Техническое задание на оказание услуг по обеспечению соответствия продукции требованиям потребителей (разработка и регистрация ТУ)

Услуги включают в себя разработка ТУ (Технические условия), регистрацию ТУ и разработку ТИ (Технологическая инструкция) по трем направлениям:

- рыба холодного копчения;

- ракообразные и молюски свеже-вареные, запеченые, варено-мороженные, в специальной глазировке;

- мясо горячего копчения.

1. Рыба холодного копчения.

Производство продукции представляет собой мини-магазин или специализированный отдел на большой торговой площадке с функцией копчения на месте продажи. Копчение может производиться на предприятии общественного питания (ресторан, кафе, столовая и т.д.), а так-же в специализированных цехах. Вода и канализация могут быть автономными.  
Допускается хранение сырьевых продуктов без физического соприкосновения с другими продуктами.

Срок годности продукции устанавливается:    
- при температуре от 0 до -8 градусов С не более 2 месяцев;  
- при температуре -18 градусов С не более 6 месяцев.  
Срок годности продукции в вакуумной упаковке:  
- при температуре от 0 до -8 градусов С не более 3 месяцев;  
- при температуре -18 градусов С не более 9 месяцев.

2. Ракообразные и молюски свеже-вареные, запеченые, варено-мороженные, в специальной глазировке.  
   
Виды сырья:  
- Рак речной;  
- краб Королевский (Камчатский);  
- краб равношипный;  
- краб голубой королевский;  
- краб-стригун опилио;  
- омары;  
- лангусты;  
- лангустины;  
- креветки;   
- гребешок;  
- устрицы;  
- мидии;  
- трубач;  
- рапана черноморская;  
- кальмары;  
- осьминоги.  
   
Сырье используется:    
- живое;  
- охлажденное;  
- сыро-мороженное;  
- варено-мороженное.  
   
 Производство продукции представляет собой мини-магазин или специализированный отдел на большой торговой площадке с функцией копчения на месте продажи. Копчение может производиться на предприятии общественного питания ( ресторан, кафе, столовая и т.д.), а так-же в специализированных цехах. Вода и канализация могут быть автономными.

Срок годности продукта устанавливается:  
- при температуре от 0 до -2 градусов С - 7 суток;  
- при температуре -18 градусов - 1 год.  
в вакуумной упаковке:  
- при температуре от 0 до -2 градусов С - 12 суток;  
- при температуре -18 градусов - 18 месяцев.

3.Мясо горячего копчения.  
   
 Производство продукции представляет собой мини-магазин или специализированный отдел на большой торговой площадке с функцией копчения на месте продажи. Копчение может производиться на предприятии общественного питания ( ресторан, кафе, столовая и т.д.), а так-же в специализированных цехах. Вода и канализация могут быть автономными.  
   
Вид сырья:  
   
- Мясо птицы;  
- Дичь;  
- Свинина;  
- Сало;  
- Говядина;  
- Баранина;  
- Оленина.  
   
Сроки хранения  
при температуре от -2 гр. С до +2 гр. С -- 14 суток  
при температуре от -18 гр. С -- 4 месяца  
в вакуумной упаковке  
при температуре от -2 гр.С +2 гр.С --25 суток  
при температуре -18 гр. С - 6 месяцев.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Субъект (субъекты) малого и среднего предпринимательства:** | | |
| ИП Долина И.А. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись | (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) |
| М.П. (при наличии) |  |  |