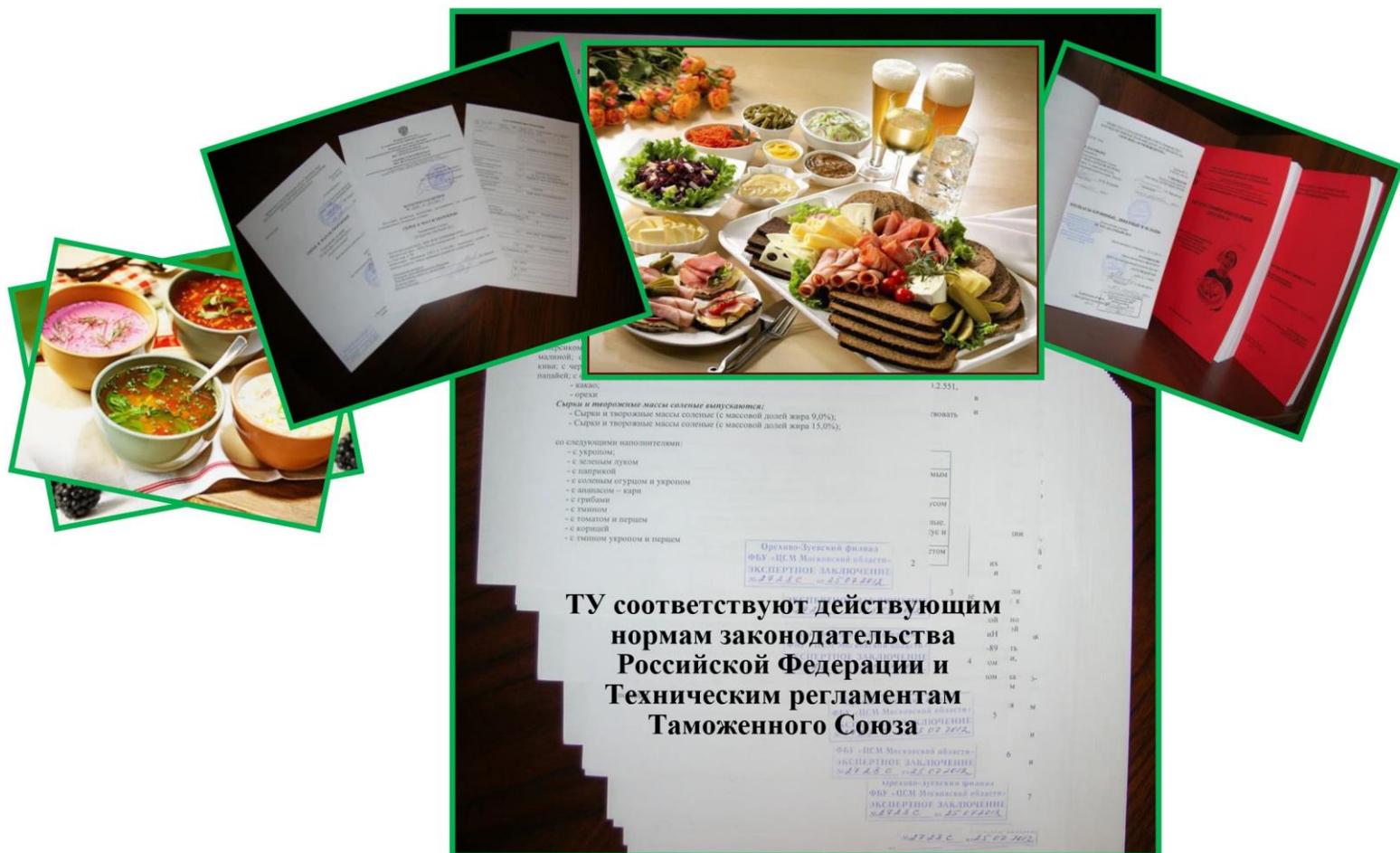




ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»  
(ООО НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-научоград РФ,  
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;  
факс: 8 (475-45) 5-14-13;  
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;  
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ  
КАТАЛОГ  
ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ  
на продукты питания



