

ТУ ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ

Стоимость – 10000 рублей

Дата введения в действие - 2012 год.

Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция).

Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами.

Продукция выпускают в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами теста и фаршей, внешним видом и выпускается в следующем ассортименте:

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- пирожки с мясом;
- пирожки с мясом и рисом;
- пирожки с мясом и грибами;
- пирожки с мясом и капустой, вариант 1;
- пирожки с печенью;
- пирожки с печенью и рисом;
- пирожки с печенью и грибами;
- пирожки с сердцем и грибами;
- пирожки с ливером;
- пирожки с курицей;
- пирожки с курицей и рисом;
- пирожки с курицей и грибами;
- пирожки с курицей и сыром;
- пирожки с рыбой;
- пирожки с рыбой и рисом;
- пирожки с горбушей;
- пирожки с горбушей и яйцом;
- пирожки с сыром и ветчиной;
- пирожки с яйцом и сыром;
- пирожки с рисом и яйцом, вариант 1;
- пирожки с гречкой, луком и грибами;
- пирожки с грибами и луком;
- пирожки с картофелем;
- пирожки с картофелем и луком, вариант 1;
- пирожки с картофелем и шкварками;
- пирожки с картофелем и грибами, вариант 1;
- пирожки с капустой, вариант 1;
- пирожки с квашеной капустой;
- пирожки с капустой и грибами;
- пирожки с капустой и рыбой;
- пирожки с капустой и яйцом, вариант 1;
- пирожки с зеленым луком и яйцом;
- пирожки с джемом;

- пирожки с повидлом;
- пирожки с повидлом и изюмом;
- пирожки с вареной сгущенкой;
- пирожки со сгущенкой и грецким орехом;
- пирожки со сгущенкой и арахисом;
- пирожки с медом и грецкими орехами;
- пирожки с медом и арахисом;
- пирожки с фруктовыми начинками (термостабильными);
- пирожки с ягодными начинками (термостабильными);
- пирожки с яблоками, вариант 1;
- пирожки с курагой;
- пирожки с курагой, морковью и изюмом;
- пирожки с вишней;
- пирожки с черной смородиной;
- пирожки с клубникой;
- пирожки с лесными ягодами;
- пирожки с бананом и апельсинами;
- пирожки с бананом и яблоками;
- пирожки с творогом;
- пирожки с творогом и сгущенкой;
- пирожки с творогом и изюмом;
- пирожки с творогом и курагой;
- пирожки с творогом и вишней;
- пирожки с творогом и апельсинами;
- пирожки с творогом и лимоном;
- пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника;
- пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника;
- пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника;
- пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника;
- пирожки с мясом Домашние;
- пирожки с картофелем и грибами Домашние;
- пирожки с капустой Домашние;
- пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние;
- пирожки с брусникой Домашние;
- пирожки с клюквой Домашние;
- пирожки слоеные с мясом;
- пирожки слоеные с мясом и луком;
- пирожки слоеные с курицей;
- пирожки слоеные с курицей и луком;
- пирожки слоеные с курицей и сыром;
- пирожки слоеные с ветчиной;
- пирожки слоеные с ветчиной и сыром;
- пирожки слоеные с сыром;
- пирожки слоеные с грибами и луком;
- пирожки слоеные с картофелем и луком;
- пирожки слоеные с картофелем и грибами;
- пирожки слоеные с капустой;
- пирожки слоеные с вареной сгущенкой;
- пирожки слоеные с яблоками;

