

	<b>Наименование документа</b>	<b>К-во</b>
	<p><b>для школьного питания. Технические условия.</b>  Предназначены для использования при организации свободного питания в школах, а также для реализации через торговую сеть.  Ассортимент: "Колбаса сливочная", "Колбаса печеночная", "Колбаски "Атлет", "Колбаски "Бутуз", "Сосиски "Минутка", "Сосиски для завтрака".  Сроки хранения вареных колбасных изделий: не более 48 часов с момента изготовления; в вакуумной упаковке не более 5 суток.</p>	
<b>КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ</b>		
<b>67.</b>	<p><b>ТУ 9216-156-23476484-06</b>  <b>Консервы. Паштеты птичьи. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 5 наименований. Паштеты с использованием куриного и утиного мяса механической обвалки, субпродуктов птицы, возможно дополнительное введение селена в паштеты. Допускается применение растительного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>2</b>
<b>68.</b>	<p><b>ТУ 9216-176-23476484-08</b>  <b>Консервы мясные. Консервы фаршевые из мяса птицы. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 3 наименований. С использованием куриного и утиного мяса механической обвалки и других видов мяса, растительного или животного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>4</b>
<b>69.</b>	<p><b>ТУ 9216-178-23476484-04</b>  <b>Консервы птичьи. Субпродукты в собственном соку. Субпродукты с перловой крупой. Субпродукты с овощами. Технические условия.</b>  В ассортименте 8 наименований. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>4</b>
<b>70.</b>	<p><b>ТУ 9216-187-23476484-09</b>  <b>Консервы. Печень птицы. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 6 наименований. Печень птицы натуральная и в соусах. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>2</b>
<b>71.</b>	<p><b>ТУ 9216-188-23476484-09</b></p>	<b>1</b>

	Наименование документа	К-во
	<b>Консервы мясные из индейки. Технические условия.</b> Ассортимент включает 3 наименования. В составе: мясо механической обвалки (фарш), кусковое мясо (кусочками). Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
<b>72.</b>	<b>ТУ 9216-202-23476484-04</b> <b>Консервы птичьи. Паштеты из субпродуктов птицы. Технические условия.</b> В ассортименте 6 наименований. В составе: субпродукты птицы, мясо птицы механической и ручной обвалки. Возможно, дополнительное введение в паштеты селена. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	<b>1</b>
<b>73.</b>	<b>ТУ 9216-308-23476484-00</b> <b>Консервы из мяса цыплят для профилактического и лечебного питания детей с йоддефицитными состояниями. Технические условия.</b> <b>(Изменение № 2 с 2006 г.)</b> Распространяются на стерилизованные консервы для профилактического и лечебного питания детей старше одного года с йоддефицитными состояниями, вырабатываемые из мяса цыплят и овощей с добавлением морской капусты как источника йода. В зависимости от степени измельчения консервы классифицируются в соответствии с таблицей 1 и вырабатываются в следующем ассортименте: «Ламина» («Мясо цыплят с морской капустой») - для профилактического и лечебного питания детей с йоддефицитными состояниями; «Ламина» («Мясо цыплят с морской капустой») - для профилактического и лечебного питания детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока; «Садко» - для профилактического питания детей с йоддефицитными состояниями; «Садко» - для профилактического питания детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока.	<b>1</b>
<b>74.</b>	<b>ТУ 9216-371-23476484-07</b>	<b>1</b>

	<b>Наименование документа</b>	<b>К-во</b>
	<p><b>Консервы из мяса перепелов для детского питания. Технические условия.</b></p> <p>Распространяются на стерилизованные консервы из мяса домашних перепелов в гомогенизированном, пюреобразном, крупноизмельченном виде и в виде кусочков, предназначенные для питания различных категорий населения, в том числе для питания детей старше 3-х лет.</p> <p>Консервы представляют собой мясные продукты из мяса перепелов (нового вида биологически полноценного, экологически чистого сырья) с использованием других видов мяса (цыплят, индейки), субпродуктов, жировых компонентов, круп, овощей и фруктов. Содержание компонентов в рецептурах консервов обеспечивает в их составе оптимальные для усвоения организмом ребенка соотношения пищевых веществ (белка и жира, незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, кальция и фосфора и др.).</p>	
<b>75.</b>	<p><b>ТУ 9217-165-23476484-06</b></p> <p><b>Консервы птичьи для домашних животных. Технические условия.</b></p> <p>В ассортименте предусмотрено 5 наименований. В составе: малоценные продукты убоя птицы, мясо и костный остаток, полученные в процессе механической обвалки птицы, растительные и другие компоненты. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>5</b>
<b>76.</b>	<p><b>ТУ 9217-244-23476484-06</b></p> <p><b>Консервы мясные. Мясо куриное с рисом. Мясо куриное с гречкой. Мясо куриное с перловкой. Технические условия.</b></p> <p>Ассортимент состоит из 3 наименований. Используется бескостное куриное мясо, крупы. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>1</b>
<b>77.</b>	<p><b>ТУ 9216-180-23476484-09</b></p> <p><b>Консервы мясные. Мясо птицы ветчинное. Технические условия.</b></p> <p>Ассортимент включает 9 наименований. Используется</p>	<b>2</b>

	<b>Наименование документа</b>	<b>К-во</b>
	кусковое куриное или индюшиное мясо (белое, красное отдельно или вместе), мясо птицы механической обвалки, белки растительного и животного происхождения. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
<b>ЯЙЦО И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>		
<b>78.</b>	<b>ТУ 9841-173-23476484-08</b> <b>Яйца куриные пищевые «Здоровье». Технические условия.</b> Яйца куриные всех категорий, в том числе мелкие, обогащенные селеном – яйца «Здоровье», каротиноидами. Срок хранения яиц согласно ГОСТ Р 52121-2003.	<b>8</b>
<b>79.</b>	<b>ТУ 9846-036-23476484-04</b> <b>Яйца перепелиные пищевые. Технические условия.</b> Срок годности яиц, упакованных в картонные коробки - не более 20 сут., в контейнеры из полимерных материалов – не более 30 сут.	<b>63</b>
<b>80.</b>	<b>ТУ 9846-349-23476484-08</b> <b>Яйца перепелиные пищевые. Технические условия.</b> Распространяются на яйца перепелиные, предназначенные для реализации. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам: диетические, столовые.	<b>3</b>
<b>81.</b>	<b>ТУ 9219-210-23476484-99</b> <b>Смеси сухие яичные для омлетов. Технические условия.</b> Смеси с зеленью, томатами, грибами, сыром и др. добавками.	<b>9</b>
<b>82.</b>	<b>ТУ 9219-230-23476484-2000</b> <b>Продукты яичные жидкие охлажденные. Технические условия.</b> Продукты яичные охлажденные: яичная масса, белок, желток, в т.ч. концентрированные и с добавками соли и сахара.	<b>14</b>
<b>83.</b>	<b>ТУ 10.18.11.011-90 .</b> <b>Технические условия.</b> ТУ и ТИ на опытные партии продуктов: «Сенежский» и «Новый» с добавлением субпродуктов, с добавлением	<b>2</b>