



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград 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-наукоград 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.

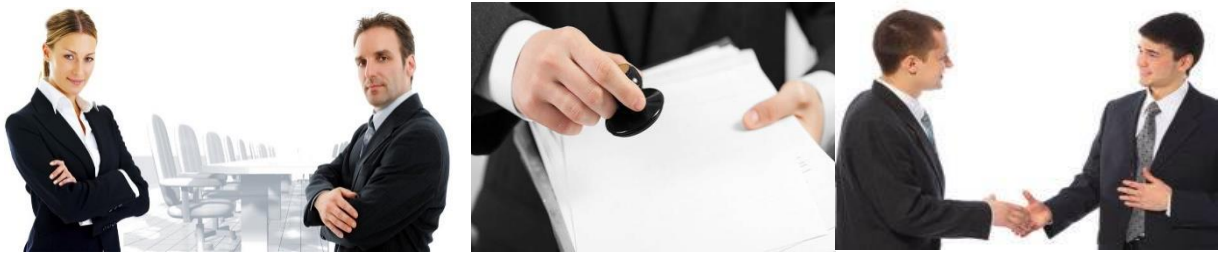
Мы гарантируем:

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 или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; 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, 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

СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ТУ,ТИ 10.13.14-759-37676459-2018_ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ | 6 |
| ТУ 10.13.13-020-37676459-2019_СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ | 11 |
| ТУ 10.11.36-649-37676459-2018_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА_ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 12 |
| ТУ 10.11.20-640-37676459-2018_СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ | 13 |
| ТУ 10.11.33-646-37676459-2018_СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 14 |
| ТУ 10.13.14-235-37676459-2018_ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 14 |
| ТУ 10.13.13-416-37676459-2017_ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ | 17 |
| ТУ 10.13.15-431-37676459-2018_КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ_ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ | 17 |
| ТУ 10.11.39-652-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ | 19 |
| ТУ 10.11.39-651-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ | 19 |
| ТУ 10.11.39-650-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ | 20 |
| ТУ 10.11.35-648-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА_ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 20 |
| ТУ 10.11.34-647-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 21 |
| ТУ 10.11.33-646-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 22 |
| ТУ 10.11.32-645-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 22 |
| ТУ 10.11.31-644-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО_РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 23 |
| ТУ 10.11.20-643-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ_СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ | 23 |
| ТУ 10.11.20-642-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА_ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ | 24 |
| ТУ 10.11.20-641-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ | 24 |
| ТУ 10.11.20-639-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ | 25 |
| ТУ 10.11.20-638-37676459-2017_СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО_РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ | 25 |
| ТУ 10.13.14-074-37676459-2016_ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ | 25 |
| ТУ 10.13.14-551-37676459-2016_ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ | 28 |

СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-759-37676459-2018

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И
ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактными способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведенных до готовности к употреблению. Изделия кулинарные из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек
Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее
Сорт экстра: тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; локтевая часть крыла куриная; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее**
Сорт экстра: филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» цыпленка-бройлера; орех «Домашний» индейки; рулет куриный; рулет из мяса индейки. **Сорт высший:** рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; мясо куриное прессованное; мясо цыплят-бройлеров прессованное; мясо индейки прессованное; руляда из индейки; руляда из мяса кур; руляда из мяса цыплят-бройлеров; орех из индейки; орех из мяса кур; орех из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Станичная» из индейки; закуска «Станичная» из мяса кур; закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Радужная» из индейки; закуска «Радужная» из мяса кур; закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; рулет из индейки; рулет куриный; трубочки куриные; рулет куриный: с орехами; с грибами; с курагой; с черносливом; с маслинами и сыром; с чесноком; с морковью; с зеленью; с перцем болгарским; с омлетом; рулет «Сельский»; рулет «Петровский»; рулет «Перечный»; рулет «Шик»; рулет «Мраморный»; галантин «К обеду»; галантин «Праздничный»; галантин «По-деревенски»; галантин «Особый». **Вид: вареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые**
Сорт второй: печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее**
Сорт экстра: тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки; **Сорт высший:** тушка куриная; тушка куриная «Особая»; тушка цыпленка-бройлера; тушка цыпленка-бройлера «Особая»; полутушка куриная; полутушка куриная «Особая»; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка цыпленка-бройлера «Особая»; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; локтевая часть крыла куриная; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; окорочок куриный «Фирменный»; окорочок цыпленка-бройлера «Фирменный»; окорочок индейки «Фирменный»; **Сорт первый:** шашлык; жаркое с овощами; рагу «По-домашнему»; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» с ветчиной из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» с сыром из крыла цыплят-бройлеров. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее**
Сорт экстра: филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет куриный; рулет из мяса индейки; «Карбонад» куриный; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из индейки. **Сорт высший:** «Буженина» из мяса кур; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; «Буженина» из индейки; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» цыпленка-бройлера; орех «Домашний» из мяса ин-

