

ТУ 9165-003-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Стоимость:
15000 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 из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по-корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Салаты, готовые к употреблению, выпускаются в следующем ассортименте со следующими дополнительными условными торговыми наименованиями:

Салаты из сырых овощей по-корейски:

- салат из моркови;
- салат из моркови (2 вариант);
- салат с морковью и свеклой;
- салат из моркови с чесноком;
- салат из моркови с луком;
- салат «Летний с морковью»;
- салат из капусты белокочанной;
- салат из капусты белокочанной (2 вариант);
- салат из свежей капусты (3 вариант);
- салат «Летний с капустой»;
- салат с капустой белокочанной и морковью;
- салат из капусты белокочанной с огурцами;
- салат с капустой и свеклой;
- салат из капусты с паприкой;
- салат из краснокочанной капусты;
- салат «Кимзи»;
- салат «Летний с цветной капустой»;
- салат из редьки;
- салат из свежей редьки;
- салат из редьки зеленой с перцем;
- салат из редьки с морковью;

- салат из редьки с морковью (2 вариант);
- салат из редьки с луком;
- салат из редьки острый;
- салат из красного редиса;
- салат из редиса с морковью;
- салат из огурцов;
- салат из огурцов (2 вариант);
- салат из огурцов с чесноком;
- салат из огурцов и лука;
- салат из огурцов в «Плаще»;
- салат из огурцов с красным перцем;
- салат из свежих огурцов с зеленью;
- салат «Летний с баклажанами»;
- салат «Летний со свеклой»;
- салат из свеклы;
- салат из свеклы (2 вариант);
- салат из свеклы с тмином и хреном;
- салат с лобой;
- салат из молодого перца красного с зеленым луком;
- салат из молодого перца красного в соевом соусе;
- салат из свежего стручкового перца;
- салат зеленый с соусом;
- салат зеленый с горчицей;
- салат зеленый с горчицей (2 вариант);
- салат из помидоров с сахаром;
- салат из картофеля;
- салат из свежей петрушки;
- салат из сельдерея;
- салат из сельдерея и моркови;
- салат «Ассорти»;
- салат «Кимчхи» из капусты;
- салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты;
- салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки;
- салат «Кимчхи» из редьки для аппетита;
- салат «Кимчхи» ассорти.

Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:

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

- салат «Кимчи» из листа салата;
- салат «Кимчи» из петрушки;
- салат «Набак-Кимчи».

Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:

- салат из пекинской капусты «Кимчи»;
- салат из белокочанной капусты «Кимчи»;
- салат из капусты белокочанной (4 вариант);
- салат из капусты кисло-сладкой с перцем;
- салат из моркови (3 вариант);
- салат с морковью и грибами;
- салат «Ассорти» с морковью;
- салат с морковью и спаржей;
- салат со спаржей, морковью и грибами;
- салат из маринованных овощей;
- салат из маринованной петрушки;
- салат зеленый малосольный;
- салат из маринованных грибов по-корейски;
- салат из имбиря;
- салат «Ассорти овощное»;
- салат из редиса свеже-соленого;
- салат из чеснока кисло-сладкого;
- салат из морской капусты с грибами;
- салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем;
- салат из морской капусты с маринованным репчатый луком;
- салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем;
- салат из мяса гребешка с корнишонами;
- салат из мяса гребешка под майонезом;
- салат из огурцов кисло-сладких;
- салат из огурцов остро-кислых;
- салат «Любительский».

Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:

- салат из баклажанов;
- салат из баклажанов с капустой;
- салат из фаршированных баклажанов;
- салат с баклажанами в соусе;
- салат из баклажанов в уксусе;
- салат из баклажанов, жареных кружочками;
- салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле;
- салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле;
- салат из баклажанов тушеных;
- салат из баклажанов, жареных с луком;
- салат из баклажанов с черносливом;

- салат из баклажанов с зеленым горошком;
- салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе;
- салат из баклажанов (2 вариант);
- салат «Ассорти» с баклажанами;
- салат из бамбука;
- салат «Бамбук» (2 вариант);
- салат из бобов;
- салат из ростков сои;
- салат из ростков маша;
- салат из пророщенных соевых бобов;
- салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы;
- салат из фасоли;
- салат из фасоли (2 вариант);
- салат из фасоли с кукурузой;
- салат с фасолью и морковью;
- салат «Фасолька»;
- салат с фасолью в имбирном соусе;
- салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами;
- салат из стручков фасоли с шампиньонами;
- салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами;
- салат из стручковой фасоли;
- салат из стручковой фасоли (2 вариант);
- салат из картофеля (2 вариант);
- салат из картофеля с перцем и имбирем;
- салат из картофеля с салатом;
- салат из картофеля с чесноком;
- салат из кукурузы;
- салат из початков кукурузы;
- салат из морской капусты;
- салат из морской капусты (2 вариант);
- салат из морской капусты (3 вариант);
- салат из морской капусты с перцем;
- салат из морской капусты с перцем и морковью;
- салат из морской капусты с фунчезой;
- салат из морской капусты с клюквой;
- салат из морской капусты и картофеля;
- салат из морской капусты с соевым мясом;
- салат из морской капусты с грибами;
- салат из морской капусты «по-дальневосточному»;
- салат из морской капусты с яйцами под майонезом;
- салат из морской капусты под майонезом;
- салат из морской капусты и зеленого салата;

