сублимированный «Камчатский»; салат сублимированный из сельди в соевом соусе; салат сублимированный из сельди в горчично-майонезной заливке; салат сублимированный из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат сублимированный «Тихий омут»; салат сублимированный «По-голландски»; салат сублимированный «По-итальянски»; салат сублимированный «Морской»; салат сублимированный «Балканский»; салат сублимированный «Фудзияма»; салат сублимированный «Новинка»; салат сублимированный «Сельдь по-домашнему»; салат сублимированный «Каспийский»; салат сублимированный из копченой рыбы; салат сублимированный «Шпротный»; салат сублимированный «Люция»; салат сублимированный со шпротами и сухариками; салат сублимированный «Боцман»; салат сублимированный «Элегия»; салат сублимированный «Оливье с красной икрой»; салат сублимированный «Марсель»; салат сублимированный «Приморский»; салат сублимированный «Дальневосточный»; салат сублимированный «Атланта»; салат сублимированный «Кальмаровый»; салат сублимированный из кальмаров с сыром; салат сублимированный «Экзотический»; салат сублимированный из кальмаров со сладким перцем; салат сублимированный «Фрегат»; салат сублимированный «Морской» с кальмарами; салат сублимированный из кальмаров с овощами; салат сублимированный из кальмаров с яйцом; салат сублимированный «Морской каприз»; салат сублимированный «Нептун»; салат сублимированный «от шеф-повара»; салат сублимированный «Море по колено»; салат сублимированный «На дне морском»; салат сублимированный из кальмара со свежим огурцом; салат сублимированный «Морской коктейль»; салат сублимированный «Морской» с семгой; салат сублимированный «Морской каприз» с мидиями; салат сублимированный «Дары моря» с мидиями; салат сублимированный «Морская жемчужина»; салат сублимированный «Каравелла»; салат сублимированный «Иберика»; салат сублимированный «Юбилейный»; салат сублимированный «Царский»; салат сублимированный из кальмаров; винегрет сублимированный с кальмарами или морской капустой; салат сублимированный из кальмаров со сладким перцем и луком; салат сублимированный из кальмаров с яблоками; салат сублимированный из белокочанной капусты с кальмарами; салат сублимированный с кальмарами; салат сублимированный «Овощной» с морепродуктами; салат сублимированный «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат сублимированный «Картофельный» с крабовыми палочками; салат сублимированный «Крабовый»; салат сублимированный из крабовых палочек с кукурузой; салат сублимированный «Глория»; салат сублимированный «Загадка»; салат сублимированный «Калейдоскоп»; салат сублимированный «Мексиканка»; салат сублимированный из крабовых палочек с грибами; салат сублимированный «Морской залив»; салат сублимированный «Любимый»; салат сублимированный «Замечательный»; салат сублимированный «Деревенька»; салат сублимированный «Тет-а-тет»; салат сублимированный «Искушение»; салат сублимированный «Остренькие крабы»; салат сублимированный