дейки; рулет «Изысканный»; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; баллотин с орехами; баллотин с сухофруктами; баллотин с оливками; баллотин с паприкой. **Сорт фирменный:** баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке». **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные, с кожей или без нее Сорт экстра:** грудка куриная «По-домашнему»; грудка цыпленка-бройлера «По-домашнему»; грудка индейки «По-домашнему»; окорочок куриный «По-домашнему»; окорочок цыпленка-бройлера «По-домашнему»; окорочок индейки «По-домашнему»; голень куриная «По-домашнему»; голень цыпленка-бройлера «По-домашнему»; голень индейки «По-домашнему». **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** эскалоп «Медальон» куриный; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; эскалоп «Медальон» индейки; филе бедра куриное «К обеду»; филе бедра цыплят-бройлеров «К обеду»; филе бедра индейки «К обеду». **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые Сорт второй:** «Печень, сердце, желудки куриные по-итальянски»; «Печень, сердце, желудки индейки по-итальянски». **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки; крылышки индейки-гриль (локтевая и плечевая части); крылышки «Баффало» индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; цыпленок-бройлер-гриль; цыпленок «По-особому» —гриль; курица на вертеле; полутушка цыпленка-бройлера-гриль; четвертина передняя цыпленка-бройлера-гриль; четвертина задняя цыпленка-бройлера-гриль; цыпята-бройлеры по-польски; куры фаршированные: печеночным фаршем с грушами и имбирем; печеночным фаршем с сыром и яйцом; фаршем мясным с зеленью и орехами; фаршем мясным с изюмом и орехами; фаршем мясным с картофелем; фаршем мясным с грибами и орехами; фаршем мяса птицы с яйцом и зеленью; фаршем мяса птицы, грибами и капустой цыпята-бройлеры фаршированные: печеночным фаршем с грушами и имбирем; печеночным фаршем с сыром и яйцом; фаршем мясным с зеленью и орехами; фаршем мясным с изюмом и орехами; фаршем мясным с картофелем; фаршем мясным с грибами и орехами; фаршем мяса птицы с яйцом и зеленью; фаршем мяса птицы, грибами и капустой полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; окорочок цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; окорочок индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень куриная с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; локтевая часть крыла куриная с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень куриная для барбекю; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень индейки для барбекю; голени цыплят-бройлеров- гриль в остром маринаде; голени цыплят-бройлеров- гриль в йогуртовом маринаде; голени цыплят-бройлеров- гриль в пряном маринаде; бедро куриное-гриль; бедро цыпленка-бройлера-гриль; бедро индейки-гриль; окорочок куриный-гриль; окорочок цыпленка-бройлера-гриль; окорочок индейки-гриль; барбекю «По-русски»; шницель «Советский»; крылышки куриные-гриль; крылышки цыпленка-бройлера-гриль; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с копченым беконом; крылышки «Баффало» куриные; крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** фаршированные жареные перепела мадам Брассар; голень «Любительская» фаршированная: сыром и зеленым луком; мясным фаршем и грибами; сыром и яйцом; черносливом и яблоками; рагу домашнее из мяса кур; рагу домашнее из мяса цыплят-бройлеров; рагу домашнее из мяса индейки; шашлык из гузок куриных– гриль; шашлык из гузок цыплят-бройлеров– гриль; шашлык из гузок индейки– гриль; **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт фирменный:** хрустящие снеки из куриных крылышек; хрустящие снеки из крылышек цыплят-бройлеров; хрустящие снеки из куриных ножек; хрустящие снеки из ножек цыплят-бройлеров; **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** филе большое куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе большое цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе большое индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; орех «Домашний» индейки с пряностями или в панировке, или без; рулет куриный с пряностями или в панировке, или без; рулет из мяса индейки с пряностями или в панировке, или без; рулет «Деликатесный» куриный; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Деликатесный» из мяса индейки; филе-конвертик с мятно-миндальной

