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) |  |  |