- пирожки слоеные с грушами;
- пирожки слоеные с бананами;
- пирожки слоеные с апельсинами;
- пирожки слоеные с лимонами;
- пирожки слоеные с медом и маком;
- пирожки слоеные с маком;
- пирожки с капустой и яйцом, вариант 2;
- пирожки с капустой и мясом;
- пирожки с картофелем и луком, вариант 2;
- пирожки с картофелем и грибами, вариант 2;
- пирожки с морковью и яйцом;
- пирожки с яблоками, вариант 2;
- пирожки с зеленым луком и яйцом, вариант 1;
 - пирожки с вишней мини;
 - пирожки с вишней постные;
 - пирожки с вишней, вариант 2;
 - пирожки с зеленым луком и рисом постные;
 - пирожки с зеленым луком и яйцом, вариант 2;
 - пирожки с зеленым луком и яйцом мини;
 - пирожки с капустой, вариант 2;
 - пирожки с капустой постные;
 - пирожки с капустой и грибами постные;
 - пирожки с капустой и яйцом, вариант 2;
 - пирожки с картофелем и грибами, вариант 2;
 - пирожки с картофелем и луком постные;
 - пирожки с картофелем и луком, вариант 2;
 - пирожки с мясом и капустой, вариант 2;
 - пирожки с рисом и яйцом, вариант 2;
 - пирожки с яблоками постные;
 - пирожки с яблоками, вариант 2;
 - слойка с капустой и яйцом;
 - слойка Датская с маковой начинкой, вариант 1;
 - слойка Датская с маковой начинкой, вариант 2;
 - слойка с мясом;
- слойка и мясом и рисом;
- слойка с ветчиной и сыром;
- слойка с ветчиной и капустой;
 - слойка с курицей;
- слойка с курицей и грибами;
- слойка с яблоками;
- слойка с вареной сгущенкой;
- слойка с творогом и сгущенкой;
- слойка с джемом;
- слойка с лесными ягодами;
- пирожок Лапоток;
- пирог с мясом;
- пирог с мясом и грибами;
- пирог с мясом и рисом;
- пирог с курицей и грибами;

- пирог с курицей и рисом;
- пирог с рыбой и картофелем;
- пирог с горбушей и луком;
- пирог с горбушей и яйцом;
- пирог с капустой;
- пирог с капустой и яйцом;
- пирог с повидлом;
- пирог с повидлом и изюмом;
- пирог с фруктовой начинкой (термостабильной);
- пирог с ягодной начинкой (термостабильной);
- пирог с яблоками;
- пирог с курагой;
- пирог с вишней;
- пирог с черной смородиной;
- пирог с творогом и вишней;
- пирог с творогом и апельсинами;
- пирог с творогом и лимоном;
- пирог грушевый с миндалем;
- пирог яблочный с миндалем;
- пирог рыбный с рисом;
- пирог рыбный с картофелем;
- пирог с рыбными консервами и рисом;
- пирог с рыбными консервами и картофелем;
- пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский;
- пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский;
- пирог - курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала;
- пирог осетинский с мясом;
- пирог осетинский с бараниной;
- пирог осетинский с бараниной и сыром;
- пирог осетинский с мясом, сыром и грибами;
- пирог осетинский с картофелем и мясом;
- пирог осетинский с курицей;
- пирог осетинский с курицей и грибами;
- пирог осетинский с курицей и сыром;
- пирог осетинский с курицей, сыром и оливками;
- пирог осетинский с капустой;
- пирог осетинский с капустой и грецким орехом;
- пирог осетинский с картофелем;
- пирог осетинский с фасолью;
- пирог осетинский с тыквой;
- пирог осетинский с грибами;
- пирог осетинский с сыром;
- пирог осетинский с зеленым луком и сыром;
- пирог осетинский с курагой и грецким орехом;
- пирог осетинский с яблоками и грецким орехом;
- пирог с капустой и яйцом, вариант 2;
- пирог с капустой и мясом;
- пирог с картофелем и мясом;
- пирог с картофелем и луком;

- пирог с картофелем и грибами, вариант 2;
- пирог с морковью и яйцом;
- пирог с яблоками, вариант 2;
- пирог с зеленым луком и яйцом;
- пирог Сметанник;
- пирог осетинский Уалибах (с сыром)
 - пирог осетинский Фыджин (с бараниной)
 - пирог с вишней
 - пирог с зеленым луком и яйцом
 - пирог с капустой и грибами постный
 - пирог с капустой и грибами
 - пирог с капустой и луком постный
 - пирог с капустой из слоеного теста
 - пирог с капустой постный
 - пирог с капустой
 - пирог картофельный с грибами
 - пирог с морковью и маком
 - пирог с мясом и капустой
 - пирог с мясом
 - пирог с рыбными консервами
 - пирог с рыбой (Кижуч)
 - пирог с рыбой (Палтус)
 - пирог с рыбой (Семга)
 - пирог с рыбой (Сом)
 - пирог с рыбой (Сом,рис)
 - пирог с рыбой (Судак)
 - пирог с рыбой (Треска)
 - пирог с рыбой (Хек)
 - пирог с цыпленком, грибами и капустой
 - пирог с цыпленком и грибами
 - пирог с черникой
 - пирог с яблоками постный
 - пирог с яблоками
- дрожжевой кух;
- мини пирог с мясом;
- мини пирог с вишней;
- мини пирог с картофелем;
- мини пирог с капустой;
- кулебяка с мясом;
- кулебяка с мясом и грибами;
- кулебяка с мясом и рисом;
- кулебяка с курицей и грибами;
- кулебяка с горбушей и яйцом;
- кулебяка с грибами и луком;
- кулебяка с рыбой;
- кулебяка с курицей и капустой;
- расстегаи с мясом;
- расстегаи с мясом и грибами;