начинкой куриный; филе-конвертик с мятно-миндальной начинкой из мяса цыплят-бройлеров; филе-конвертик с мятно-миндальной начинкой из мяса индейки; эскалоп «Медальон» куриный; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; эскалоп «Медальон» индейки; эскалоп куриный; эскалоп цыпленка-бройлера; эскалоп индейки; антрекот с начинкой куриный; антрекот с начинкой цыпленка-бройлера; антрекот с начинкой индейки; лангет пластованный «Язычок» из филе куриного; лангет пластованный «Язычок» из филе цыпленка-бройлера; лангет пластованный «Язычок» из филе индейки; снеки куриные; снеки из мяса цыплят-бройлеров; снеки из мяса индейки; стрипсы куриные; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы из мяса индейки; наггетсы куриные; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса индейки; филе грудки фаршированное: печенью и арахисом; орехами и морковью; сыром и маслинами; курагой и изюмом; куриное соте; соте из мяса цыплят-бройлеров; соте из мяса индейки; «Мясо-спагетти» куриное; «Мясо-спагетти» цыплят-бройлеров; «Мясо-спагетти» индейки; «Полоски» куриные; «Полоски» из мяса цыплят-бройлеров; «Полоски» из мяса индейки; шашлык «Закусочный» куриный; шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; шашлык «Закусочный» из мяса индейки. **Сорт высший:** орех «Домашний» куриный с пряностями или в панировке, или без; орех «Домашний» цыпленка-бройлера с пряностями или в панировке, или без; шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки; барбекю «По-русски» куриный; барбекю «По-русски» цыплят-бройлеров; барбекю «По-русски» индейки; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» цыплят-бройлеров; шницель «Советский» индейки; ромштекс «Отбивной» из мякоти бедра индюшиного; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; шаурма из мяса кур; шаурма из мяса цыплят-бройлеров; шаурма из мяса индейки; «Мешочки» из курицы; «Мешочки» из цыпленка-бройлера; «Мешочки» из индейки; окорочка фаршированные: пряные; сыром; грибами и луком; сыром и ветчиной; **Сорт первый:** фаршированные жареные перепела мадам Брассар. **Вид: жареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы Подвид: кусковые Сорт первый:** шея куриная-гриль; шея цыпленка-бройлера-гриль; шея индейки-гриль; **Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки; печень куриная в кляре; печень цыплят-бройлеров в кляре; печень индейки в кляре; желудки мышечные куриные в кляре; желудки мышечные цыплят-бройлеров в кляре; желудки мышечные индейки в кляре; сердца куриные в кляре; сердца цыплят-бройлеров в кляре; сердца индейки в кляре; шашлык из печени куриной; шашлык из печени цыплят-бройлеров; шашлык из печени индейки. отбивные из сердец индейки; биточки из сердец индейки в кляре; рагу из куриных сердец и желудков; «Рагу из потрохов по-итальянски»; жаркое из потрохов; куриная печень по-французски; печень «Красавица Востока»; печеночный гуляш; печень «По-королевски». **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт высший:** закуска «Станичная» из индейки; закуска «Станичная» из мяса кур; закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Радужная» из индейки; закуска «Радужная» из мяса кур; закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт высший:** филе куриное завернутое в бекон; филе индейки завернутое в бекон. **Сорт первый:** куриный патэ; куриный патэ с апельсинами; куриный патэ с оливками; куриный патэ с грибами; патэ из индейки с пряной зеленью; патэ из индейки орехами; патэ из индейки с сыром; патэ из индейки с ананасами; **Сорт второй:** паштет «К ужину»; куриный паштет по-французски; патэ по-бретонски; патэ де Шампань; паштет из потрохов; террин из курицы; террин из индейки с субпродуктами; **Сорт третий:** паштет «К чаю»; паштет с черносливом и орехами; паштет с апельсином и инжиром; паштет «К столу»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «К завтраку с грибами»; **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: рубленые Сорт второй:** рулет из куриной печени; печеночное парфе. **Сорт третий:** парфе из куриной печени; мусс из куриной печени; мусс из куриной печени с яблоками; мусс из куриной печени с грушами; маффины из печени куриной; маффины из печени индейки; маффины из печени цыплят-бройлеров. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт экстра:** снеки куриные «Пикантные»; снеки из мяса цыплят-бройлеров «Пикантные»; снеки из мяса индейки «Пикантные»; наггетсы «Экстра» из мяса кур; наггетсы «Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Экстра» из мяса индейки; колбаски-гриль; колбаски для барбекю; **Сорт высший:** наггетсы «Люкс» из мяса кур; наггетсы «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Люкс» из мяса индейки; колбаски куриные с сыром на гриле; колбаски-гриль с кетчупом; колбаски-гриль с горчицей; колбаски домашние-гриль; **Сорт первый:** наггетсы «Смак» из мяса кур; наггетсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Смак» из мяса индейки; зразы «Изыск»; купаты куриные; купаты из мяса индейки; колбаски «Обеденные» куриные-гриль; колбаски «Как у бабушки» куриные-гриль. **Сорт третий:** колбаски «Шашлычные» куриные. **Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов уток, гусей: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки; грудка гусей; рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе гуся с черносливом и курагой. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный:** тушка утиная; тушка гусиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; бедро утиное; бедро гусиное; окорочок утиный; окорочок гусиный; голень