Мичуринск-научоград РФ  
2023



Отсканируйте QR код и перейдите на наш сайт

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.  
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

**В комплект готовых Технических условий входят:**

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

**10% от цены конкурентов!**

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

**Мы гарантируем:**

**во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?**

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



*С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).*

**ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.**

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru) или [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru); или сформировать заявку на одном из наших сайтов: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru); [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru).

*Заказать обратный звонок*

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,  
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

**Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!**

ОГЛАВЛЕНИЕ  
ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ

ТУ,ТИ 10.13.14-1045-37676459-2022 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL].....	6
ТУ, ТИ 10.13.14-167-37676459-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	9
ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД.....	11
ТУ 10.85.12-886-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ.....	15
ТУ 10.72.12-860-37676459-2020 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ».....	16
ТУ 10.71.12-861-37676459-2020 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	16
ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ.....	17
ТУ 10.85.19-863-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ..	18
ТУ,ТИ 10.85.19-862-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ.....	19
ТУ 10.71.12-859-37676459-2020 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ».....	21
ТУ 10.13.15-784-37676459-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	22
ТУ 10.86.10-831-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL].....	22
ТУ 10.13.14-824-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	24
ТУ 10.13.14-823-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	29
ТУ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) .....	33
ТУ 10.13.14-046-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ.....	34
ТУ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» .....	36

## ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ

15 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1045-37676459-2022  
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]

*Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты [варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, вяленые, сушеные] из мяса птицы «Халаяль», изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, разной степени измельчения, с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов, пищевых добавок, пряностей или без них, готовые к употреблению в пищу и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. **Продукты из мяса птицы «Халаяль» [HALAL] выпускают:** в зависимости от способа термической обработки: варено-копченые [копчено-вареные]; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые; вяленые; сушеные. в зависимости от термического состояния: охлажденные.

**АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса птицы «Халаяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка на кости индейки «Халаяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; тушка индейки «Халаяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; полутушка индейки «Халаяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; окорочок индейки «Халаяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; бедро индейки «Халаяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; голень индейки «Халаяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; крылышко индейки «Халаяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; плечевая часть крыла индейки «Халаяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; шейки индейки «Халаяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; гузка индейки «Халаяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; филе грудки индейки «Халаяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халаяль»; пастрома из мяса индейки «Халаяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халаяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халаяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; филе бедра индейки «Халаяль»; рулет куриный деликатесный «Халаяль»; рулет из индейки деликатесный «Халаяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; буженина из мяса индейки «Халаяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; «Орех» из мяса индейки «Халаяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; фонарик из мяса индейки «Халаяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; слойка из мяса индейки «Халаяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халаяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халаяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халаяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка на кости индейки «Халаяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; тушка индейки «Халаяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; полутушка индейки «Халаяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; окорочок индейки «Халаяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; бедро индейки «Халаяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; голень индейки «Халаяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; крылышко индейки «Халаяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; плечевая часть крыла индейки «Халаяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; шейки индейки «Халаяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; гузка индейки «Халаяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; филе грудки индейки «Халаяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халаяль»; пастрома из мяса индейки «Халаяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халаяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халаяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халаяль»; филе бедра индейки «Халаяль»; рулет куриный деликатесный «Халаяль»; рулет из индейки деликатесный «Халаяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур]



«Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; батончик «Ряба» «Халяль»; батончик «Инди» «Халяль»; батончик «Ряба» с вяленным инжиром «Халяль»; батончик «Инди» с вяленным инжиром «Халяль»; батончик «Ряба» с орешками «Халяль»; батончик «Инди» с орешками «Халяль»; батончик «Ряба» со льном «Халяль»; батончик «Инди» со льном «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль». мясо «Чемен» куриное [из грудки] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из грудки] «Халяль»; **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хворост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хворост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; мясо «Чемен» куриное [из окорочка] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из окорочка] «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». «Чикен Джерки» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Чикен Джерки» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – вяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; грудка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сушеные. Подвид – кусковые, бескостные. Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы «Халяль»; чипсы из мяса цыплят-бройлеров «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль» **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ:** **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет"

[плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее.** **Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик [гузка] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль». **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль»; спинка уток «Халяль»; спинка гусят «Халяль»; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик [гузка] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль». *Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.* При использовании настоящих технических условий целесообразно проверить наименование (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками.

