

ТУ 9214-010-37676459-2012 САЛАТЫ С МЯСОПРОДУКТАМИ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 19.08.2014

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.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, птицы 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:

- 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»;
- 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»;
- салат «Арарат» (2 вариант);
- салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант);
- салат «Печень в малиновом соусе»;
- салат «Нежность» (2 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».

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

Транспортируют салаты всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов действующими на данном виде транспорта.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С:

- салаты с добавлением мяса, курицы, – 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 +2⁰С до +6⁰С:

- 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 +2⁰С до +6⁰С:

- 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.