утиная; голень гусятинная; крыло утиное; крыло гусятинное; **Вид: вареные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: односортный:** шея утиная; шея гусятинная; печень утиная; печень гусятинная; желудки мышечные утиные; желудки мышечные гусятинные; сердца утиные; сердца гусятинные; фуа-гра утиная в торшоне; фуа-гра гусятинная в торшоне. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки с пряностями или в панировке, или без; грудка гусей с пряностями или в панировке, или без; рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе утки с черносливом и курагой. **Сорт: полужирный:** филе утиное фаршированное печенью; филе гусятинное фаршированное печенью; террин из утки с апельсиновой цедрой и оливками; террин из гуся с апельсиновой цедрой и оливками. **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: односортный:** маринованная фуа-гра; эскалоп из фуа-гра; террин из фуа-гра с фруктами; террин из фуа-гра с грибами и сладким перцем; террин из фуа-гра; террин из фуа-гра «Столичный»; террин из фуа-гра с сельдерем; террин из фуа-гра с грибами; террин из фуа-гра с инжиром; террин из фуа-гра с болгарским перцем; террин из фуа-гра с манго; террин из фуа-гра с изюмом. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный:** тушка утиная; тушка гусятинная; полутушка утиная; полутушка гусятинная; бедро утиное; бедро гусятинное; окорочок утиный; окорочок гусятинный; голень утиная; голень гусятинная; крыло утиное; крыло гусятинное; плечевая часть крыла утиная; локтевая часть крыла утиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, утиные; плечевая часть крыла гусятинная; локтевая часть крыла гусятинная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, гусятинные; гузка утиная; гузка гусятинная; утка «По-китайски». **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: полужирный:** шея утиная; шея гусятинная. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки с пряностями или в панировке, или без; грудка гусей с пряностями или в панировке, или без. рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе гуся с черносливом и курагой. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный:** тушка утиная; тушка гусятинная; полутушка утиная; полутушка гусятинная; бедро утиное с пряностями или в панировке, или без; бедро гусятинное с пряностями или в панировке, или без; окорочок утиный с пряностями или в панировке, или без; окорочок гусятинный с пряностями или в панировке, или без; голень утиная с пряностями или в панировке, или без; голень гусятинная с пряностями или в панировке, или без; крыло утиное с пряностями или в панировке, или без; крыло гусятинное с пряностями или в панировке, или без; плечевая часть крыла утиная; локтевая часть крыла утиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, утиные; плечевая часть крыла гусятинная; локтевая часть крыла гусятинная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, гусятинные; гузка утиная с пряностями или в панировке, или без; гузка гусятинная с пряностями или в панировке, или без; бедро-гриль утиное; бедро-гриль гусятинное; окорочок-гриль утиный; окорочок-гриль гусятинный; голень-гриль утиная; голень-гриль гусятинная; крыло-гриль утиное; крыло-гриль гусятинное; утка «По-китайски»; утиное Магрэ, фаршированное фуа-гра; гусятинное Магрэ, фаршированное фуа-гра. **Вид: жареные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: полужирный:** шея утиная с пряностями или в панировке, или без; шея гусятинная с пряностями или в панировке, или без; **Сорт: односортный:** печень утиная в пряностях или без; печень гусятинная в пряностях или без; желудки мышечные утиные в пряностях или без; желудки мышечные гусятинные в пряностях или без; сердца утиные в пряностях или без; сердца гусятинные в пряностях или без; печень утиная в кляре; печень гусятинная в кляре; желудки мышечные утиные в кляре; желудки мышечные утиные в кляре; сердца утиные в кляре; сердца гусятинные в кляре; эскалоп из фуа-гра утиный; эскалоп из фуа-гра гусятинный; медальоны из фуа-гра; фуа-гра конфи; шашлык из гусятинной печени; эскалопы-пошэ из утиной печени; эскалопы-пошэ из гусятинной печени. террин из фуагра «Столичный». **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: рубленые Сорт: фирменный:** рийет из мяса утки с курицей; рийет из мяса гуся с курицей; рийет из мяса утки «По-деревенски»; рийет из мяса гуся «По-деревенски»; утиный рийет со свиной; гусятинный рийет со свиной; утиный рийет с тыквой; гусятинный рийет с тыквой; «Домашний Риллет»; риллет утиный с грибами; риллет гусятинный с грибами; риллет из утки; риллет из гуся; риллет утиный с черносливом; риллет гусятинный с черносливом; риллет утиный с копченым беконом; риллет гусятинный с копченым беконом; **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: рубленые Сорт: полужирный:** филе утиное завернутое в бекон; филе гусятинное завернутое в бекон. **Сорт: фирменный:** террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром; пате утиное с печенью, инжиром и фисташками; пате гусятинное с печенью, инжиром и фисташками. **Сорт: односортный:** паштет из утки с коньяком; паштет из утки с оливками; паштет из утки с вялеными томатами; паштет из утки с черносливом; паштет утиный с черносливом и орехами; паштет гусятинный с черносливом и орехами; паштет утиный с апельсином и инжиром; паштет гусятинный с апельсином и инжиром; **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: рубленые Сорт: односортный:** паштет из утиной печени; паштет из гусятинной печени; паштет из утиной печени фуа-гра; паштет из гусятинной печени фуа-гра; печеночное пате утиное с инжиром; печеночное пате гусятинное с инжиром; маффины из утиной печени; маффины из гусятинной печени; террин из утиной печени; террин из гусятинной печени; террин из утиной печени с изюмом; террин из гусятинной печени с изюмом; террин из утиной печени с хурмой; террин из гусятинной печени с хурмой; мусс из утиной печени с грушами; мусс из гусятинной печени с грушами; мусс из утиной печени с ягодами; мусс из гусятинной печени с

