

ТУ 9266-009-37676459-2012 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

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 рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция).

Салаты 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 «Экзотик»;
- салат «Рыбный»;
- салат «Северный»;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Русский букет»;
- салат «Посейдон»;
- салат «Деликатесный»;
- салат «Невский»;
- салат «Стрела Амура»;
- салат «Копенгаген»;
- салат «Экзотика»;
- салат «Морской бриз» (2 вариант);
- салат «Фантазия»;
- 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»;
- 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» (2 вариант);
- 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» с креветками.

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 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 от +2⁰С до +6⁰С:

- салатов с сырыми овощами – не более 5 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, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2⁰С до +6⁰С:

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

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.