**12 500 РУБ.**

**ТУ, ТИ 10.13.14-167-37676459-2022**  
**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**  
**В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

*Дата введения в действие – 28.01.2022 г. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами, изготовленные в соответствии с ритуальными обычаями Ислама (халяль) и не содержащие, запрещенных ингредиентов (харам). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:** пельмени «Татарские»; пельмени «Дагестанские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсула»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Из баранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории Б:** пельмени «Халяльные»

из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсула»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; пельмени «Иранские»; пельмени «Бахчисарайские»; пельмени «Сарай»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски); **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени классические из говядины; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени из говядины и курицы; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; чучвара из говядины, утки с картофелем; курзе из говядины и баранины; курзе из баранины с картофелем; курзе из конины с картофелем и грибами; манты с бараниной и тыквой; манты с бараниной и грибами; манты с говядиной и тыквой; манты с кониной и тыквой; манты с говядиной и курицей **Категории Г:** пельмени мясо-капустные; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Береки»; манты «Каспийские»; манты с говядиной и курицей; чебуреки с говядиной и курицей; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; хушаны «Таджикские».

**Примечание:** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С:** весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:** весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**26 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022**

**ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

*Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из говядины, баранины, конины, мяса кролика и птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов, и приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

**АССОРТИМЕНТ: изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе телянка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык телянка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флэт айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьих рёбра; говяжьих ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Ски-яки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьих щёки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьих ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуюга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлойн стейк по-мароккански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тоскански»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьих щёки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон»; «Основной стейк из пашины»; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** колбаски «Франфуртские» «пастеризованные»; колбаски «Мюнхенские» «пастеризованные»; колбаса «Баварская» «пастеризованная»; колбаски «Чоризо» «пастеризованные»; колбаски [купаты] из говядины и телятины «пастеризованные»; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халаль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги;

баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараша с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цып-

ленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфи; тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крылышки куриные [локтевая часть] конфи; крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крылышки цыпленка; «Крылышки Буффало»; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки»; куриные крылышки с лимонной травой; куриные крылышки в устричном соусе; крылышки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедр, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедр, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедр, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедр, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедр]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусятинная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевельными ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленный «по-французски»; утиный окорочок конфи томленный «подкопченный»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] «пастеризованные» для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] «пастеризованные» для гриля и жарки.

**Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй [«Вегета», «Бере бере», «Гарам Масала», «Тика масала» и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укуплены в пакеты и подвергнуты «пастеризации» при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халаль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме «низкотемпературный пар»), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология «су-вид» приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-37676459-2022.

**Правила транспортирования и хранения.** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 °С до плюс 3 °С включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 °С. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

**Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %:** **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **60 суток**; из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид:** при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халаль» [Halal], приготовленных по технологии**

су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 °С до плюс 3 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.85.12-886-37676459-2020**  
**ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушенная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток.

**15 000 РУБ.****ТУ 10.72.12-860-37676459-2020****ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халаль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** *Сдобное печенье:* печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халаль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халаль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халаль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халаль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халаль» (Halal). *Слоеное печенье:* печенье с джемом «Удача» «Халаль» (Halal); печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халаль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халаль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халаль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халаль» (Halal). *Сахарное печенье:* печенье с повидлом «Маргарита» «Халаль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халаль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халаль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халаль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халаль» (Halal). *Песочное печенье:* печенье Курабье «Халаль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халаль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халаль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халаль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халаль» (Halal). *Заварное печенье:* печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халаль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халаль» (Halal). *Затяжное печенье:* печенье «Амереканер» зерновое «Халаль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халаль» (Halal); печенье «Сырное» «Халаль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халаль» (Halal); печенье «Пикник» «Халаль» (Halal).