ягодами; мусс из утиной печени с орехами; мусс из гусиной печени с орехами; мусс из утиной печени с коньяком; мусс из гусиной печени с коньяком.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра: Грудка куриная конфи; Грудка индейки конфи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. Сорт высший: 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. Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт экстра: филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. Сорт высший: филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов уток, гусей: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт отборный: Утиная грудка конфи; Гусиная грудка конфи. Сорт полужирный: Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Окорочка утиные конфи; Окорочка гусиные конфи; Бедро утиное конфи; Бедро гусиное конфи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи. Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт отборный: Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. **экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **второй:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **третий:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. **отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **нежирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30%. **полужирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50%. **жирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. **фирменный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. **односортный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%: при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку – не более 6 суток; вырабатываемых в барьерной оболочке – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий (риллеты, рийеты) при температуре хранения от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха не выше 75% без применения вакуума или модифицированной газовой среды: в емкостях, залитые жиром – не более 15-20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°C до 6°C: целыми изделиями – не более 20 суток; при порционной нарезке – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий (риллеты, рийеты) упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°C до 4°C: в емкостях, залитые жиром – не более 60-90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий: при температуре хранения минус 12 °C – не более 30 суток; при температуре минус 18°C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки срок годности не более 3 суток при температуре от +2°C до +6°C в пределах срока годности. Срок годности кулинарных 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. 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.13.13-020-37676459-2019