- расстегаи с мясом и рисом;
- расстегаи с курицей;
- расстегаи с курицей и грибами;
- расстегаи с горбушей и луком;
- расстегаи с грибами и луком;
- расстегаи с рыбой;
- расстегай рыбный с рисом;
 - ватрушка белоснежка;
 - ватрушка королевская;
 - ватрушка с вишней, вариант 1;
 - ватрушка с вишней, вариант 2;
 - ватрушка с картофелем;
 - ватрушка с клубникой, вариант 1;
 - ватрушка с клубникой, вариант 2;
 - ватрушка с малиной;
 - ватрушка с клюквой и повидлом;
 - ватрушка с курагой и повидлом;
 - ватрушка с черникой, вариант 1;
 - ватрушка с черникой, вариант 2;
 - ватрушка с яблоками;
 - ватрушка сметанная;
- ватрушка с повидлом;
- ватрушка с повидлом и изюмом;
- ватрушка с вареной сгущенкой;
- ватрушка со сгущенкой и грецким орехом;
- ватрушка со сгущенкой и арахисом;
- ватрушка с фруктовыми начинками (термостабильными);
- ватрушка с ягодными начинками (термостабильными);
- ватрушка с творогом;
 - ватрушка с творожной начинкой;
 - ватрушка творожная со сметанной заливкой;
- ватрушка с творогом и изюмом;
- ватрушка с творогом и курагой;
- ватрушка с курагой, морковью и изюмом;
- ватрушка с творогом и вишней;
- ватрушка с творогом и апельсинами;
- ватрушка с творогом и лимоном;
- ватрушка Веснушка;
- ватрушка Литовская;
- самса с мясом;
- самса с мясом и луком;
- самса с картофелем и луком;
- самса с картофелем и грибами;
- самса с капустой и луком;
- самса с зеленым луком и яйцом;
- самса с курицей;
- самса с мясом и картофелем;
- сосиска в тесте;
- котлета в тесте;

- сосиска в слоеном тесте;
- котлета в слоеном тесте;
- лосось в слоеном тесте;
- семга в слоеном тесте;
- рулетик с мясом;
- конверт слоеный с курицей и сыром;
- ракушка с лососем и рисом;
- хачапури с сыром;
- круассан с шоколадом;
- булочка с сосиской;
- корзиночка с ветчиной, грибами и сыром.
- эчпочмак, вариант 1;
- эчпочмак, вариант 2;
- эчпочмак, вариант 3;
- элеш с курицей, вариант 1;
- элеш с курицей, вариант 2;
- хуплу;
- береки с мясом;
- береки с сыром;
- береки со шпинатом и яйцом;
- дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем);
- кете со шпинатом и сыром;
 - круассан с бананами, вариант 1;
 - круассан с бананами, вариант 2;
 - круассан с вишневой начинкой;
 - круассан с вишневой начинкой Мини;
 - круассан с карамелью мини;
 - круассан с карамелью;
 - круассан с клубничной начинкой, вариант 1;
 - круассан с клубничной начинкой, вариант 2;
 - круассан с клубничной начинкой Мини;
 - круассан с шоколадом;
 - круассан сливочный, вариант 1;
 - круассан сливочный, вариант 2;
 - круассаны Датские с шоколадной начинкой;
 - круассаны Датские с вишневой начинкой;
 - круассан с яблочным повидлом;
 - флай ягодный;
 - штрудель с брокколи и беконом

Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:

- пирожки с мясом, вариант 1;;
- пирожки с мясом, вариант 2;
- пирожки с мясом и рисом;
- пирожки с мясом и грибами;
- пирожки с мясом и капустой;
- пирожки с мясом и луком;
- пирожки с мясом и рисом;
- пирожки с мясом и яйцом;

