

# ТУ 9161-059-37676459-2012 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)

---

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 24.08.2012

12000 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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция).

Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению.

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

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

**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 (2 вариант);
- 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».

**Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

- салат «Консул»;
- салат «Шапка Мономаха»;
- салат «Острый» с папоротником;
- салат «Радужный»;
- салат «Каприз»;
- салат «Таежный»;
- салат «Новониколаевский»;
- салат «Черепашка»;
- салат «Императорский»;
- салат «Сырная фантазия»;
- салат «Пикантный»;
- салат «Острый»;
- салат из говядины с фасолью;
- салат «Мартовский»;
- салат «Гранатовые брызги»;
- салат «Домашний»;

- салат «Соломка»;
- салат «Мясной»;
- салат «Мясной» с кукурузой;
- салат «Розовый» с черносливом;
- салат «Министерский»;
- салат «Муравейник»;
- салат «Мясной» с грибами;
- салат «Мясной Деревенский»;
- салат «Биг-бен»;
- салат «Дипломат»;
- салат «Маяк»;
- салат «Оливье» с говядиной;
- салат «Анастасия»;
- салат «Мясной» (2 вариант);
- салат «Гранатовый браслет»;
- салат «Тет-а-тет» (2 вариант);
- салат «Мозаика» (3 вариант);
- салат «Богатырь»;
- салат «Мясной» с черносливом;
- салат из говяжьей вырезки с фасолью;
- салат «Рассолс»;
- салат «Мясной» (3 вариант);
- салат «Новый»;
- винегрет мясной;
- салат-коктейль мясной;
- салат-коктейль мясорыбный;
- салат-коктейль по-польски;
- салат-коктейль из языка;
- салат-коктейль печеночный;
- салат из языка (3 вариант);
- салат «Ассорти» из мяса;
- салат «Пикантный» (2 вариант);
- салат «Мясной» (2 вариант);
- салат «Оливье» (3 вариант);
- салат «Мясной» (3 вариант);
- салат «Венский» (2 вариант);
- салат «Каприз» (2 вариант);
- салат «Мужской каприз»;
- салат «Индонезийский»;
- салат из каперсов;
- винегрет «Гусарский»;
- винегрет «Летний»;



- салат «Беловежский»;
- салат «Арарат»;
- салат из печени с грибами;
- салат «Торт из печени»;
- салат «Печень под шубой»;
- салат «Барский»;
- салат «Деревенский»;
- салат «Поморский»;
- салат из печени с овощами;
- салат из печени
- салат с языком и кукурузой;
- сала «Венский»;
- салат «Золотой ларец»;
- салат «Боярский»;
- салат из языка и курицы с грибами;
- салат «Сильва»;
- салат «Москвичка»;
- салат с языком;
- салат из языка (2 вариант);
- салат «Королевский»;
- салат «Королевский» (2 вариант);
- салат «Фасолинка» (2 вариант);
- салат «Зимушка»;
- салат «Генеральский»;
- салат «Фаворит»;
- салат «Забава»;
- салат из сердца с овощами;
- салат «Оригинальный»;
- салат с грибами и ветчиной;
- салат «Острый» с ветчиной;
- салат «Квартет»;
- салат «Венгерский»;
- салат «Аппетитный»;
- салат «Нежность»;
- салат «Зимушка» (2 вариант);
- салат «Окрошечный»;
- салат «Радуга»;
- салат «Фасолинка»;
- салат «Изысканный»;
- салат из сосисок с маслинами;
- салат из ветчины с болгарским перцем;
- салат «Мясной» с сыром;