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.*

**Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** остальное – не более 30 дней, с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°C – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°C – не более 45 суток.

**15 000 РУБ.****ТУ 10.71.12-861-37676459-2020****ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халаль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** пирожное бисквитно-кремовое «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Полянка» «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом» «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной» «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Берёзонька» «Халаль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халаль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халаль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халаль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халаль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халаль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халаль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халаль» (Halal); пирожное

«Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.**

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

**14 750 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2020**  
**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ**  
**ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущенки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущенки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо

песочное с орехами; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно-фруктовый пирог; пирог торфяной; шарики творожные.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.**

**Термины и определения мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 750 РУБ.**

**ТУ 10.85.19-863-37676459-2020**

**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с яблоками; пирог

слоеный с курагой; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; самса с мясом; самса с картофелем и мясом; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; хачапури; хачапури слоеные; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жареной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Термины и определения мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 750 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.85.19-862-37676459-2020**  
**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ**  
**ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с бараниной; пирожки с говядиной; пирожки с кониной; пирожки с олениной; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом

и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки слоеные с бараниной; пирожки слоеные с говядиной; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; слойка с капустой и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; эчпочмак; элеш с курицей; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с капустой; пирожки с повидлом; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с творогом; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жареной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.**

**Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%; пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.71.12-859-37676459-2020**

**ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль; торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяльный; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяльный; торт бисквитный со сливочным кремом халяльный; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяльный «Зебра»; торт «Сметанник» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяльный (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяльный из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» халяльный (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяльный; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт «Наполеон» халяльный (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяльный (песочный); торт «Манник» халяльный; торт «Сухарный» халяльный; торт «Черемуховый» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяльный (бисквитно-муссовый).

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-784-37676459-2020**  
**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые:** говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». Консервы мясные кусковые из субпродуктов: печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный». Консервы мясные кусковые в желе: говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». Консервы мясные кусковые в соусе: говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе. Консервы мясные фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами. Консервы мясные паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*

**Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.86.10-831-37676459-2019**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ]**  
**ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

*Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния: на охлажденные; в зависимости от способа термической обработки: на варенные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой).

Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливвер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарика Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания:** Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы не менее 40 %, субпродуктов птицы не более 10 %), растительных белков не более 5 %, круп (муки) не более 7 %, крахмала не более 3 %, овощей не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности.

**Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **Продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **Знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».

**Безопасность продуктов для детского питания** состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

**Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %:** **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов птицы:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 3 суток.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-824-37676459-2018**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И**  
**МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». Категория Б: колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Гаврийская Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая

«Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбасаполукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбасаполукопченая «Донская Халяль». Категория В: колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбасаполукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбасаполукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаскиполукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбасаполукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». Категория Г: колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбасаполукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пепперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». Категория Д: колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г: колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». Категория Д: колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбасаполукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульманские с брусничкой Халяль»; колбаски варено-

копченые «Крохота Халяль». Категория Б: колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А: колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченный Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». Категория Б: колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А: колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». Категория Б: колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А: колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». Категория Б: колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль». Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелданская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А: колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Ха-