«Хризантема»; салат сублимированный «Цветной»; салат сублимированный «Золотое дно»; салат сублимированный «Русалочка»; салат сублимированный «Аляска»; салат сублимированный «Андалузия»; салат сублимированный «Праздничный»; салат сублимированный «Муромский»; салат сублимированный «Бархатный»; салат сублимированный «Кароле»; салат сублимированный «Крабчонок»; салат сублимированный «Легкий бриз»; салат сублимированный «Гулять, так гулять»; салат сублимированный «Южная стрела»; салат сублимированный «Китайский»; салат сублимированный «Юбилейный салют»; салат сублимированный «Райский уголок»; салат сублимированный «Креветочка»; салат сублимированный «Цезарь» с тигровыми креветками; салат сублимированный из креветок с рисом; салат сублимированный из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль сублимированный креветочный; салат-коктейль сублимированный из креветок; салат сублимированный из морского гребешка с огурцами; салат сублимированный «Цезарь» с морскими гребешками; салат сублимированный «Морской виртуоз»; салат сублимированный «Ужин водяного»; салат сублимированный «Морской огород»; салат сублимированный «Бермуды»; салат сублимированный «Огонек»; салат сублимированный «Особый»; салат сублимированный «Цезарь» с креветками; салат сублимированный «Цезарь» из курицы; салат сублимированный «Восточный»; салат сублимированный «Мясной» (куриный); салат сублимированный «Торт из печени»; салат сублимированный «Оливье с говядиной»; салат сублимированный «Оливье с говядиной» без заправки; салат сублимированный «Столичный» без заправки; салат сублимированный «Курочка под шубкой»; салат сублимированный «Лесная полянка»; салат сублимированный «Цыпленок в ореховом соусе»; салат сублимированный «Черепашка»; салат сублимированный «Оранжевый с курицей»; салат сублимированный «Из курицы с ананасами»; салат сублимированный «Из курицы с сельдереем»; салат сублимированный «Оливье с колбасой»; салат сублимированный «Оливье с колбасой» без заправки; салат сублимированный «Танго»; салат сублимированный «Император»; салат сублимированный «Семга под шубой»; салат сублимированный «Истра»; салат сублимированный «Из кальмаров с шампиньонами»; салат сублимированный «Рыбный с тунцом»; салат сублимированный «Московит»; салат мясной сублимированный «Тар-тар»; салат сублимированный «Наслаждение»; салат сублимированный «Сосновый бор»; салат сублимированный «Сытный» со свининой; салат сублимированный «Сенсация»; салат сублимированный «Лоуренс»; салат сублимированный «Лесная сказка»; салат сублимированный «Овощной» с курицей; салат сублимированный «Перепелиный»; салат сублимированный «Лесовичок»; салат сублимированный «Литовский»; салат сублимированный «Берлинский»; салат сублимированный «Егерь»; салат сублимированный с грибами и ветчиной; салат сублимированный «Кардинал»; салат сублимированный «Грибной остров»; салат сублимированный «Тайский»; салат сублимированный «Дамское счастье»; салат сублимированный «Дары моря»; салат сублимированный с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат сублимированный «Остров сокровищ»; салат сублимированный из скумбрии; салат сублимированный из печени минтая; салат сублимированный «Маячок»; салат сублимированный «Афродита»; салат сублимированный «Курица Хе»; салат сублимированный «Острый с курочкой»; салат сублимированный «Охотничий»; салат-коктейль сублимированный с ветчиной; салат сублимированный «Мексиканский»; салат сублимированный «Фасолька»; салат сублимированный «Оливье классический»; салат сублимированный «Цезарь» с курицей; салат сублимированный «Цезарь» с креветками; салат сублимированный «Селедь под шубой классический»; салат сублимированный с фунчозой и морепродуктами; салат сублимированный из авокадо и крабового мяса; салат сублимированный с лососем жареным «Мимоза»; салат сублимированный «Оливье» с языком; салат сублимированный с картофелем и опятами; салат сублимированный с креветками и авокадо; салат сублимированный с креветками и ананасом; салат сублимированный с креветками и помидорами Черри; салат сублимированный с мя-

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

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемый срок годности салатов и винегретов сублимационной сушки, упакованных в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше плюс 25°С при девакуумации воздухом не более 48 месяца. **Рекомендуемый срок годности салатов и винегретов** сублимационной сушки, упакованных в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше плюс 25°С герметично упакованных не более 24 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.11-1178-2025 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД. СУПЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 16.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на концентраты пищевые быстрого приготовления первые обеденные блюдасупы сублимированные (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульонах мясном, рыбном, из мяса птицы, овощном отваре, грибном отваре с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после заваривания горячей и холодной водой и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Заправочные супы: Борщи: борщ сублимированный; борщок с гренками сублимированный; борщ с мясом кролика сублимированный; борщ с индейкой сублимированный; борщ с курицей сублимированный; борщ с мясом сублимированный; борщ со сметаной сублимированный; борщ постный с фасолью сублимированный; борщ холодный сублимированный; борщ вегетарианский сублимированный; борщ зеленый сублимированный; борщ с грибами сублимированный; борщ с капустой и картофелем сублимированный; борщ с картофелем сублимированный; борщ с клецками сублимированный; борщ из сушеных овощей сублимированный; борщ с фасолью сублимированный; борщ с фасолью и картофелем сублимированный; борщ с черносливом и грибами сублимированный; борщ «Волынский» сублимированный; борщ «Кубанский» сублимированный; борщ «Летний» сублимированный; борщ «Литовский» сублимированный; борщ «Московский» сублимированный; борщ «Полтавский» с галушками сублимированный; борщ «Сибирский» сублимированный; борщ «Украинский» сублимированный; борщ «Украинский» (2 вариант) сублимированный; борщ «Украинский» (3 вариант) сублимированный; борщ «Флотский» сублимированный; борщ «Черниговский» сублимированный. ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ сублимированный; борщ с капустой и картофелем сублимированный; борщ с картофелем сублимированный; борщ с фасолью сублимированный. ***Щи:*** щи с грибами сублимированный ; щи из свежей капусты сублимированный; щи из свежей капусты с говядиной сублимированный; щи из свежей капусты с картофелем и курицей сублимированный; щи из квашеной капусты сублимированный; щи из квашеной капусты тушеной сублимированный; щи из квашеной капусты с картофелем сублимированный; щи из сушеных овощей сублимированный; щи зеленые сублимированный); щи зеленые с яйцом сублимированный; щи из щавеля сублимированный; щи томленые сублимированный; щи «Боярские» сублимированный; щи «Ленивые» с грибами сублимированный; щи «Суточные» сублимированный; щи «По-уральски» сублимированный ; щи Уральские сублимированный ; щи Тверские с курицей сублимированный; щи «Тверские» сублимированный; щи постные с грибами сублимированный. ***Рассольники:*** рассольник сублимированный; рассольник с курицей сублимированный; суп-рассольник сублимированный; рассольник «Домашний» сублимированный; рассольник «Ленинградский» сублимированный; рассольник «По-кубански» сублимированный; рассольник «По-россошански» сублимированный. ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый сублимированный; суп гороховый с копченостями сублимированный; суп

HACCP EXPERT

гороховый с клецками сублимированный; суп фасолевый со свининой сублимированный; суп грибной со взбитыми яйцами сублимированный; суп грибной с домашней лапшой сублимированный; суп картофельный сублимированный ; суп картофельный со сладким перцем сублимированный ; суп картофельный с горохом сублимированный; суп картофельный с курицей сублимированный; суп картофельный с фрикадельками сублимированный; суп картофельный с мясными фрикадельками сублимированный; суп картофельный с крупой сублимированный; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью сублимированный; суп картофельный с бобовыми сублимированный; суп картофельный с консервами из бобовых сублимированный; суп картофельный с пельменями сублимированный; суп картофельный с макаронными изделиями сублимированный; суп картофельный с рыбными фрикадельками сублимированный; суп картофельный с грибами сублимированный; суп картофельный с кальмарами сублимированный; суп картофельный с клецками сублимированный; суп куриный с лапшой сублимированный; суп-лапша куриная сублимированный; суп-лапша с курицей сублимированный; суп грибной с домашней лапшой сублимированный; суп-лапша с мясом сублимированный; суп куриный с крупой сублимированный; суп куриный с овощами сублимированный; суп с кроликом и креветками сублимированный; суп луковый сублимированный; суп из овощей сублимированный; суп овощной постный сублимированный ; суп овощной куриный сублимированный; суп острый «Зимний» сублимированный ; суп перловый с грибами сублимированный; суп перловый с грибами и говядиной сублимированный; суп пшенный с мясом сублимированный; суп рисовый с мясом сублимированный ; суп рыбный с овощами сублимированный; суп рыбный с морепродуктами сублимированный; суп сырный сублимированный; суп из крапивы и щавеля густой сублимированный; суп из овощей с фасолью сублимированный; суп из субпродуктов с картофелем и луком сублимированный; суп из субпродуктов с лапшой домашней сублимированный; суп из сушеных картофеля и овощей сублимированный ; суп из цветной капусты с креветками сублимированный ; суп с бобовыми сублимированный; суп с клецками сублимированный ; суп с крупой сублимированный; суп с крупой и томатом сублимированный; суп с крупой и мясными фрикадельками сублимированный; суп с макаронными изделиями и картофелем сублимированный; суп с макаронными изделиями сублимированный; суп с мясом и ракушками сублимированный ; суп с рыбными вареничками сублимированный; суп-лапша «Домашняя» сублимированный; суп-лапша грибная сублимированный ; суп-лапша с мясом сублимированный; суп-лапша крахмальная сублимированный; суп-лапша с помидорами «По-казачьи» сублимированный; лапша с курицей сублимированный; лагман сублимированный; суп пшенный с мясом сублимированный; суп рисовый с мясом сублимированный; суп-харчо сублимированный; суп-харчо с говядиной сублимированный; суп-харчо с грецким орехом сублимированный; суп-харчо с курицей сублимированный; суп «Горский» сублимированный; суп «Деликатесный» сублимированный; суп «Крестьянский» с крупой сублимированный; суп «Летний» овощной сублимированный; суп «Минестроне» сублимированный; суп «Охотничий» сублимированный; суп «Пикантный» с креветками сублимированный; суп «Полевой» сублимированный; суп «По-домашнему» сублимированный; уха сублимированная; суп уха сублимированный; уха с рыбными фрикадельками сублимированная; уха с крупой сублимированная; уха «Ростовская» сублимированная; уха «Рыбацкая» сублимированная; уха «Царская» сублимированная; уха «Донская» сублимированная; уха финская «Калакейто» сублимированная; суп «Крестьянский» постный сублимированный; окрошка домашняя сублимированная; окрошка мясная сублимированная; свекольник сублимированный; суп минестроне с растительным филе сублимированный; суп минестроне сублимированный; суп сырный с гренками сублимированный; суп норвежский с семгой сублимированный; суп по-кавказски сублимированный; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками) сублимированный; парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами) сублимиро-

