

# ТУ 9161-008-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

---

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 29.07.2014

Стоимость:  
**10000 руб.**

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

## **Ассортимент продукции**

### **Салаты из сырых овощей:**

- салат «Здоровье»;
- салат «Витаминный»;
- салат «Овощной букет»;
- салат «Весенний»;
- салат «Чап-ча»;
- салат «Витаминный» (2 вариант);
- салат «Витаминный» (3 вариант);
- салат «Крестьянский»;
- салат «Проще простого»;
- салат из краснокочанной капусты;
- салат-коктейль капустный;
- салат «Озорной помидор»;
- салат «По-венгерски»;
- салат «Острый» (2 вариант);
- салат из редиса;
- салат из редиса с маслом;
- салат из редиса с маслом (2 варианта);
- салат из редьки с маслом или сметаной;
- салат из редьки с жареным луком;
- салат из редьки с овощами;
- салат «Нежнее нежного»;
- салат «Витаминный» (4 вариант);
- салат «Французский»;
- салат «Камзи»;
- салат «Белоснежка»;
- салат из моркови с сыром;
- салат из помидоров с сыром;
- салат из свежих помидоров;
- салат из свежих помидоров и огурцов;

- салат из свежих помидоров и яблок;
- салат из свежих помидор со сладким перцем;
- салат из свежей капусты;
- салат из сырых овощей;
- салат из моркови;
- салат из моркови с чесноком;
- салат-коктейль «Аппетитный»;
- салат-коктейль из овощей и фруктов;
- салат из свеклы с сыром и чесноком;
- салат из свеклы с черносливом и чесноком;
- салат «Овощной»;
- салат из свежих огурцов;
- салат-коктейль «Пестрый»;
- салат «Зеленый»;
- салат «Зеленый» с огурцами;
- салат «Зеленый» с огурцами и помидорами;
- салат «Весна»;
- салат из зеленого лука;
- салат «Весенний» с творогом;
- салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами;
- салат из тыквы.

#### **Салаты из фруктов:**

- салат фруктовый «Солнечный»;
- салат фруктовый «Тропический»;
- салат фруктовый «Вишня в йогурте»;
- салат фруктовый «Восторг»;
- салат фруктовый «Марокко»;
- салат фруктовый «Вкус тропиков»;
- салат фруктовый «Апельсиновая нежность»;
- салат фруктовый «Кокосовый»;
- салат фруктовый «Фруктовый сон»;
- салат фруктовый «Экзотика»;
- салат фруктовый «Тропический»;
- салат фруктовый «Таити»;
- салат фруктовый «Клубничка»;
- салат фруктовый «Экзотическое рандеву»;
- салат фруктовый «Сладкая жизнь»;
- салат фруктовый «Виноградинка»;
- салат фруктовый «Лакомка»;
- салат фруктовый «Куртизанка»;
- салат фруктовый «Вкус лета»;
- салат-коктейль фруктовый;

- салат-коктейль яблочно-апельсиновый;
- салат-коктейль дынный;
- салат-коктейль «Десерт»;
- салат-коктейль мандариновый;
- салат-коктейль сливовый;
- салат-коктейль из свежих фруктов;
- салат-коктейль из свежих фруктов с орехами;
- салат-коктейль виноградный;
- салат-коктейль малиновый;
- салат-коктейль ягодный;
- салат-коктейль брусничный;
- салат-коктейль «Медок»;
- салат-коктейль фруктовый с мармеладом;
- салат-коктейль с бананами;
- салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами;
- салат-коктейль с инжиром и орехом;
- салат-коктейль «Радость»;
- салат-коктейль фруктовый;
- салат-коктейль ассорти фруктовое;
- салат-коктейль апельсиновый.

**Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:**

- салат «Лесная сказка»;
- салат «Киевский»;
- салат «Голландия»;
- салат из свежих овощей;
- салат «Летний»;
- салат «Овощной» с цветной капустой;
- салат «Осенний»;
- салат «Дачный»;
- салат «Оранжевый сюрприз»;
- салат «Морковный» с сыром;
- салат «Сырная роскошь»;
- салат «Сырный» с чесноком;
- салат «Арлекино»;
- салат «Мозаика»;
- салат «Провансаль»;
- салат «Матадор»;
- салат для шаурмы с помидорами;
- салат «Мозаика» (2 вариант);
- салат грибной с фасолью;
- салат «Осенний» (2 вариант);

- салат «Багровый закат»;
- салат «Заячья тайна»;
- салат «Ницца»;
- салат «Греческий»;
- салат «Греческий» (2 вариант);
- салат «По-польски»;
- салат «Арабский»;
- салат «Утренний»;
- салат «Весна» (2 вариант);
- салат «Витаминный» (5 вариант);
- салат «Греческий» (3 вариант);
- салат «Фламинго»;
- салат «Женская ласка»;
- салат «Зеленый горошек»;
- салат «Пикантный»;
- салат «Гармония вкуса»;
- салат «Восторг»;
- салат «Дуэт»;
- салат «Загадка»;
- салат из картофеля с морской капустой и свеклой;
- салат из квашеной капусты;
- салат «Витаминный» (6 вариант);
- салат «Витаминный» (7 вариант);
- салат яичный;
- салат из яиц, рубленых с маслом и луком;
- салат из яиц, фаршированных луком;
- салат-коктейль по-швейцарски;
- салат-коктейль яичный;
- салат из редиса с огурцами и яйцом.

**Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:**

- салат «На здоровье»;
- салат из капусты «По-грузински»;
- салат из опят с квашеной капустой;
- салат из опят, маринованных с луком;
- салат «Зима-Лето»;
- салат с сыром шавру;
- салат «Петровский»;
- салат «Русский»;
- салат «Мексиканский»;
- салат «Гостиный двор»;
- салат «Карибский»;
- салат из соленых огурцов с луком;

- салат «Картофельный» с грибами;
- салат из маринованной свеклы;
- салат из маринованной свеклы с хреном;
- салат из маринованной свеклы с яблоками;
- салат из черемши маринованной;
- салат из маринованных грибов с соленым луком;
- салат из маринованной морской капусты;
- винегрет с грибами;
- салат-коктейль томатный;
- салат-коктейль с перцем.

#### **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:**

- салат из грибов;
- салат «Свекольный»;
- салат из свеклы с изюмом;
- салат из свеклы с черносливом и грецким орехом;
- салат из свеклы с сыром и черносливом;
- салат из свеклы с сыром и чесноком;
- салат «Полевой»;
- салат «Зимний»;
- салат «Зимний» с зеленым луком;
- салат из фасоли;
- салат «Греческий» (4 вариант);
- «Винегрет» овощной;
- «Винегрет» с фасолью;
- «Винегрет» с маринованными грибами;
- «Винегрет» с квашеной капустой;
- винегрет «Овощной» (2 вариант);
- винегрет «Осенний»;
- винегрет «Классический»;
- винегрет «Особенный»;
- салат из папоротника с яйцом;
- салат «Овощная фантазия»;
- салат «Грибной»;
- салат с маринованными грибами;
- салат «Соте» из кабачков;
- салат «Люкс»;
- салат с шампиньонами;
- салат «Дольче-Вита»;
- салат из морской капусты с яйцом;
- салат из морской капусты с кукурузой;
- салат из морской капусты с болгарским перцем;
- салат «Вегетарианец»;

- салат «Престиж» (2 вариант);
- салат «София»;
- салат «Черниговский»;
- салат «Дары леса»;
- салат «Добыча грибника»;
- салат «Обед в огороде»;
- салат «Восток»;
- салат «Угадай-ка»;
- салат «Черемша»;
- салат «Калипсо»;
- салат «Баловням судьбы»;
- салат «Вишенка»;
- салат «Нефертити»;
- салат «Свекольный» ( 2 вариант);
- салат «Сырный» с грибами;
- салат «Веселая карусель»;
- салат «Винегрет»;
- салат «Летний» (2 вариант);
- салат «Ставропольский»;
- салат «Веснушки»;
- салат «Кармен»;
- салат «Грибочек» (2 вариант);
- салат «Закусочный» (2 вариант);
- салат «Весна» (3 вариант);
- салат «Веснушка»;
- салат «Арлекино»;
- салат «Парадокс»;
- салат «Мозаика» (3 вариант);
- салат из цветной капусты, помидоров и зелени;
- салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод;
- салат «Летний» (3 вариант);
- салат «По-деревенски»;
- салат «Картофельный»;
- салат «Картофельный» с огурцами или капустой;
- салат «Картофельный» с яблоками;
- салат из овощей;
- салат из овощей с морской капустой;
- салат из овощей с крабовыми палочками;
- салат из овощей с морской капустой;
- салат из белокочанной капусты;
- салат из белокочанной капусты (2 вариант);
- салат из белокочанной капусты (3 вариант);

- салат из белокочанной и морской капусты;
- салат «Деликатесный»;
- салат из баклажанов и помидоров;
- салат из свеклы с сыром и черносливом (2 вариант);
- салат из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом;
- салат из баклажан по-корейски;
- салат из спаржи;
- винегрет овощной (3 вариант);
- салат из яиц под майонезом с гарниром;
- салат-коктейль овощной;
- салат-коктейль из овощей;
- салат-коктейль сырный;
- салат-коктейль яблочно-морковный;
- салат-коктейль с шампиньонами и орехам;
- салат-коктейль грибной;
- салат-коктейль «Фантазия».

**Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6<sup>0</sup>С:

- салаты из сырых овощей – не более 12 часов;
- салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов;
- салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов.

**Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С:

- салатов с сырыми овощами – не более 5 суток;
- остальных салатов и винегретов – не более 14 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

**Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С:

- салатов с сырыми овощами – не более 3 суток;
- остальных салатов и винегретов – не более 5 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

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. Каталогный 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.