ляль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». Категория Б: колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль». Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А: колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Бальковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Халяль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяленая «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 08.05.2020 год. Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Вайнахская Халяль»; колбаса полукопченая «Нурьевская Халяль»; колбаса полукопченая «Халяль»; колбаса полукопченая «Говядина ароматная Халяль»; колбаса полукопченая «Сабантуй Халяль»; колбаса полукопченая «Ингушская Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Халяль»; колбаса полукопченая «Адыгейская Халяль»; колбаса полукопченая «Молодежная Халяль»; колбаса полукопченая «Черкеская Халяль»; колбаса полукопченая «Исламская Халяль»; колбаса полукопченая «Дагестанская Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль»; колбаски полукопченые «Калибр 12 Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Рамазан Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат Восточный Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная Халяль»; колбаса полукопченая «Каспийская Халяль»; колбаса полукопченая «Праздничная Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Вехлинская Халяль»; колбаса варено-копченая «Стамбульская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Престиж Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитара Халяль»; колбаса варено-копченая «Кизлярский сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат чеченский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «С сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Аварская с курдюком Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «1 СОРТ» Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Элитная Халяль».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 23.07.2021 год. Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Чеченская Халяль»; колбаса полукопченая «Кумыкская Халяль»; колбаса полукопченая «Буйнакская Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Чиркейская Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салами): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. Примечание. Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **Сырокопченая сухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C, копчение при температуре не выше 22°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **Сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых

культур, и сушку. **Сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль-контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности,** гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуются сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбас-**

**ные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9°С до минус 7°С со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батончиков рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-823-37676459-2018**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халяль»; колбаса вареная «Мозаичная Халяль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «Нежная Халяль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины Халяль» колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Гараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная

«Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халяль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»:** **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Кавказские Халяль» сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Султанские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговицы Халяль»; сосиски «Жукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Халяль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль»; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Тунисские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Кобургские Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»:** **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халяль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»; **Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки «Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль». **Категория Г:** сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные:** **Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория А:** ветчина «Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядины Халяль»; ветчина «По-татарски Халяль»; ветчина «Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлебы мясные и мясосодержащие:** **Группа – мясная. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареные. Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб «Мусульманский Халяль»

колбасный хлеб «Бараний Халяль», колбасный хлеб «Татарский Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. Категория В:** колбасный хлеб «Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 16.06.2020 год. Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»:** **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Баракат Халяль»; колбаса вареная «Стамбульская Халяль»; колбаса вареная «Молочная традиция Халяль»; колбаса вареная «Чеченская Халяль»; колбаса вареная «На здоровье Халяль»; колбаса вареная «Равис Халяль»; колбаса вареная «С сыром Халяль»; колбаса вареная «Вязанка Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»:** **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Карапули Халяль»; сосиски «Загорские Халяль»; **Категория В:** сосиски «Говяжьи татарски Халяль»; сосиски «Молодежные Халяль»; сосиски «Аварские Халяль»; сосиски «Чеченские Халяль»; сосиски «С курицей Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Термины и определения колбасное изделие:** Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на  $\pm 4$  мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на  $\pm 4$  мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на  $\pm 4$  мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. **колбасный хлеб:** Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание: Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. **категория:** Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **Вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не

разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль-контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям.

**Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (E262, E325, E326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек:** **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (E262, E325, E326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 15 суток; порционной нарезкой не более 10 суток; сервировочной нарезкой не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль» со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-822-37676459-2018**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА И**  
**СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варенные из мяса птицы «Халаль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варенные из мяса птицы «Халаль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные варенные из мяса птицы «Халаль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: **Колбасы: Сорт экстра:** колбаса «Экстра Халаль»; колбаса «Экстра с молоком Халаль»; колбаса «Балычковая вареная Халаль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халаль»; колбаса «Куриная Халаль»; колбаса «Байрам Халаль»; колбаса «Сабантуй Халаль»; колбаса «Батырская Халаль»; колбаса «Докторская Халаль»; колбаса «Деревенская Халаль»; колбаса «Курочка Ряба Халаль»; колбаса «Балыковая Халаль»; колбаса «Куриная нежная Халаль»; колбаса «Любимая Халаль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халаль»; колбаса «Мортаделла Халаль» колбаса «Раульская Халаль»; колбаса «Султанская Халаль»; колбаса «Ракусочная Халаль»; колбаса «На здоровье Халаль»; колбаса «Вареная из индейки Халаль»; колбаса «Забава Халаль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халаль»; колбаса «Баракат Халаль»; колбаса «Султанская Халаль»; колбаса «Деликатесная Халаль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халаль»; колбаса «Сливочная Халаль»; колбаса «С сыром Халаль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халаль»; колбаса «Охотничья Халаль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халаль»; колбаса «Симоновская Халаль»; колбаса «Особая Халаль»; колбаса «Столичная с оливками Халаль»; колбаса «Памирская Халаль»; колбаса «Ветчинная Халаль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халаль»; колбаса «Татарская Халаль»; колбаса «Ароматная Халаль»; колбаса «Традиционная Халаль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халаль»; колбаса «Столичная Халаль»; колбаса «Вареная для крошки Халаль»; колбаса «Столовая Халаль»; колбаса «Селянская Халаль»; колбаса «Мясо для ланча Халаль»; колбаса «Горская Халаль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халаль»; колбаса «Боярская Халаль»; колбаса «Молодежная Халаль»; колбаса «Семейная Халаль»; колбаса «К чаю Халаль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халаль»; колбаски «Барбекю Халаль»; колбаски «Элитные Халаль»; колбаски «Песто с сыром Халаль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халаль»; колбаски «С сыром Халаль»; колбаски «Венские Халаль»; колбаски «Для гриля Халаль»; колбаски с вялеными томатами Халаль; колбаски «Медовые Халаль»; колбаски «С паприкой Халаль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халаль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халаль»; колбаски «Для жарки Халаль»; колбаски «Гриль Халаль»; колбаски «Мергез Халаль»; колбаски «Пикник Халаль»; колбаски «Классические Халаль»; колбаски «Для пикника Халаль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халаль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халаль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халаль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халаль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халаль»; колбаски «Для завтрака Халаль»; колбаски «Острые Халаль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халаль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халаль»; сосиски «Ветчинные Халаль»; «Сосиски без индекса Е Халаль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халаль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халаль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халаль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халаль; сосиски «Быстро Халаль»; сосиски «Куриные с молоком Халаль»; сосиски «Сливочные Халаль»; сосиски «Куриные Халаль»; сосиски «Гриль Халаль»; сосиски «Дуслык Халаль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халаль»; сосиски «Баварские Халаль»; сосиски с мясом птицы Халаль; сосиски «Лакомка Халаль»; сосиски «Ганноверские Халаль»; сосиски «Люкс Халаль»; сосиски «Сочные Халаль»; сосиски «Татарские Халаль»; сосиски «Тэмле Халаль»; сосиски «Оригинальные Халаль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халаль»; сосиски «Для хот-догов Халаль»; сосиски «Городские Халаль»; сосиски «Фастфуд Халаль»; сосиски «Пикник Халаль»; сосиски «Домашние Халаль»; сосиски «Традиционные Халаль»; сосиски «Коктейльные Халаль»; сосиски «Молочные Халаль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Халаль»; сосиски «Сабантуй Халаль»; сосиски «Восточные Халаль»; сосиски «Нежные Халаль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халаль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халаль»; сардельки «Куриные Халаль»; сардельки «Пряные Халаль»; сардельки «Фитнес Халаль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халаль»; сардельки «Мусульманские Халаль»; сардельки «Дачные Халаль»; сардельки «Лакомка Халаль»; сардельки «Нежные со сливками Халаль»; сардельки «Любимые Халаль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халаль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халаль»; сардельки «Балканские с маслом и

злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Халяль»; шпикачки Халяль шпикачки «По-Татарски Халяль». **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-046-37676459-2017**  
**ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ**  
**(взамен ТУ 9213-046-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из конины (далее продукты из конины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного

питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ:** Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина прессованная варёная; конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; рулет из конины; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; далан «Элитный»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгос»; «Хабырга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; казы; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина запеченная тесте». **Группа: мясная Вид: продукты из конины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество»; **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы»; «Казы по-казахски»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Г:** ребра конские; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленный; Карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; Мясо «Чепен» по-турецки; «Бекон» из конины; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины по старинному рецепту; Вяленая конина с можжевельновыми ягодами по старинному рецепту; Конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 30.10.2017 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория Б:** «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория Б:** «Казы». **Категория Б:** «Казылык».