HACCP EXPERT

ванный; шурпа сублимированная; шурпа с говядиной сублимированная; шурпа с курицей сублимированная; чанахи с бараниной сублимированная; чанахи с говядиной сублимированная; чанахи со свининой сублимированная; бешбармак с бараниной сублимированный; бешбармак с говядиной сублимированный; бешбармак с курицей сублимированный; лагман с курицей сублимированный; лагман по-узбекски сублимированный; лагман Уйгурский с говядиной сублимированный; лагман по-узбекски с говядиной сублимированный. ***Солянки:*** солянка сублимированная; солянка грибная сублимированная; солянка рыбная сублимированная; солянка сборная мясная сублимированная; солянка мясная сублимированная; солянка из сёмги «По-домашнему» сублимированная; солянка «По-домашнему» сублимированная; солянка «По -домашнему» с курицей сублимированная; солянка сборная из субпродуктов сублимированная; солянка с черносливом сублимированная; солянка из птицы сублимированная; солянка из дичи сублимированная; солянка «Домашняя» сублимированная; солянка «Донская» сублимированная; солянка «По-ленинградски» сублимированная; солянка «По-казански» сублимированная; солянка «По-казахски» сублимированная. ***Супы молочные:*** суп молочный с тыквой и крупой сублимированный; суп молочный овсяный с яйцом сублимированный; суп молочный с картофельными клецками сублимированный; суп молочный с макаронными изделиями сублимированный; суп молочный с крупой сублимированный; суп молочный с овощами сублимированный; суп молочный с грибами сублимированный; суп молочный с клецками сублимированный; суп молочный с горохом и перловой крупой сублимированный; суп молочный с копченостями сублимированный; сливочный суп с сёмгой сублимированный; ***Похлебки:*** похлебка рыбная сублимированная; похлебка «По-суворовски» сублимированная; похлебка «Старомосковская» сублимированная. ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из брокколи сублимированный; суп-крем из цветной капусты и брокколи сублимированный суп-крем из картофеля сублимированный; суп-крем из тыквы сублимированный; суп-пюре грибной сублимированный; суп-крем из шампиньонов сублимированный; суп-пюре из белой фасоли сублимированный; суп-пюре из бобовых сублимированный; суп-пюре из гороха сублимированный; суп-крем грибной сублимированный; суп-крем куриный сублимированный; суп-пюре с грибами сублимированный; суп-пюре грибной с индейкой сублимированный; суп-пюре из спаржи сублимированный; суп-пюре из кабачков сублимированный; суп-пюре из картофеля сублимированный; суп-пюре из картофеля с морепродуктами сублимированный; суп-пюре из крупы перловой сублимированный; суп-пюре из крупы рисовой сублимированный; суп-пюре из моркови сублимированный; суп-пюре из овощей сублимированный; суп-пюре из печени сублимированный; суп-пюре из птицы сублимированный; суп-пюре из салата сублимированный; суп-пюре из свежих грибов сублимированный ; суп-крем сырный сублимированный; суп-пюре томатный сублимированный; суп-пюре из тыквы сублимированный; суп-пюре из шпината сублимированный; суп-пюре из цветной капусты сублимированный; суп-пюре овощной с кроликом сублимированный; суп-крем сырный сублимированный; суп сырный на основе овощного бульона сублимированный; суп сырный на основе из бульона индейки сублимированный. ***Прозрачные супы: Мисо-супы:*** мисо-суп с ламинарией сублимированный; мисо-суп с тофу и морской капустой сублимированный; мисо-суп с тофу и луком сублимированный; мисо-суп с шиитаке сублимированный; мисо-суп со шпинатом сублимированный.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемый срок годности первых обеденных блюд сублимационной сушки, упакованных в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше плюс 25°С при девакуумации воздухом не более 48 месяца. **Рекомендуемый срок годности** первых обеденных блюд сублимационной сушки, упакованных в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой

фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше плюс 25°С герметично упакованных не более 24 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.22-1169-2025** **МОЛОКО КОЗЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие — 14.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молоко козье сублимированное (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки козьего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко козье цельное сублимированное с массовой долей жира: от 26,0% до 41,0 %. молоко козье сублимированное с массовой долей жира: от 6,5%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 32,0%; 35%; 38,0%; 39%; 40,0%; 41,0%.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.22-1165-2025 СЛИВКИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 12.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливки сублимированные (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки коровьего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливки сублимированные с массовой долей жира: от 42,0% до 74%. сливки сублимированные высокожирные с массовой долей жира: от 75%; 76%; 77%; 78%; 79%; 80%.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.22-1160-2025 МОЛОКО СУБЛИМИРОВАННОЕ

Дата введения в действие — 30.04.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молоко сублимированное (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки коровьего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко сублимированное цельное с массовой долей жира: от 26,0% до 41,0%. молоко сублимированное с массовой долей жира: от 6,5%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 35,0%; 38,0%; 39,0; 41,0%, 41,9%.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-511-2024 ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы сублимированные дикорастущие и культивируемые (далее продукция) целые, резаные, порошки, гранулы фасованные в потребительскую тару. Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum), подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), гриб польский (xerocomus badius), шиитаки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Трубчатые грибы: грибы белые целые сублимированные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки), (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сублимированные (порошок, гранулы); подберезовики целые сублимированные; подберезовики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сублимированные (порошок, гранулы); подосиновики целые сублимированные; подосиновики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сублимированные (порошок, гранулы); польский гриб целый сублимированный; польский гриб резаный сублимированный (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); польский гриб сублимированные (порошок, гранулы); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) целые сублимированные; маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) сублимированные (порошок, гранулы); моховики целые сублимированные; моховики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сублимированные (порошок, гранулы); козляки целые сублимированные; козляки резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сублимированные (порошок, гранулы); смеси грибов сублимированных (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Пластинчатые грибы:** лисички целые сублимированные; лисички резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сублимированные (порошок, гранулы); опята целые сублимированные; опята резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); опята сублимированные (порошок, гранулы); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) целый сублимированный; опенок намеко (чешуйчатка съедобная) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) суб-

лимированный (порошок, гранулы); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целый сублимированный; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сублимированный (порошок, гранулы); сыроежки целые сублимированные; сыроежки резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сыроежки сублимированные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сублимированные; шампиньоны резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сублимированные (порошок, гранулы); шиитаки целые сублимированные; шиитаки резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); шиитаки сублимированные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сублимированные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сублимированные (порошок, гранулы); смесь грибов сублимированных (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Сумчатые грибы:** строчки сублимированные цельные; строчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); строчки сублимированные (порошок, гранулы); сморчки сублимированные цельные; сморчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сморчки сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сублимированные цельные; грибы трюфели белые сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); грибы трюфели белые сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сублимированные цельные; грибы трюфели черные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более $+25^0$C и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** герметично упакованной – не более 18 месяцев; негерметично упакованной – не более 12 месяцев; При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-115-2024 ОВОЩИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на овощи и порошки из них сублимированные, упакованные в потребительскую тару. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу и/или после восстановления. Продукция предназначена для приготовления различных кулинарных блюд, кондитерских изделий для использования на предприятиях общественного питания. Ягоды, фрукты и порошки сублимированные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Овощи цельные и/или дольками сублимированные: баклажаны сублимированные; кукуруза сублимированная; кукуруза сладкая сублимированная; свекла сублимированная; морковь сублимированная; огурец сублимированный; огурец маринованный сублимированный; томаты сублимированные; перец красный сублимированный; перец красный горький сублимированный; горошек зеленый сублимированный; кабачки сублимированные; патиссоны сублимированные; капуста белокочанная сублимированная; капуста краснокочанная сублимированная; капуста брюссельская сублимированная; капуста кольраби сублимированная; капуста брокколи сублимированная; капуста цветная сублимированная; патиссоны сублимированные; тыква сублимированная; фасоль стручковая сублимированная; шпинат сублимированный; топинамбур сублимированный; лук репчатый сублимированный; дыня сублимированная; репа сублимированная; редис сублимированный; чеснок сублимированный; зеленый лук сублимированный; петрушка сублимированная; укроп сублимированный; пастернак сублимированный; сельдерей сублимированный; хрен сублимированный; **Порошки из овощей сублимированные:** баклажаны порошок сублимированные; кукуруза порошок сублимированная; кукуруза порошок сладкая сублимированная; свекла столовая порошок сублимированная; морковь порошок сублимированная; огурец порошок сублимированный; огурец порошок маринованный сублимированный; томаты порошок сублимированные; перец красный порошок сублимированный; перец красный горький порошок сублимированный; горошек зеленый порошок сублимированный; кабачки порошок сублимированные; патиссоны порошок сублимированные; капуста белокочанная порошок сублимированная; капуста краснокочанная порошок сублимированная; капуста брюссельская порошок сублимированная; капуста кольраби порошок сублимированная; капуста брокколи порошок сублимированная; капуста цветная порошок сублимированная; патиссоны порошок сублимированные; тыква порошок сублимированная; фасоль стручковая порошок сублимированная; шпинат порошок сублимированный; топинамбур порошок сублимированный; лук репчатый порошок сублимированный; дыня порошок сублимированная; репа порошок сублимированная; редис порошок сублимированный; чеснок порошок сублимированный; зеленый лук порошок сублимированный; петрушка порошок сублимированная; укроп порошок сублимированный; пастернак порошок сублимированный; сельдерей порошок сублимированный; хрен порошок сублимированный.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре не выше + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими

запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60% не более 36 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

Область применения

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

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

HACCP EXPERT

голубика сублимированная порошок; ежевика сублимированная порошок; жимолость сублимированная порошок; земляника сублимированная порошок; ирга сублимированная порошок; йошта сублимированная порошок; киви сублимированное порошок; клубника сублимированная порошок; клюква сублимированная порошок; клюква дикая сублимированная порошок; калина сублимированная порошок; крыжовник сублимированный порошок; красная смородина сублимированная порошок; княженика сублимированная порошок; малина сублимированная порошок; морошка сублимированная порошок; облепиха сублимированная порошок; смородина белая сублимированная порошок; смородина золотистая сублимированная порошок; черника сублимированная порошок. **Порошки из фруктов сублимированные:** абрикос сублимированный порошок; алыча сублимированная порошок; ананас сублимированный порошок; апельсин сублимированный порошок; банан сублимированный порошок; вишня сублимированная порошок; груша сублимированная порошок; джекфрут сублимированный порошок; инжир сублимированный порошок; лимон сублимированный порошок; манго сублимированное порошок; мушмула сублимированная порошок; нектарин сублимированный порошок; персики сублимированные порошок; слива сублимированная порошок; фейхоа сублимированная порошок; хурма сублимированная порошок; шелковица белая сублимированная порошок; шелковица черная сублимированная порошок; яблоки сублимированные порошок.

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

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

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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.56-266-2022 ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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 йогурты сублимированные (далее продукт или продукция) сублимированные кисломолочные продукты, полученные путём сублимационной сушки йогуртов, или продуктов произведенных из кобыльего молока, и/или коровьего молока, и/или козьего молока, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусовых сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от массовой доли жира напиток подразделяют:*** йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%; йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

Изменение №1 Дата введения в действие 30.05.2022 год йогурт из кобыльего и/или коровьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0 %; 4,1 %; 7,7 %; 8,0 %; 14,4 %; 15,0 %; 17,6 %; 18,0%; йогурт из кобыльего и/или коровьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0 %; 4,1%; 7,7 %; 8,0 %; 14,4 %; 15,0 %; 17,6 %; 18,0 %, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности не более 85 % не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 ºС до 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.22-982-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молоко кобылье сублимированное (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки кобыльего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: молоко кобылье сублимированное цельное с м.д.ж. от 6,5% до 30,0%; молоко кобылье сублимированное с м.д.ж.: от 6,5%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.07.2021 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 2 Дата введения в действие 25.05.2022 год Актуализация текста ТУ.

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

Термины и определения «Продукт переработки молока сублимированный» продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.56-950-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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 мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженного (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Мороженое сублимированное:*** мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; ***Десерты сублимированные из мороженого:*** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или

ЦЕНТР ЭКСПЕРТ

фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

HACCP EXPERT

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

HACCP EXPERT