- пирожки с сарделькой;
- пирожки с сосиской;
- пирожки с сыром;
- пирожки с сыром и картофелем;
- пирожки с печенью, вариант 1;
- пирожки с печенью, вариант 2;
- пирожки с печенью и рисом;
- пирожки с печенью и грибами;
- пирожки с сердцем и грибами;
- пирожки с ливером, вариант 1;
- пирожки с ливером, вариант 2;
- пирожки с ливером, вариант 3;
- пирожки с ливером, вариант 4;
- пирожки с ливером, вариант 5;
- пирожки с ливером и рисом;
- пирожки с ливером и гречневой кашей;
- пирожки с ливером и пшеничной кашей;
- пирожки с ливером и пшенной кашей;
- пирожки с ливером и перловой кашей;
- пирожки с курицей, вариант 1;
- пирожки с курицей, вариант 2;
- пирожки с курицей и рисом;
- пирожки с курицей и грибами, вариант 1;
- пирожки с курицей и грибами, вариант 2;
- пирожки с курицей и сыром;
- пирожки с горбушей;
- пирожки с горбушей и яйцом;
- пирожки с сыром и ветчиной;
- пирожки с яйцом и сыром;
- пирожки с рисом и яйцом, вариант 1;
- пирожки с рисом и яйцом, вариант 2;
- пирожки с рисом и грибами;
- пирожки с гречкой, луком и грибами;
- пирожки с грибами и луком;
- пирожки с грибами;
- пирожки с картофелем, вариант 1;
 - пирожки с картофелем, вариант 2;
- пирожки с картофелем и луком;
- пирожки с картофелем и шкварками;
- пирожки с картофелем и грибами;
- пирожок с картофелем и сосиской;
- пирожки с морковью;
- пирожки со свеклой и морковью;
- пирожки с ревенем;
- пирожки с рыбой;
- пирожки с рыбой и рисом;
- пирожки с рыбой и гречневой кашей;
- пирожки с рыбой и пшеничной кашей;
- пирожки с рыбой и пшенной кашей;

- пирожки с рыбой и перловой кашей;
- пирожки с капустой, вариант 1;
- пирожки с капустой, вариант 2;
- пирожки с капустой, вариант 3;
- пирожки с капустой и яйцом;
- пирожки с капустой и грибами;
- пирожки с капустой и рыбой;
- пирожки с капустой и картофелем;
- пирожки с щавелем и яйцом;
- пирожки с горохом;
- пирожки с гречневой кашей и грибами;
- пирожки с пшеничной кашей и грибами;
- пирожки с пшенной кашей и грибами;
- пирожки с перловой кашей и грибами;
- пирожки с зеленым луком и яйцом;
- пирожки с повидлом;
- пирожки с повидлом и изюмом;
- пирожки с вареной сгущенкой;
- пирожки со сгущенкой и грецким орехом;
- пирожки со сгущенкой и арахисом;
- пирожки с медом и грецкими орехами;
- пирожки с медом и арахисом;
- пирожки с фруктовыми начинками (термостабильными);
- пирожки с ягодными начинками (термостабильными);
- пирожки с яблоками, вариант 1;
- пирожки с яблоками, вариант 2;
- пирожки с курагой;
- пирожки с курагой, морковью и изюмом;
- пирожки с вишней, вариант 1;
- пирожки с вишней, вариант 2;
- пирожки с черной смородиной, вариант 1;
- пирожки с черной смородиной, вариант 2;
- пирожки с красной смородиной;
- пирожки с черникой;
- пирожки с земляникой;
- пирожки с клубникой;
- пирожки с творогом, вариант 1;
- пирожки с творогом, вариант 2;
- пирожки с творогом и изюмом, вариант 1;
- пирожки с творогом и изюмом, вариант 2;
- пирожки с творогом и курагой, вариант 1;
- пирожки с творогом и курагой, вариант 2;
- пирожки с творогом и вишней, вариант 1;
- пирожки с творогом и вишней, вариант 2;
- пирожки с творогом и апельсинами;
- пирожки с творогом и лимоном;
- пирожки с творогом, курагой и изюмом;
- пирожки с творогом и земляникой;
- пирожки с творогом и черникой;