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты птицы пищевые копченые и сушеные, вырабатываемые из субпродуктов сухопутной и водоплавающей птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления пряностей, специй, соусов и иных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для реализации в розничной и оптовой торговой сети [далее по тексту – субпродукты копченые или сушеные, продукт/продукция]. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты птицы пищевые классифицируются в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок в следующем ассортименте: **Субпродукты пищевые птицы копченые:** желудки индюшиные к пиву варено-копченые; желудки куриные к пиву варено-копченые; желудки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; сердца индюшиные к пиву варено-копченые; сердца куриные к пиву варено-копченые; сердца цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки индюшиные к пиву варено-копченые; шейки куриные к пиву варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки утиные к пиву варено-копченые; шейки гусиные к пиву варено-копченые; головки индюшиные к пиву варено-копченые; головки куриные к пиву варено-копченые; головки утиные к пиву варено-копченые; головки гусиные к пиву варено-копченые; лапки индюшиные к пиву варено-копченые; лапки куриные к пиву варено-копченые; лапки утиные к пиву варено-копченые; лапки гусиные к пиву варено-копченые; язычки утиные к пиву варено-копченые; язычки гусиные к пиву варено-копченые; головки утиные «По-пекински» варено-копченые; головки гусиные «По-пекински» варено-копченые; лапки утиные «По-пекински» варено-копченые; лапки гусиные «По-пекински» варено-копченые; гребни к пиву варено-копченые; «Пивной каламбур» [из смеси субпродуктов птицы] варено-копченые. **Субпродукты пищевые птицы сушеные:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; фишки [таблетки]; стружка нарезка [асимметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.]; «Салямки» из ног [лапок]; «Салямки» из шеи; «Салямки» из желудков; «Салямки» печени; «Салямки» из гребешков; «Салямки» из сердец; «Салямки» из смеси субпродуктов птицы.

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 субпродуктов птицы копченых и сушеных применяют: смеси специй, декоративные обсыпки, сушеные овощи, овощные порошки, соусы, экстракты и др. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы: варено-копченых [копчено-вареных]:** целыми изделиями – не более 30 суток; в нарезке – не более 20 суток; с использованием консервантов – не более 25 суток. — **сушеных:** весовой – не более 180 суток; в нарезке – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов из птицы,** упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **варено-копченые [копчено-вареные]:** при температуре хранения не выше минус 8°C не более 9 месяцев; при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 12 месяцев; сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.36-649-37676459-2018
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА
ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на производство пищевых мясных обработанных субпродуктов оленьих и прочих животных семейства оленьих (оленьевых), полученных в результате убоя и при разделке туш убойных животных (далее по тексту – субпродукты, продукция), а также блоков из мясных обработанных субпродуктов замороженных. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Вид: субпродукты олени **Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты марала** **Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты косули** **Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты лани** **Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты кабарги** **Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья** **Группа: мякотные:** печень оленя Экстра; печень марала Экстра; печень косули Экстра; печень лани Экстра; печень кабарги Экстра; селезенка оленя Экстра; селезенка марала Экстра; селезенка косули Экстра; селезенка лани Экстра; селезенка кабарги Экстра; сердце оленя Экстра; сердце марала Экстра; сердце косули Экстра; сердце лани Экстра; сердце кабарги Экстра; диафрагма оленя Экстра; диафрагма марала Экстра; диафрагма косули Экстра; диафрагма лани Экстра; диафрагма кабарги Экстра; почки оленя Экстра; почки марала Экстра; почки косули Экстра; почки лани Экстра; почки кабарги Экстра; легкие оленя Экстра; легкие марала Экстра; легкие косули Экстра; легкие лани Экстра;

