

# ТУ 9266-250-37676459-2014 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 21.06.2014

10000 руб.

***Дата введения в действие — 2014 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 морской капусты с добавлением других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»;
- салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»;
- салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»;
- салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»;
- салат из морской капусты с перцем «Пикантный»;
- салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»;
- салат из морской капусты с луком «Закусочный»;
- салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»;
- салат из морской капусты с клюквой «Полезный»;
- салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»;
- салат из морской капусты со свеклой «Волжский»;
- салат из морской капусты с яблоком (морковью) «Русский»;
- салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»;
- салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»;
- салат из морской капусты с грибами «Дары осени»;
- салат из морской капусты с папоротником «Особенный»;
- салат из морской капусты с креветками «Курильский»;
- салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»;
- салат из морской капусты с папоротником в соевом соусе «по-Японски»;
- салат из морской капусты по-корейски «Восточный».

***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.***

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 20 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

**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.