- пирожки с творогом и черной смородиной;
- пирожки с творогом и красной смородиной;
- пирожки с творогом и черносливом;
- пирожки с мясом Домашние;
- пирожки с капустой Домашние;
- сосиска в тесте;
- котлета в тесте;
- беляши с мясом, вариант 1;
- беляши с рыбой (горбуша);
- беляши с рыбой (судак);
- беляши с ливером;
- беляши с мясом, вариант 2;
- беляши с мясом и зеленым луком;
- беляши с мясом, сыром и грибами;
- беляши с мясом и овощами;
- беляши с мясом и фруктами;
- беляши с мясом и чесноком;
- беляши с бараниной, рисом и зеленью;
- беляши с говядиной и овощами;
- беляши ветчиной и сыром;
- беляши с печенью;
- беляши с капустой;
- беляши с капустой и грибами;
- беляши с курицей;
- беляши с курицей и грибами;
- беляши с курицей и сыром;
- беляши с жаренной уткой;
- беляши с рыбой;
- беляши с грибами;
- беляши с грибами и сыром;
- беляши с грибами, луком и морковью;
- беляши с тыквой;
- беляши с томатами и сыром;
- беляши с зеленым луком и яйцом;
- пончики глазированные с вишневым конфитюром;
- пончики глазированные с апельсиновым конфитюром;
- пончики глазированные с черничным конфитюром;
- пончики глазированные с малиновым конфитюром;
- пончики глазированные с персиковым конфитюром;
- пончики глазированные с начинкой из киви;
- пончики глазированные с начинкой из яблока;
- пончики глазированные с начинкой из брусники;
- пончики глазированные с начинкой из клубники;
- пончики глазированные с начинкой из мандарина;
- пончики глазированные с начинкой из черной смородины;
- пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана;
- пончики глазированные с шоколадным кремом;
- пончики глазированные с ванильным кремом.

Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:

- пирожки паровые с мясом и капустой;
- пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному;

Изделия кулинарные из пресного теста печеные:

- слойка с зеленым луком и яйцом;
 - слойка с мясом;
- слойка с мясом и рисом;
- слойка с мясом и грибами;
- слойка с мясом и капустой;
- слойка с курицей и сыром;
- слойка с курицей и грибами;
- слойка с сыром и ветчиной;
- слойка с сыром;
 - слойка с сыром мини;
- слойка с горбушей;
- слойка с горбушей и яйцом;
- слойка с грибами и луком;
- слойка с картофелем и луком;
- слойка с капустой и луком;
- слойка с повидлом;
- слойка с вареной сгущенкой;
- слойка со сгущенкой и грецким орехом;
- слойка со сгущенкой и арахисом;
- слойка с фруктовой начинкой (термостабильной);
- слойка с ягодной начинкой (термостабильной);
- слойка с повидлом и изюмом;
- слойка с вишней;
 - слойка с вишневой начинкой;
- слойка с яблоками, вариант 1;
 - слойка с яблоками, вариант 2;
 - слойка с яблоками мини;
- слойка с курагой;
- слойка с черной смородиной;
- слойка с творогом;
 - слойка с творожной начинкой;
- слойка с творогом и изюмом;
- слойка с творогом и курагой;
- слойка с творогом и вишней;
- слойка с творогом и апельсинами;
- слойка с творогом и лимоном;
 - сочни с творожной начинкой;
- пирог слоеный с мясом;
- пирог слоеный с мясом и рисом;
- пирог слоеный с мясом и грибами;
- пирог слоеный с мясом и капустой;
- пирог слоеный с курицей и луком;
- пирог слоеный с курицей и грибами;
- пирог слоеный с капустой;

- пирог слоеный с повидлом;
- пирог слоеный с повидлом и изюмом;
- пирог слоеный с яблоками;
- пирог слоеный с курагой;
- пирог слоеный с вишней;
- пирог слоеный с черной смородиной;
- пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной);
- пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной);
- пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала;
- фиджим (азербайджанский пирог с мясом);
- самса с бараниной;
- самса с говядиной;
- самса с грибами;
- самса с зеленью;
- самса с капустой;
- самса с тыквой;
- самса слоеная с бараниной;
- самса слоеная с говядиной;
- самса слоеная с курицей;
- вертута с капустой и мясом;
- вертута с капустой;
- хачапури слоеные;
- котлета в тесте;
- сосиска в слойке;
- курник;
- сочник с творогом.
- береки с жареным картофелем;
- береки с сосисками;
 - штрудель с вишней;
 - штрудель с яблоками;
 - штрудель с грушей.