легкие кабарги Экстра; трахеи оленя Экстра; трахеи марала Экстра; трахеи косули Экстра; трахеи лани Экстра; трахеи кабарги Экстра; мясная обрезь оленя Экстра; мясная обрезь марала Экстра; мясная обрезь косули Экстра; мясная обрезь лани Экстра; мясная обрезь кабарги Экстра; сухожилия оленя Экстра; сухожилия марала Экстра; сухожилия косули Экстра; сухожилия лани Экстра; сухожилия кабарги Экстра. **Группа: слизистые:** рубец олений Экстра; сычуг олений Экстра; книжка оленя Экстра; рубец марала Экстра; сычуг марала Экстра; книжка марала Экстра; рубец косули Экстра; сычуг косули Экстра; книжка косули Экстра; рубец лани Экстра; сычуг лани Экстра; книжка лани Экстра; рубец кабарги Экстра; сычуг кабарги Экстра; книжка кабарги Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **субпродукты** продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезь, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей; **мякотные субпродукты** Субпродукты без костей, слизи и шерсти. Примечание. К мякотным субпродуктам относятся: языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов; молочные железы; **слизистые субпродукты** Субпродукты, покрытые слизистой оболочкой. Примечание. К слизистым субпродуктам относятся: рубцы с сетками, сычуги, книжки. **мясокостные субпродукты** Субпродукты, состоящие из мяса и костей. Примечание. К мясокостным субпродуктам относятся: головы и хвосты **шерстные субпродукты** Субпродукты, имеющие шерстный покров. Примечание. К шерстным субпродуктам относятся: ноги, путовые суставы и губы, уши. **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезов мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглочных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подязычное мясо. Условия хранения и **рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов**, включая транспортирование, при относительной влажности воздуха не менее 95-98%: при температуре воздуха не выше минус 12 – не более 4 месяца; при температуре воздуха не выше минус 18 – не более 6 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 20 – не более 7 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 25 – не более 10 месяцев; Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов. Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.20-640-37676459-2018

СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты, обработанные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде. **Ассортимент Мясокостные, шерстные:** головы; ноги; хвосты. **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; почки; селезенка; мясо пищевода; мясо голов; семенники; обрезь. **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с момента изготовления при относительной влажности воздуха 85-95% и температуре от минус 1 до плюс 4°C: негерметично упакованная – **не более 2 суток**; герметично упакованная – **не более 4 суток**; упакованная под вакуумом или с применением модифицированной газовой атмосферы – **не более 8 суток**. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.33-646-37676459-2018
СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты, обработанные замороженные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде. **Ассортимент: Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; семенники; семенники в блоках; обрезь; обрезь в блоках. **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуги, книжки; рубцы сетками, сычуги, книжки в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень «Экстра»; селезенка «Экстра»; сердце «Экстра»; диафрагма «Экстра»; почки «Экстра»; легкие «Экстра»; трахеи «Экстра»; мясо голов «Экстра»; мясо пищевода «Экстра»; обрезь «Экстра». **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуг, книжка бараньи «Экстра».

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 90 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **герметично упакованной,** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 120 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 180 суток.** 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-235-37676459-2018
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ
ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ9212-235-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид панированные. Категория А:** отбивные из телячьего сердца отбивные из говяжьего сердца отбивные из говяжьего сердца в кляре шницели из говяжьего сердца шницели из говяжьего сердца «По-милански» **Категория Б:** отбивные из свиного сердца отбивные из свиного сердца в кляре бефстроганов из говяжьего сердца бефстроганов из свиного сердца шницели из свиного сердца шницели из свиного сердца «По-милански» **Категория Д:** печень для жарки печень для жарки в мучной панировке мозги для жарки почки для жарки почки для жарки в сухарях «Броше» шницель из вымени ромштекс из печени ромштекс из печени в цветной панировке **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид непанированные. Категория А:** гуляш из говяжьего сердца бефстроганов из говяжьего сердца **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов гуляш сборный говяжий гуляш сборный свиной гуляш из свиного сердца шашлык из свиного сердца бефстроганов из свиного сердца **Категория Д:** гуляш из вымени полуфабрикат костный мозг печень «По-гомельски» печень говяжья «По-бразильски» ассорти из субпродуктов для барбекю шашлык из субпродуктов «По-абазински» печень для тушения печень для запекания шашлык из печени шашлык из печени в беконе печень «По-строгановски» поджарка из печени шашлык из щековины. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью **Категория**