- салат «Макаронный» с салями;
- салат «Белорусский»;
- салат «Оливье по-домашнему»;
- салат «Нежный»;
- салат «Принцесса на горошине»;
- салат «Сытный»;
- салат «Маргарита»;
- салат «Сургут»;
- салат «Оливье» с колбасой;
- салат «Итальянский»;
- салат «Московский»;
- салат «Чеддер»;
- салат «Неаполитанский»;
- салат «Попурри»;
- салат «Совершенство»;
- салат «Закусочный»;
- салат с ветчиной и сыром;
- салат «Итальянский» с фунчезой;
- салат с ветчиной;
- салат «Немецкий» с колбасой;
- салат «Венеция»;
- салат «Купец»;
- салат «Фантазия» (3 вариант);
- салат «Лагуна» (2 вариант);
- салат «Коктейль»;
- салат «Фасолевый»;
- салат «Острый» с ветчиной ( 2 вариант);
- салат «Ералаш»;
- салат «Оливье» (2 вариант);
- салат «По-швейцарски»;
- салат «Русский»;
- салат «Пестрый» (2 вариант);
- салат «Африка»;
- салат «Салями»;
- салат «Совершенство» (2 вариант);
- салат «Мясной каскад»;
- салат «Оливье с ветчиной»;
- салат «Коктейль» (2 вариант);
- салат «Соломка» (2 вариант);
- салат-коктейль с цветной капустой и колбасой;
- салат-коктейль с вареной колбасой;
- салат-коктейль с сосисками;

- салат-коктейль с ветчиной;
- салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей;
- салат-коктейль с ветчины и сыра;
- салат-коктейль с ветчины и сыра (2 вариант);
- салат «Столичный»;
- салат «Увертюра»;
- салат «Оливье»;
- салат с курицей и сыром;
- салат «Театральный» с шампиньонами;
- салат из курицы с папоротником;
- салат «Золотой петушок»;
- салат «Куриный»;
- салат «Гнездо глухаря»;
- салат «Вечерний»;
- салат «Перепелиное гнездо»;
- салат «Фирменный»;
- салат «Традиционный»;
- салат «Банкет»;
- салат «Престиж»;
- салат «Гавайский»;
- салат «Гранатовый браслет» (2 вариант);
- салат «Бельгийский»;
- салат «Золотое руно»;
- салат «Городской»;
- салат из курицы с омлетом;
- салат из копченой курицы с корейской морковью;
- салат «Для мужчин»;
- салат «Черепаша Тортилла»;
- салат «Эквадор»;
- салат «Кура»;
- салат «Фантазия»;
- салат «Театральный»;
- салат «Тайсон»;
- салат «Эльдорф»;
- салат «Индийский»;
- салат «Ташкент»;
- салат «Восторг»;
- салат «Дубок»;
- салат «Робинзон»;
- салат (торт) «Курочка Ряба»;
- салат «Сухарик»;
- салат «Рыжик»;

- салат «Цесарка»;
- салат «Рондо»;
- салат «Восточная сказка»;
- салат «Куриное царство»;
- салат «Прелесть»;
- салат «Деликатесный с крабами»;
- салат «Русь»;
- салат «Пражский»;
- салат «Соломон»;
- салат «Вива, Италия!»;
- салат «Цезарь» (2 вариант);
- салат с клюквой;
- салат «Милый гурман»;
- салат «Неженка»;
- салат «Мечта поэта»;
- салат «Английский»;
- салат «Золотой петушок» (2 вариант);
- салат «Курочка ряба»;
- салат «Богема»;
- салат «Монблан»;
- салат «Лакомка»;
- салат «Американская мечта»;
- салат «Шапка Мономаха» (2 вариант);
- салат «Дамский каприз»;
- салат «Мечта» (3 вариант);
- салат «Сливки общества»;
- салат «Анталия»;
- салат из курицы с грибами;
- салат «Консул» (2 вариант);
- салат «Нежность» (2 вариант);
- салат «Восток» (2 вариант);
- салат «Столичный» (2 вариант);
- салат «По-деревенски» (2 вариант);
- салат «Арарат» (2 вариант);
- салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант);
- салат «Печень в малиновом соусе»;
- салат «Нежность» (3 вариант);
- салат из копченого филе цыпленка;
- салат из курицы с овощами;
- салат из курицы с фасолью;
- салат из курицы с черносливом;
- салат «Столичный» (3 вариант);

- салат «Гурман» (2 вариант);
- салат «Шанхай»;
- салат «Гречанка»;
- салат «Шанель»;
- салат «Оригинальный» (3 вариант);
- салат «Столичный» (4 вариант);
- салат с птицей или дичью;
- салат из птицы с орехами;
- салат «Цезарь» (3 вариант);
- салат-коктейль с курицей;
- салат-коктейль из курицы и фруктов;
- салат-коктейль из курицы и фруктов (2 вариант);
- салат-коктейль «Имбирный»;
- салат «Гиссар»;
- салат «Нежный мужчина»;
- салат «Рыбный Экзотик»;
- салат «Рыбный»;
- салат «Северный»;
- салат «Рыбный Оригинальный»;
- салат «Русский букет»;
- салат «Посейдон»;
- салат «Деликатесный» (2 вариант);
- салат «Невский»;
- салат «Стрела Амура»;
- салат «Копенгаген»;
- салат «Экзотика»;
- салат «Морской бриз» (2 вариант);
- салат «Фантазия» (2 вариант);
- салат «Поморский»;
- салат из семги;
- салат «Филадельфия»;
- салат «Чезаре»;
- салат «Рыбный» (2 вариант);
- салат «Ассорти» из рыбы;
- салат «Морской бриз» (3 вариант);
- салат «Мимоза»;
- салат «Мимоза» (2 вариант);
- салат «Золотая рыбка»;
- салат «Барракуда»;
- салат «Экзотическое рандеву»;
- салат «Карибский»;
- салат «Балтика»;

- салат «Осло»;
- салат «Мимоза» (3 вариант);
- салат-коктейль рыбный;
- салат-коктейль рыбный с грибами;
- винегрет рыбный;
- винегрет с рыбой горячего копчения;
- салат «Рыбный» с морской капустой;
- салат «Рыбный» (3 вариант);
- салат из рыбы со спаржей, овощами;
- салат «Рыбный» деликатесного;
- салат «Любительский»;
- салат из тунца консервированного;
- салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами;
- салат «Картофельный» с сельдью;
- салат с сельдью;
- винегрет с сельдью;
- салат из яиц, фаршированных сельдью и луком;
- салат из яиц с икрой или маслом селёдочным;
- салат «Рыбка»;
- салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом;
- «Винегрет» с сельдью (2 вариант);
- закуска из сельди с луком;
- салат «Кантри»;
- салат «Сельдь под шубой»;
- салат «Капитанский»;
- салат «Камчатский»;
- салат из сельди в соевом соусе;
- салат из сельди в горчице-майонезной заливке;
- салат из сельди в уксусно-лимонной заливке;
- салат «Сельдь под шубой» (2 вариант);
- салат «Тихий омут»;
- салат «По-голландски»;
- салат «По-итальянски»;
- салат «Морской» (3 вариант);
- салат «Балканский»;
- салат «Фудзияма»;
- салат «Новинка» (2 вариант);
- салат «Сельдь по-домашнему»;
- салат «Сельдь под шубой» (3 вариант);
- салат «Каспийский»;
- салат из копченой рыбы;
- салат «Морской бриз»;

- салат «Шпротный»;
- салат «Люция»;
- салат со шпротами и сухариками;
- салат «Боцман»;
- салат «Мечта»;
- салат «Новинка»;
- салат «Морской»;
- салат «Элегия»;
- салат «Оливье с красной икрой»;
- салат «Марсель»;
- салат «Приморский»;
- салат «Дальневосточный»;
- салат «Атланта»;
- салат «Гурман»;
- салат «Кальмаровый»;
- салат из кальмаров с сыром;
- салат «Экзотический»;
- салат из кальмаров со сладким перцем;
- салат «Фрегат»;
- салат «Морской» с кальмарами;
- салат из кальмаров с овощами;
- салат из кальмаров с яйцом;
- салат «Морской каприз»;
- салат «Нептун»;
- салат «от шеф-повара»;
- салат «Море по колено»;
- салат «На дне морском»;
- салат «Мечта» (2 вариант);
- салат «Кальмаровый» (2 вариант);
- салат из кальмара со свежим огурцом;
- салат «Морской коктейль»;
- салат «Оригинальный» (2 вариант);
- салат «Морской» с семгой;
- салат «Морской каприз» с мидиями;
- салат «Дары моря» с мидиями;
- салат «Морская жемчужина»;
- салат «Каравелла»;
- салат «Иберика»;
- салат «Юбилейный»;
- салат «Царский»;
- салат из кальмаров;
- винегрет с кальмарами или морской капустой;

- салат из кальмаров со сладким перцем и луком;
- салат из кальмаров с яблоками;
- салат из белокочанной капусты с кальмарами;
- салат с кальмарами;
- салат «Овощной» с морепродуктами;
- салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком;
- салат «Картофельный» с крабовыми палочками;
- салат «Крабовый»;
- салат «Лагуна»;
- салат из крабовых палочек с кукурузой;
- салат «Глория»;
- салат «Загадка»;
- салат «Калейдоскоп»;
- салат «Мексиканка»;
- салат из крабовых палочек с грибами;
- салат «Морской залив»;
- салат «Любимый»;
- салат «Замечательный»;
- салат «Крабовый» (2 вариант);
- салат «Деревенька»;
- салат «Тет-а-тет»;
- салат «Искушение»;
- салат «Пестрый»;
- салат «Остренькие крабы»;
- салат «Хризантема»;
- салат «Цветной»;
- салат «Золотое дно»;
- салат «Русалочка»;
- салат «Аляска»;
- салат «Андалузия»;
- салат «Фасолинка» (2 вариант);
- салат «Крабовый» (3 вариант);
- салат «Праздничный»;
- салат «Муромский»;
- салат «Бархатный»;
- салат «Кароле»;
- салат «Крабчонок»;
- салат «Легкий бриз»;
- салат «Гулять, так гулять»;
- салат «Южная стрела»;
- салат «Китайский»;
- салат «Юбилейный салют»;



- салат «Райский уголок»;
- салат «Креветочка»;
- салат «Цезарь» с тигровыми креветками;
- салат из креветок с рисом;
- салат из яиц, фаршированных креветками;
- салат-коктейль креветочный;
- салат-коктейль из креветок;
- салат из морского гребешка с огурцами;
- салат «Цезарь» с морскими гребешками;
- салат «Морской» (4 вариант);
- салат «Морской виртуоз»;
- салат «Ужин водяного»;
- салат «Морской огород»;
- салат «Бермуды»;
- салат «Огонек»;
- салат «Нептун» (2 вариант);
- салат «Особый»;
- салат «Цезарь»;
- салат «Цезарь» с креветками;
- салат «Цезарь» из курицы;
- салат «Восточный»;
- салат «Мясной» (куриный);
- салат «Деликатесный» (3 вариант);
- салат «Торт из печени»;
- салат «Морской» (2 вариант);
- салат для шаурмы.

### **Изменение № 1**

***Дата введения в действие – 23.12.2014 год***

#### **Салаты из сырых овощей:**

- салат из капусты со сладким перцем;
- салат «Капуста по-грузински».

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

- салат «Деликатесный» (4 вариант);
- салат «Веселый боб»;
- салат «Греческий» (5 вариант);
- салат «Сырный с чесноком».

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

- «Московит» (4 вариант);
- «Винегрет с фасолью» (2 вариант);
- салат «Свекольный с сыром».

#### **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов и т.д.:**

- салат «Оливье с говядиной» (2 вариант);
- салат «Оливье с говядиной» без заправки (3 вариант);
- салат «Москвичка» (2 вариант);
- салат «Мужской каприз» (2 вариант);
- салат «Столичный» (5 вариант);
- салат «Столичный» без заправки (6 вариант);
- салат «Гранатовый браслет» (3 вариант);
- салат «Курочка под шубкой»;
- салат «Лесная полянка»;
- салат «Цыпленок в ореховом соусе»;
- салат «Черепашка»;
- салат «Оранжевый с курицей»;
- салат «Из курицы с ананасами»;
- салат «Из курицы с сельдереем»;
- салат «Из курицы с грибами» (2 вариант);
- салат «Восточный» (2 вариант);
- салат «Оливье с колбасой»;
- салат «Оливье с колбасой» без заправки;
- салат «Танго»;
- салат «Император»;
- салат «Семга под шубой»;
- салат «Истра»;
- салат «Сельдь под шубой» (4 вариант);
- салат «Из кальмаров с шампиньонами»;
- салат «Морской бриз» (4 вариант);
- салат «Рыбный с тунцом»;
- салат «Мимоза» (4 вариант);
- салат «Нежный» (2 вариант);
- салат «Аппетитный» (2 вариант);
- салат «Марсель» (2 вариант).

## **Изменение № 2**

***Дата введения в действие – 08.02.2015 год.***

### **Салаты из сырых овощей:**

- салат «Сладкий» с морковью и изюмом;
- капуста по-корейски;
- морковь по-корейски;
- Кимчи из краснокочанной капусты;
- салат «Молдавский»;
- салат «Белорусский» (2 вариант);
- салат из капусты с огурцами;
- салат «Крепыш».

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

- салат «Овощной» с фасолью;
- салат «Лукошко»;
- салат «Фантазия» (4 вариант);
- салат «Витаминный» (8 вариант);
- салат «Болгарочка»;
- салат «Греческий» (6 вариант);
- салат «Ассорти»;
- салат «Грация» с постным майонезом;
- салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом.

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

- салат картофельный с грибами;
- салат «Хмельницкий»;
- капуста «Провансаль» (2 вариант);
- салат «Камчатский» (2 вариант);
- салат «Ассорти» с морковью;
- спаржа по-корейски.

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

- свекла с черносливом;
- свекла с орехом и чесноком;
- салат из свеклы с сыром (3 вариант);
- салат из баклажанов с чесноком;
- винегрет овощной (5 вариант);
- салат «Лакомка» (2 вариант);
- салат «Слоеный»;
- салат «Степной»;
- салат «Здоровье» (2 вариант);
- салат «Дальневосточный» (2 вариант);
- грибы по-корейски;
- баклажаны по-корейски;
- салат «Сезонный»;
- салат из баклажанов и помидоров (2 вариант);
- салат «Осенний» (3 вариант);
- морковь по-корейски с грибами.

**Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов и т.д.:**

- салат «По-деревенски» (3 вариант);
- салат «Московит» (5 вариант);
- салат мясной «Тар-тар»;
- салат «Мясной» (4 вариант);
- салат «Наслаждение»;
- салат «Сосновый бор»;

- салат «Сытный» со свиной;
- салат «Сенсация»;
- салат «Столичный» (7 вариант);
- салат «Лоуренс»;
- салат «Лесная сказка» (2 вариант);
- салат «Овощной» с курицей;
- салат «Перепелиный»;
- салат «Гранатовый браслет» (4 вариант);
- салат «Лесовичок»;
- салат «Цезарь» (4 вариант);
- салат «Литовский»;
- салат «Берлинский»;
- салат «Егерь»;
- салат с грибами и ветчиной (2 вариант);
- салат «Кардинал»;
- салат «Оливье» (4 вариант);
- салат «Грибной остров»;
- салат «Любимый» (2 вариант);
- салат «Тайский»;
- салат «Дамское счастье»;
- салат «Нежность» (4 вариант);
- салат «Дары моря»;
- салат с крабовыми палочками и пекинской капустой;
- салат «Нептун» (3 вариант);
- салат «Барский» (2 вариант);
- салат «Остров сокровищ»;
- салат «Деликатесный» (4 вариант);
- салат из скумбрии;
- салат «Сельдь под шубой» (5 вариант);
- салат «Морской» (5 вариант);
- салат «Мимоза» (4 вариант);
- салат «Любительский» (2 вариант);
- салат из печени минтая;
- салат «Маячок»;
- салат «Афродита».

### **Изменение № 3**

***Дата введения в действие – 19.02.2015 год.***

- салат морковь по-корейски (2 вариант);
- салат «Капустный»;
- салат «Изюминка»;
- салат «Лужок»;
- салат «Витаминный» (9 вариант);

— салат «Чап-ча».

**Рецептуры и технология приготовления салатов из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:**

— салат «Новинка» (3 вариант).