Изделия кулинарные из пресного теста жареные:

- чебуреки с бараниной;
- чебуреки с говядиной;
- чебуреки с мясом, вариант 1;
- чебуреки с печенью;
- чебуреки с капустой;
- чебуреки с творогом сыром;
- чебуреки с творогом и изюмом;
- чебуреки с творогом и курагой.
- чебуреки с ливером;
- чебуреки с мясом, вариант 2;
- чебуреки с мясом и зеленым луком;
- чебуреки с мясом, сыром и грибами;
- чебуреки с мясом и овощами;
- чебуреки с мясом и фруктами;
- чебуреки с мясом и чесноком;
- чебуреки с бараниной, рисом и зеленью;

- чебуреки с говядиной и овощами;
- чебуреки с ветчиной и сыром;
- чебуреки с печенью;
- чебуреки с капустой;
- чебуреки с капустой и грибами;
- чебуреки с курицей;
- чебуреки с курицей и грибами;
- чебуреки с курицей и сыром;
- чебуреки с жаренной уткой;
- чебуреки с рыбой;
- чебуреки с грибами;
- чебуреки с грибами и сыром;
- чебуреки с грибами, луком и морковью;
- чебуреки с тыквой;
- чебуреки с томатами и сыром;
- чебуреки с зеленым луком и яйцом;
- чебуреки с сыром и грибами.

Изменение № 1

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- «Плацинда» с творогом;
- «Плацинда» с картофелем;
- «Плацинда» с тыквой;
- «Плацинда» с яблоками;
- «Плацинда» с капустой.

Изменение № 2

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- кулебяка с капустой квашеной;
- кулебяка с капустой свежей;
- кулебяка с капустой свежей (2 вариант);
- сырная палочка;
- пирожки с картофелем и печенью;
- пирожки с джемом (2 вариант);
- треугольники слоеные с черносливом;
- пирог «Рыбка» с лососем;
- пирог «Рыбка» с горбушей;
- пирог «Рыбка» с кижучем;
- пирог «Рыбка» с неркой;
- пирог «Ягодный» с клубникой;
- пирог «Ягодный» с вишней;
- пирог «Ягодный» с брусникой;
- пирог «Ягодный» с черникой;
- пирог «Ягодный» со смородиной;
- пирог с яблоками (4 вариант).

Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:

- беляши «Покурские»;
- пирожки с картофелем и печенью (2 вариант);
- пирожки с капустой квашеной и луком.

Изделия кулинарные из пресного теста печеные:

- пирог слоеный с рисом и лососем;
- пирог слоеный с рисом и горбушей;
- пирог слоеный с рисом и кижучем;
- пирог слоеный с рисом и неркой;
- пирог слоеный с цыплятами и картофелем;
- пирог слоеный с картофелем и свиной;
- пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей;
- пирог слоеный со свежей капустой;
- пирог слоеный со свежей капустой (2 вариант);
- пирог слоеный с квашеной капустой и грибами;
- пирог слоеный с капустой и свиной;
- пирожки «Югорские»;
- курник «По-югорски»;
- пирог «Югорский» с лососем и рисом;
- пирог «Югорский» с горбушей и рисом;
- пирог «Югорский» с кижучем и рисом;
- пирог «Югорский» с неркой и рисом;
- пирог «Югорский» с картофелем и свиной;
- пирог «Югорский» с капустой и цыплятами;
- пирог «Югорский» с капустой и грибами;
- пирог «Югорский» со свежей капустой;
- пирог «Югорский» со свежей капустой (2 вариант);
- пирог «Югорский» с квашеной капустой и грибами;
- пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем;
- пирог «Югорский» с капустой и свиной;
- губадия.

Изделия кулинарные из пресного теста жареные:

- чебуреки «По-омски»;
- баурсак.

Изменение № 3

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- пирожки с рисом и ветчиной;
- пирожок с картофелем и зеленью;
- рулетик с корицей.

