

ТУ 9161-005-37676459-2012 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 06.02.2013

10000 руб.

Дата введения в действие — 2012 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще-грибные (далее по тексту — «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат-пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат-пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически закупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Консервы предназначены для реализации через розничную торговую сеть.

Консервы изготавливают в следующем **ассортименте**:

- сюрприз;
- пикантный;
- загадка;
- мичуринский;
- провансаль;
- русский;
- застольный;
- осенний;
- праздничный;
- любительский;
- из свеклы с луком;
- из свеклы с чесноком;
- из свеклы с яблоками;
- из свеклы в маринаде;
- из свеклы с сахаром;

- из моркови в маринаде;
- южный;
- украинский;
- вознесенский;
- зеленое ассорти;
- капуста пикантная;
- овощная мозаика;
- нежный;
- томаты резаные с луком в желе;
- борисовский;
- полесский;
- венгерский;
- плов с грибами и овощами;
- фасоль с грибами и овощами;
- фасоль в домашнем соусе;
- горох с грибами и овощами;
- фасоль в томатном соусе с грибами;
- фасоль в томатном соусе с огурцами;
- фасоль в томатном соусе «Пикантная»;
- фасоль в томатном соусе «Острая»;
- фасоль в аджике;
- фасоль «Лобио»;
- фасоль в томатном соусе;
- фасоль с овощами в томатном соусе;
- фасоль печеная в томатном соусе;
- фасоль натуральная;
- фасоль с паприкой в томатном соусе;
- голубцы ленивые;
- горох с овощами;
- баклажаны по-гречески;
- баклажаны в подливке;
- баклажаны в маринаде;
- баклажаны с зеленью;
- баклажаны с чесноком;
- баклажаны пикантные;
- баклажаны обжаренные в аджике;
- баклажаны обжаренные с чесноком;
- баклажаны обжаренные с овощами и чесноком;
- баклажаны обжаренные с перцем болгарским;
- закуска из баклажанов по-борисовски;
- закуска «По-деревенски»;
- закуска «Белорусская с грибами»;

- солянка грибо-овощная;
- солянка овощная;
- рагу «Лето»;
- рагу «Южное»;
- голубцы ленивые;
- салат грибной;
- закуска грибная;
- закуска грибная с луком;
- морковь с грибами;
- закуска по-охотничьи;
- икра грибная.

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

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25⁰ С и относительной влажности не более 75%:

- в стеклянной таре – не более 2-х лет;
- в жестяной таре – не более 3-х лет.

В стоимость пакета Технического условия входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту ТУ);
3. Каталожный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ;
4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам.

Документ перешивается, заверяется разработчиком (НПЦ «Агропищепром»), на титульном листе прописывается наименование Производителя (покупателя). Право на производство продукции по ТУ передаётся на основании двустороннего договора. Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации.