

# ТУ 9165-062-37676459-2012 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ

---

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 23.08.2012

Стоимость:  
**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.***

## **Ассортимент продукции**

### **Салаты незаправленные:**

- салат Оливье;
- салат Цезарь;
- салат Аляска;
- салат Нежность;
- салат Нептун;
- салат Морской;
- салат картофельный;
- салат Греческий;
- салат Овощной;
- салат Зимний;
- винегрет овощной;
- салат из морской капусты с яйцом;
- салат Весенний;
- салат Испанский;
- салат из свеклы с изюмом;
- салат из свеклы с сыром и чесноком;
- салат Муравейник;
- салат сырный с чесноком;
- салат из фасоли;
- салат Розовый с черносливом;
- салат Солнышко;
- салат Министерский;
- салат Премьер с сухариками;
- салат мясной;
- салат мясной с кукурузой;
- салат Драйв с сухариками;
- салат Деликатесный мясной;

- салат Красный восток;
- салат Столичный;
- салат из печени;
- салат из печени с грибами;
- салат с языком и кукурузой;
- салат Нежный;
- салат с курицей и сыром;
- салат Перепелиное гнездо;
- салат Увертюра;
- салат с ветчиной;
- салат Немецкий с колбасой;
- салат Сельдь под шубой;
- салат Сельдь под шубой с яблоками;
- салат из копченой горбуши;
- салат Марино;
- салат рыбный Мимоза;
- салат из кальмаров с яйцом;
- салат из крабовых палочек и кукурузы;
- салат Деликатесный с крабами;
- салат фруктовый Изабелла;
- салат фруктовый Кокосовый рай;
- салат Орехово-фруктовое ассорти;
- салат Театральный с шампиньонами;
- салат из курицы с папоротником;
- салат Золотой петушок;
- салат Гнездо глухаря;
- набор для окрошки мясной;
- набор для окрошки с мяскопченостями;
- набор для окрошки с колбасой;
- набор для окрошки овощной.

**Салаты заправленные:**

- салат Весенний;
- салат Цезарь;
- салат Зимний;
- салат Нежность;
- салат Коул-слоу;
- салат Оливье;
- салат Свежесть;
- салат Министерский;
- салат мясной;
- салат мясной с кукурузой;
- салат Осенний;

- салат из папоротника со сладким перцем;
- салат Испанский;
- салат из свеклы с изюмом;
- салат из свеклы с сыром и чесноком;
- салат сырный с чесноком;
- винегрет овощной;
- салат из морской капусты с яйцом;
- салат Розовый с черносливом;
- салат Домашний;
- салат с двумя видами фасоли;
- салат Шапка Мономаха:
- салат Муравейник;
- салат Солнышко;
- салат из фасоли;
- салат Греческий;
- салат Овощной;
- салат Премьер с сухариками;
- салат Чифан с майонезом;
- салат Чифан с маслом растительным;
- салат Драйв с сухариками;
- салат Деликатесный мясной;
- салат Столичный;
- салат из курицы с кедровыми орешками;
- салат с курицей и сыром;
- салат Чифан с майонезом;
- салат Чифан с маслом растительным;
- салат Театральный с шампиньонами;
- салат из курицы с папоротником;
- салат Черепаха;
- салат Золотой петушок;
- салат Нептун;
- салат Гнездо глухаря;
- салат Перепелиное гнездо;
- салат Увертюра;
- салат из печени;
- салат из печени с грибами;
- салат печеночно-морковный;
- салат с языком и кукурузой;
- салат Немецкий с колбасой;
- салат Дальневосточный;
- салат Сельдь под шубой;
- салат Сельдь под шубой с яблоками;

- салат из копченой горбуши;
- салат Марино;
- салат рыбный Мимоза;
- салат Нежный;
- салат с ветчиной;
- салат Славянский;
- салат Русский;
- салат Каприз;
- салат Океан;
- салат Морской;
- салат из кальмаров с яйцом;
- салат Деликатесный с крабами;
- салат с крабовыми палочками;
- салат из крабовых палочек и кукурузы;
- салат Нежность;
- салат фруктовый Изабелла;
- салат фруктовый Кокосовый рай;
- салат Орехово-фруктовое ассорти.

### **Изменение № 1**

***Дата введения в действие — 20.02.2015 год.***

#### **Салаты незаправленные:**

- салат «Баклажан с помидорами»;
- салат «Фантазия»;
- салат «Шапка Мономаха» (2 вариант);
- салат «Нефертити»;
- салат «Веснушка»;
- салат «Курица с сыром»;
- салат «Фирменный»;
- салат «Редис с огурцом и яйцом»;
- салат «Зимний с зелёным луком»;
- салат «Вегетарианец»;
- салат «Дары леса»;
- салат «Печень с грибами»;
- салат «Арарат»;
- салат «Венгерский»;
- салат «Голландский»;
- салат «Грибной с фасолью»;
- салат «Барин»;
- салат «Мясной коктейль».

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

**Сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C:

- салатов заправленных – не более 12 часов;
- салатов незаправленных – не более 24 часов.

**Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6°C:

- салатов заправленных – не более 12 часов;
- салатов незаправленных – не более 18 часов.

**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.