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

— салат из свеклы с черносливом;

— салат «Винегрет» (2 вариант).

**Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

— салат «Курица Хе»;

— салат «Гнездо глухаря» (2 вариант);

— салат «Столичный» (8 вариант);

— салат «Цезарь» (5 вариант);

— салат «Острый с курочкой»;

— салат «Охотничий»;

— салат «Оливье» (5 вариант);

— салат-коктейль с ветчиной (2 вариант);

— салат «Нежный» (3 вариант);

— салат «Мексиканский» (2 вариант);

— салат «Сельдь под шубой» (6 вариант);

— салат «Мимоза» (5 вариант);

— салат «Крабовый» (3 вариант);

— салат «Пикантный» (3 вариант);

— салат «Деревенский» (2 вариант).

#### **Изменение № 4**

***Дата введения в действие – 29.04.2015 год.***

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

— салат «Долголетие»;

— салат со стручковой фасолью и шампиньонами;

— салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом.

**Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

— салат «Фасолинка»;

— салат «Фасолька».

#### **Изменение № 5**

***Дата введения в действие – 29.06.2015 год.***

**Салаты из сырых овощей:**

— салат «Метелка новинка»;

— салат «Коул-Слоу».

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

— салат с фасолью и жареным луком;

— салат с помидорами черри и сыром моцарелла;

— салат в греческом стиле.

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

- салат «Фермерский»;
- салат «Свекольный» с черносливом и орехами;
- салат с тунцом и картофелем;
- салат с грибами и картофелем;
- салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы;
- салат «Винегрет» классический;
- салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски.

### **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

- салат «Оливье классический»;
- салат «Цезарь» с курицей;
- салат «Цезарь» с креветками;
- салат «Сельдь под шубой классический»;
- салат с фунчозой и морепродуктами;
- салат из авокадо и крабового мяса;
- салат с лососем жареным «Мимоза»;
- салат «Оливье» с языком.

### **Изменение № 6**

***Дата введения в действие – 16.10.2015 год.***

### **Салаты из сырых овощей:**

- салат «Летний со сметаной»;

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

- салат «Морковь с сыром и чесноком»;

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

- салат «Свекла с чесноком»;
- салат «Свекольный» с черносливом и орехами (2 вариант);

### **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

- салат «Гранатовый браслет» (5 вариант);
- салат с картофелем и опятами;
- салат с креветками и авокадо;
- салат с креветками и ананасом;
- салат с креветками и помидорами Черри;
- салат с мясом индейки и цыпленка;
- салат с печенью трески;
- салат с печенью трески и рисом;
- салат с тунцом и фасолью;
- салат «Сельдь с картофелем»
- салат с курицей и морковью;
- Кобб-салат;
- салат Баварский;
- салат Камчатский (3 вариант);

- салат Русалочка;
- салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой;
- салат с копченым лососем, рукколой и каперсами;
- салат с копченым угрем и огурцом;
- салат с креветками, яблоком и сельдереем;
- салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы;
- салат «Английский» (2 вариант);
- салат «Венгерский» (2 вариант);
- салат «Дамский каприз» (2 вариант);
- салат «Деликатесный» (5 вариант);
- салат «Золотая осень» (2 вариант);
- салат «Курочка Ряба» (2 вариант);
- салат «Мимоза» с горбушей консервированной;
- салат «Нежность» (5 вариант);
- салат «Окрошечный» (2 вариант);
- салат «Оливье» с языком (2 вариант);
- салат «Мимоза» с лососем жареным (2 вариант);
- салат «Фаворит»;
- салат «Цезарь» с креветками (2 вариант);
- салат «Цезарь» с курицей (2 вариант);

### **Изменение № 7**

***Дата введения в действие – 12.11.2015 год.***

**Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

- салат «С крабовыми палочками»;
- салат «Монастырский».

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

**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 с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов;
- салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов.

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

- салатов с сырыми овощами – не более 6 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 и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6<sup>0</sup>С:

- салатов с сырыми овощами – не более 3 суток;
- остальных салатов и винегретов – не более 6 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.

**Срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

**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.