

# ТУ 9161-058-37676459-2012 ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ

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

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**

### **Закуски, салаты корейские из сырых овощей:**

- из моркови;
- из капусты с морковью;
- из капусты белокочанной;
- из капусты белокочанной с огурцами;
- из капусты с паприкой;
- из капусты со свеклой;
- из белокочанной капусты;
- из краснокочанной капусты;
- из огурцов;
- из редьки.

### **Закуски, салаты корейские из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, грибов, плодов:**

- из моркови с шампиньонами;
- из моркови с древесными грибами;
- из моркови с грибами;
- из грибов;
- из белокочанной и морской капусты;
- из сладкого перца с маслинами;
- из редьки с фасолью.

### **Закуски, салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:**

- пекинская капуста по-корейски Кимчи;
- белокочанная капуста по-корейски Кимчи;
- из маринованных овощей;
- из грибов;
- из имбиря.

### **Закуски, салаты корейские из жареных, вареных, овощей:**

- из бамбука;
- из бобов;
- из картофеля;

- из стручковой фасоли;
- из кукурузы;
- из баклажанов;
- из баклажанов с капустой;
- из фаршированных баклажанов;
- из морской капусты;
- из морской капусты с перцем;
- из морской капусты с перцем и морковью;
- из морской капусты с фунчезой;
- из морской капусты с клюквой;
- из морской капусты и картофеля;
- из морской капусты с соевым мясом;
- из морской капусты с грибами;
- из вешенки;
- из опят;
- из шампиньонов;
- из сушеных белых грибов;
- из сушеных древесных грибов;
- из сушеных опят;
- из папоротника;
- из папоротника с клюквой;
- из папоротника с грибами;
- из початков кукурузы;
- из ростков сои;
- из ростков маша;
- из свежих кабачков;
- из сушеных кабачков;
- из свеклы;
- из сельдерея с оливками;
- из соевого мяса;
- из соевого мяса с папоротником;
- из соевого мяса с морковью;
- из спаржи соевой;
- из тофу с кунжутом;
- из тофу с грибами;
- из фасоли;
- из фасоли с кукурузой;
- из ашлады;
- из фунчезы;
- из фунчезы с грибами;
- из фунчезы с огурцами;
- из фунчезы с морковью;

- из цветной капусты;
- из капусты цветной и кольраби;
- из брюссельской капусты;
- из капусты брокколи;
- из цветной капусты с помидорами;
- из цветов лилии;
- овощная;
- овощная с грибами;
- Аджика по-корейски;
- Огонек по-корейски.

**Закуски, салаты корейские с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:**

- из моркови с говядиной;
- хе из говядины;
- из говяжьих желудков;
- хе из курицы с шампиньонами;
- хе из курицы с папоротника;
- хе из куриных сердечек;
- из куриных желудков;
- хе из сердца;
- хе из языка;
- хе из свинины;
- хе из свиных ушек;
- хе из курицы;
- хе из семги;
- хе из форели;
- хе из горбуши;
- хе из сельди;
- хе из судака;
- хе из щуки;
- хе из терпуга;
- хе из судака с капустой;
- из моркови с сельдью;
- из кальмаров;
- из моркови с кальмарами;
- из капусты белокочанной с кальмарами;
- из морской капусты с кальмарами;
- из морской капусты с креветками;
- Морской коктейль;
- из осьминогов;
- из креветок;
- из кораллов;

- из мяса краба;
- из мидий;
- из морского гребешка.

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

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

- фасованной – не более 48 часов;
- весовой – не более 24 часов.

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

- фасованной – не более 7 суток;
- весовой – не более 48 часов.

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.

**Рекомендуемый срок 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 – не более 30 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.

**Рекомендуемый срок 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 – не более 15 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.