- салат из вешенки;
- салат из опят;
- салат из шампиньонов;
- салат из шампиньонов (2 вариант);
- салат из свежих грибов;
- салат из сушеных грибов (2 вариант);
- салат «Овощной» с сушеными грибами;
- салат из сушеных белых грибов;
- салат из сушеных древесных грибов;
- салат из сушеных опят;
- салат из папоротника;
- салат из папоротника с клюквой;
- салат из папоротника с грибами;
- салат «Папоротник с луком и грибами»;
- салат «Папоротник с луком»;
- салат из свежих кабачков;
- салат из сушеных кабачков;
- салат из кабачков в кляре;
- салат из кабачков в молоке;
- салат из кабачков с томатами;
- салат из кабачков с чесноком и зеленым луком
- салат из кабачков и лука;
- салат из кабачков;
- салат из свеклы (3 вариант);
- салат из сельдерея с оливками;
- салат из сельдерея в душистом растительном масле;
- салат из соевого мяса;
- салат из соевого мяса с папоротником;
- салат из соевого мяса с морковью;
- салат из соевого мяса с морковью (2 вариант);
- салат из соевого мяса с кабачками;
- салат из соевых палочек;
- салат из спаржи соевой;
- салат из спаржи (2 вариант);
- салат из жареной спаржи;
- салат с тофу;
- салат из тофу с овощами;
- салат из тофу с фасолью;
- салат из тофу с кунжутом;
- салат из тофу с грибами;
- салат из ашлады;
- салат из фунчезы;

- салат из фунчезы с морковью;
- салат из фунчезы с грибами;
- салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант);
- салат из фунчезы с огурцами;
- салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант);
- салат «Гребешки из капусты»;
- салат из капусты в молоке;
- салат из капусты белокочанной с морской капустой;
- салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле;
- салат из капусты поджаренной;
- салат из капусты с вермишелью;
- салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле;
- салат из капусты с горчицей;
- салат из капусты (свежей) с каштанами;
- салат из цветной капусты с кунжутным маслом;
- салат из цветной капусты с томатами и фасолью;
- салат из цветной капусты, жареной с грибами;
- салат из цветной капусты;
- салат из цветной капусту (2 вариант);
- салат из капусты цветной и кольраби;
- салат из цветной капусты с помидорами;
- салат из цветной капусты с грибами;
- салат из цветной капусты со стручками бобов;
- салат из цветной капусты в томате;
- салат из брюссельской капусты;
- салат из капусты брокколи;
- салат из цветов лилии;
- салат «Овощной»;
- салат «Овощной» (2 вариант);
- салат «Овощной» с грибами;
- Аджика по-корейски;
- салат «Огонек по-корейски»;
- салат «Весенний с черемшой»;
- салат «Весенний с папоротником»;
- салат «Весенний с фасолью»;
- салат «Весенний с грибами»;
- салат «Конь Чи»;
- салат «Вдохновение»;
- салат с арахисовым соусом;
- салат из моркови с сахаром;
- салат из моркови с сельдереем;
- салат из моркови (3 вариант);

- салат из моркови, жаренной с сельдереем;
- салат из огурцов, обжаренных с зеленью;
- салат из огурцов с перцем;
- салат из перца, поджаренного с томатами;
- салат из жгучего красного перца;
- салат из помидоров с овощами и грибами;
- салат из помидоров в молоке;
- салат из помидоров, жаренных с сахаром;
- салат из помидоров, жаренных с яйцами;
- салат из помидоров, жаренных в растительном масле;
- салат из помидоров, жаренных со сладким перцем;
- салат из помидоров со сладким перцем;
- салат из редьки тушеной;
- салат из редиса с грибами;
- салат из жареного редиса со скорлупой креветок;
- салат из тыквы тушеной;
- салат из мяса гребешка с капустой и яблоками;
- салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком;
- салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом;
- салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом;
- салат из мяса гребешка с овощами и лимоном;
- салат из черемши под соевым соусом;
- салат из репчатого лука с яйцом;
- салат из молодых побегов арамина;
- салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан.