Изменение № 4

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- каравай;
- слойка «Датская» с вареной сгущенкой;
- слойка «Датская» с конфитюром;

- слойка «Датская» с шоколадной начинкой.

Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:

- пончики с абрикосом;
- пончики с ананасом;
- пончики с апельсином;
- пончики с брусникой;
- пончики с ванилью;
- пончики с вишней;
- пончики с ежевикой;
- пончики с земляникой;
- пончики с карамелью;
- пончики с клубникой;
- пончики с клюквой;
- пончики с малиной;
- пончики с персиком;
- пончики с вареным сгущённым молоком;
- пончики со сливками;
- пончики с творожной начинкой;
- пончики с черной смородиной;
- пончики с черникой;
- пончики с шоколадом.

Изделия кулинарные из пресного теста печеные:

- слойка «Датская» конвертик с сыром;
- слойка «Датская» спаржа с маком;
- слойка «Датская» спаржа с сыром;
- слойка «Датская» ягодка;
- пай шоколадно-карамельный;
- пай ягодный;
- пирог «Сметанный» с ежевикой;
- пирог «Сметанный» с персиком;
- пирог «Сметанный» с черникой;
- пирог «Чизкейк» домашний;
- пирог «Краски Лета» с виноградом;
- пирог «Краски Лета» с персиком.

Изделия кулинарные из песочного теста печеные:

- сочень с творогом (3 вариант).

Изменение № 5

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- пирог «Сытный» с капустой;
- пирог «Сытный» с картофелем и грибами;
- курник «Сытный»;
- пирог «Сытный» с курицей под грибами;
- пирог «Сытный» с мясом и капустой;
- пирог «Сытный» с мясом и картофелем;
- пирог «Сытный» с мясом;
- пирог «Сытный» с кроликом под грибами;

- пирог «Сытный» с семгой и картофелем;
- пирог «Сытный» с муксуном и картофелем;
- пирог «Сытный» с судаком;
- пирог «Сытный» с семгой;
- пирог «Сытный» с муксуном;
- пирог «Сладкие» с яблоками;
- пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой;
- пирог «Сладкие» с брусникой;
- пирог «Сладкие» с вишней;
- пирог «Сладкие» с черной смородиной;
- пирог «Сладкие» с черникой;
- пирог «Сладкие» с курагой;
- пирог «Сладкие» с творогом.

Изменение № 6

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- пирог осетинский с капустой и мясом;
- пирог осетинский с картофелем и сыром.

Изменение № 7

Изделия кулинарные из песочного теста печеные:

- пирог с конфитюром «Клюква»;
- пирог с конфитюром «Абрикос»;
- пирог с конфитюром «Вишня»;
- пирог с конфитюром «Малина»;
- пирог с конфитюром «Земляника»;
- пирог с конфитюром «Черника»;
- пирог с конфитюром «Клубника»;
- пирог с конфитюром «Персик»;
- пирог с конфитюром «Апельсин»;
- пирог с конфитюром «Лимон»;
- пирог с конфитюром «Яблоко»;
- пирог с начинкой «Лесная ягода»;
- пирог с начинкой «Клюква»;
- пирог с начинкой «Вишня»;
- пирог с начинкой «Малина»;
- пирог с начинкой «Лесная земляника»;
- пирог с начинкой «Черника»;
- пирог с начинкой «Клубника»;
- пирог с начинкой «Персик»;
- пирог с начинкой «Апельсин»;
- пирог с начинкой «Лимон»;
- пирог с начинкой «Яблоко»;
- пирог с джемом «Абрикос»;
- пирог с шоколадной начинкой;
- пирог с начинкой из вареной сгущёнки;
- пирог с начинкой из какао;
- пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом;
- пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом;

- пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом;
- пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром;
- пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром;
- пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром;
- пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с черничным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром;
- пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром;
- пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром;
- пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»;
- пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой;
- пирог «Ёжик» с вишневой начинкой;
- пирог «Ёжик» с малиновой начинкой;
- пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»;
- пирог «Ёжик» с черничной начинкой;
- пирог «Ёжик» с клубничной начинкой;
- пирог «Ёжик» с персиковой начинкой;
- пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой;
- пирог «Ёжик» с лимонной начинкой;
- пирог «Ёжик» с яблочной начинкой;
- пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом;
- пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой;
- пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки;
- пирог «Ёжик» с начинкой из какао;
- пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом;
- пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом;
- пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом;
- пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом;
- пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом;

- пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом;
- пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом;
- пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом;
- пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом;
- пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом;
- пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом;
- пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом;
- пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом;
- пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом;
- пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом.