**Изменение № 2. Дата введения в действия 16.04.2019 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные Категория Б:** «Казылык». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: варено-копченые Категория В:** «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** «Балык из конины».

**Изменение № 3. Дата введения в действия 15.07.2019 г. Группа: продукты мясные. Вид: продукты вареные. Подвид: прессованные в форме. Категория Б:** «Конина прессованная в форме»; «Конина прессованная в форме» [вариант

2]; —Ветчина «Изысканная»; —Ветчина «Изысканная» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак»; «Филей конский «Агромак» [вариант 2]; **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Далан «Элитный» [вариант 2]. «Грудинка конская»; «Грудинка конская» [вариант 2]; «Конина на ребре «Ойгоз»; «Конина на ребре «Ойгоз» [вариант 2]. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты копченые. Подвид: в оболочке. Категория А:** ветчина «Сабантуй»; ветчина «Сабантуй» [вариант 2]. **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Конина «Узорчатая» [вариант 2]; «Казы «По-уральски»; «Казы «По-уральски» [вариант 2]; **Категория В:** колбаса «Пикантная»; колбаса «Пикантная» [вариант 2].

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных – не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных:** целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламинате с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из конины,** упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12°С не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°С- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7°С до минус 9°С не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°С не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных – не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-347-37676459-2017**  
**ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**  
**(взамен ТУ 9213-347-37676459-2015)**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные «Халяль» (далее – продукты из мяса), изготовленные из мяса разрешенных животных: говядины, буйволятины, баранины, козлятины, оленины, конины, подготовленные в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция «Халяль» в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ: Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»;

говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; **Категория Б:** говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; **Категория В:** «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А:** ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; **Категория Б:** ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «По-балашовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной коже; **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; **Категория Г:** ребра телячьи; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** рулет с сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиный «Королевский»; рулет буйволиный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «По-селянски»; говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шашлык «Разбойничий»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пикантная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятина запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арrostини»; грудинка буйволиная «Арrostини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятина «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-запеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** говядина «Фермерская»; говядина «Пражская»; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; пастрома «Сочинская»; балык «Побарски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятины; «Мясо по-кайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволиный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусовые»; «Говядина закусовая»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном

соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Руллет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлятина «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка «Банджо» баранья; лопатка «Устричная» из баранины; рулет «Восточный»; «Узын-омыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеешка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узын-омыртка»; «Руллет из баранины». **Категория Б:** корейка «Султанская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлятина «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «Хан-Тагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделяемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узын-омыртка» «Узын-омыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-мароккански; козлятина на вертеле по-мароккански; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык по-армянски; шашлык по-карски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски; шашлык по-ташкентски; шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык геленджикский; шашлык по-турецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок «Ханский»; «Руллет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «По-барски»; филеешка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочок «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленья «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холод»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленья»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок олений «Гурман»; филе оленья «Премиум»; «Пастрома оленья»; «Оленина сырокопченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочок «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Продукты из конины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мяс-

ное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдыама»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этг из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 17.07.2019 год. Продукты из конины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные: Категория А:** «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: сыровяленые: Категория А:** «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2].

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или фантазийными названиями.*

Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°С и до 6°С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных:** целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXI вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXI – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXI – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса «Халяль», упакованных с применением вакуума или в усло-

виях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12°C не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.