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:

- салат из моркови с говядиной;
- салат из говяжьих желудков;
- салат «Любительский с говядиной»;
- салат «Папоротник» (2 вариант);
- салат «Микс с говядиной»;
- салат из риса с говядиной;
- салат «Молодой из говядины и курицы»;
- салат «Холодный из говядины»;
- салат «Язык ароматный»;
- салат «Любительский со свининой»;
- салат «Микс со свининой»;
- салат из свинины с куркумой;
- салат из моркови со свининой;
- салат из почек с зеленым салатом;
- салат «Холодный из свиных почек»;
- салат из почек;

- салат «Любительский с мясом птицы»;
- салат из куриных сердечек;
- салат из куриных желудков;
- салат «Микс с курицей»;
- салат «Куриный с кунжутом»;
- салат «Острый с курочкой»;
- салат из свежих огурцов с куриным мясом;
- салат «Куриный»;
- салат из утиных языков;
- салат с потрохами домашней птицы;
- салат из дичи с можжевельными ягодами;
- салат из стручковой фасоли с ветчиной;
- салат «Любительский с соевым мясом»;
- салат «Особый»;
- салат «Камди – Ча»;
- салат «Восточный»;
- салат «Янбан»;
- салат «Фунчеза с уткой»;
- салат из моркови (4 вариант);
- салат хе из говядины;
- салат хе из говядины (2 вариант);
- салат хе из говяжьей печени;
- салат хе из сердца;
- салат хе из языка;
- салат хе из свинины;
- салат хе из свиных ушек;
- салат хе из курицы;
- салат хе из курицы (2 вариант);
- салат хе из курицы с шампиньонами;
- салат хе из курицы с папоротника;
- салат хе из минтая;
- салат хе из судака;
- салат хе из щуки;
- салат хе из сельди;
- салат «Хе из сельди» (2 вариант);
- салат хе из терпуга;
- салат хе из семги;
- салат хе из форели;
- салат хе из горбуши;
- салат хе из судака с капустой;
- салат «Рыба Хе»;
- салат хе из филе рыбы (2 вариант);

- салат хве из устриц;
- салат хве из кальмаров;
- салат из моркови с сельдью;
- салат «Морской с рыбой»;
- салат «Рыба в маринаде»;
- салат из тушеной рыбы с грибами и овощами;
- салат из форели фаршированной;
- салат из кальмаров;
- салат с кальмарами (2 вариант);
- салат из кальмаров (3 вариант);
- салат из моркови с кальмарами;
- салат из капусты белокочанной с кальмарами;
- салат из морской капусты с кальмарами;
- салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант);
- салат «Белковый»;
- салат «Морской с кальмарами»;
- салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом;
- салат из кальмара под чесночным соусом;
- салат из кальмаров с картофелем;
- салат из кальмаров с рисом;
- салат из запеченных кальмаров с рисом;
- салат из кальмаров и соленых огурцов;
- салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами;
- салат из кальмаров под майонезом;
- салат «Кальмар пикантный»;
- салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов;
- салат из кальмаров со стручковой фасолью;
- салат из морской капусты с креветками;
- салат из креветок;
- салат «Креветочка»;
- салат «Овощной» с креветками;
- салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами;
- салат с креветками и сладким перцем;
- салат из креветок под майонезом;
- салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом;
- салат из креветок с тертым сыром;
- салат с креветками и фруктами;
- салат из креветок с рисом;
- салат из креветок с творогом;
- салат из креветок в коричневом соусе;
- салат из капусты с креветками;
- салат «Холодный из креветок»;

- салат из жареных креветок;
- салат из креветок в кляре;
- салат из кораллов;
- салат из осьминогов;
- салат из трепанга с огурцами;
- салат из мяса краба;
- салат «Крабовый»;
- салат из краба со свежими огурцами;
- салат из краба с зеленым салатом.
- салат из раков с белым вином;
- салат из мидий;
- салат с мидиями (2 вариант);
- салат из морского гребешка;
- салат «Морской с морскими гребешками»;
- салат «Морской коктейль»;
- салат «Коктейль»;
- салат с лангустом;
- салат «Морской с морской капустой»;
- салат из морской капусты с морковью;
- салат из ставриды;
- салат «По-Пхеньянски»;
- салат с анчоусами;
- салат с рисом;
- салат баклажаны, фаршированные с имбирем;
- салат помидоры фаршированные;
- салат «Кимчи белой»;
- салат «Кимчи» из китайской капусты с мясом.

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

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 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.