Изменение № 8

Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:

- пирожки «По-Царски» из свинины;
- пирожки «По-Царски» из свинины (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки;
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе;
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины;
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленого филе курицы;
- пирожки «По-Царски» из рубленого филе курицы (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленого филе курицы (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленого филе курицы (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленого филе курицы (5 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом;
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (2 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (3 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (4 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (5 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (6 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом;
- пирожки с курицей и ананасом (2 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (3 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (4 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (5 вариант);

- пирожки с курицей и ананасом (6 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом;
- пирожки с индейкой и ананасом (2 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (3 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (4 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (5 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (6 вариант);
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой;
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой (2 вариант);
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой (3 вариант);
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром;
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром (2 вариант);
- рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром (3 вариант);
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой;
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой (2 вариант);
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой (3 вариант);
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром;
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром (2 вариант);
- конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром (3 вариант).

Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:

- пирожки «По-Царски» из свинины;
- пирожки «По-Царски» из свинины (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из свинины (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки;
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из филе индейки (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе;
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из куриного филе (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины;
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленой свинины (5 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы;
- пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы (2 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы (3 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы (4 вариант);
- пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы (5 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом;
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (2 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (3 вариант);

- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (4 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (5 вариант);
- пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом (6 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом;
- пирожки с курицей и ананасом (2 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (3 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (4 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (5 вариант);
- пирожки с курицей и ананасом (6 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом;
- пирожки с индейкой и ананасом (2 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (3 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (4 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (5 вариант);
- пирожки с индейкой и ананасом (6 вариант);
- баурсак (2 вариант).

Изменение № 9

Изделия кулинарные из пресного теста печеные:

- пирожки пресные с зеленым луком и яйцом;
- пирожки пресные с картошкой и луком;
- пирожки пресные с капустой, луком и яйцом.

Изменение № 10

Изделия кулинарные из творожного теста печеные:

- пирог творожный с земляникой в желе;
- пирог творожный с персиком в желе;
- пирог творожный с абрикосом в желе;
- пирог творожный с алычой в желе;
- пирог творожный с ананасом в желе;
- пирог творожный с апельсином в желе;
- пирог творожный с виноградом в желе;
- пирог творожный с вишней в желе;
- пирог творожный с черешней в желе;
- пирог творожный с грушей в желе;
- пирог творожный с яблоком в желе;
- пирог творожный с малиной в желе;
- пирог творожный с мандаринами в желе;
- пирог творожный со сливой в желе;
- пирог творожный с киви в желе;
- пирог творожный с нектаринами в желе;
- пирог творожный с ежевикой в желе;
- пирог творожный с тропическими фруктами в желе;
- пирог творожный с цитрусами в желе;
- пирог творожный с лесными ягодами в желе;
- пирог творожный с «Южным» ассорти в желе;
- пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе;
- пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе;
- пирог творожный с фруктами в желе;
- пирог творожный с ягодами в желе;

- пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65-85⁰С

не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6⁰С не более 72 часов.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при температуре +2-6⁰С - не более 96 часов.

Рекомендуемые сроки годности подмороженных изделий с момента изготовления при температуре минус 1 минус 3⁰С - не более 96 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции (с консервантом) при температуре +2-6⁰С, не более 120 ч.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий, герметично упакованных с применением вакуума и модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре +2-6⁰С - не более 21 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции (с консервантом) при температуре:

не выше - 18⁰С не более 6 мес.

не выше – 12⁰С не более 4 мес.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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

В пакет документов (ТУ 9119-024-2012) входит:

- Каталогный лист (свидетельствующий о проведении регистрации в ЦСМ,
- Экспертное заключение Центра стандартизации и метрологии,
- Технические условия (прошедшие экспертизу в ЦСМ),
- Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту).

Этого пакета документов достаточно для сертификации (декларирования).

Документ перешивается, заверяется разработчиком (держателем подлинника).

Права на пользование ТУ передается на основании двустороннего договора и акта.