Д: рулет из желудка, желудок свиной, фаршированный ливером, рулет из рубца со специями, рулет из рубца с чесноком, рулет из рубца, острый рулет из рубца с морковью, трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория В:** набор мясной для жаркого из свинины, набор бараний для калле-баш-аяк, набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов ассорти «По-винницки». **Категория Г:** набор мясной для холодца, набор мясной для студня с мясом птицы, набор мясной для студня «По-таджикски», набор мясной для супа из субпродуктов, набор бараний «Кала-поча», набор для шурпы из говяжьих субпродуктов, набор для шурпы из свиных субпродуктов, набор для шурпы из бараньих субпродуктов «Кыздырма» из субпродуктов «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов, шашлык из бараньих субпродуктов, шашлык из свиных субпродуктов, набор для запеканки из субпродуктов, набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня, набор мясной для студня «Домашний», набор мясной для холодца «Домашний», набор мясной для студня «По-украински», набор мясной для студня «По-казахски», набор мясной для студня «По-белорусски», набор мясной для студня «По-молдавски», набор мясной для студня «По-литовски», набор мясной для студня с языком, набор мясной для холодца свиной, набор мясной для холодца говяжий, набор мясной для холодца «По-белорусски», набор мясной для холодца «По-молдавски», набор мясной для холодца «По-эстонски», набор мясной для холодца «По-латвийски», набор мясной для рассольника говяжий, набор мясной для рассольника свиной, набор мясной для мужижи, набор мясной для хаша «По-грузински», набор мясной для хаша «По-азейбарджански», набор мясной для хаша «По-армянски», набор мясной для «Джиз-быз», набор говяжий «Калла-пача», набор бараний для пити, набор бараний для куардака, набор бараний для куардака «По-таджикски», набор говяжий для куардака, набор бараний для куардака «По-казахски», набор для зельца «Домашний», набор для бигуса, кучмачи, свиные «По-домашнему». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных, фарш из субпродуктов говяжьих, фарш из субпродуктов свиных, фарш «Домашний», фарш для бифштекса «Манти». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория Б:** люля-кебаб, бифштекс «Молодежный», палочки из субпродуктов, крокеты из субпродуктов, тефтели из субпродуктов, купаты, полуфабрикат мясной «Особый», субпродукты рубленые со специями «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта, кюфта «По-московски», фрикадельки из субпродуктов, фарш для долмы, купаты из свиных и говяжьих субпродуктов, котлеты из сердца, биточки из сердца, котлеты из сердца «По-домашнему», биточки из сердца «По-домашнему», «Кололак» из говяжьих субпродуктов, «Кололак» из свиных субпродуктов, голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов), колбаски из субпродуктов, колбаса из говяжьих субпродуктов, колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов, начинка субпродуктовая для вторых блюд «Печеночная», колбаса оладьи из печени, котлеты из печени, биточки из печени, отбивная из свиной печени, оладьи из свиной печени, котлеты из свиной печени «По-домашнему», колбаски из субпродуктов для пикника «Сариси», «Ливер в сальнике», шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид формованные. Категория В:** пельмени «Закусочные», пельмени «Особые». Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.04.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория Д: жилки свиные (от обвалки свиных полутуш); сухожилия диафрагмы; сухожилия сгибателей; набор для желе.

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид формованные. Категория Д: «Тутырма по-татарски» с рисом; «Тутырма по-татарски» с гречкой; «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид непанированные. Категория А: рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из говяжьей печени, печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория Д:** набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для вельфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид – фаршированные. Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени

(с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Колбаски «Домашние»; Колбаски «Деревенские»; Колбаски «Сельские»; Колбаски «Печёночные с рисом»; Купаты «Печёночные». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** Пельмени из субпродуктов «Гурман».

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: фарш ливерный.

Изменение № 5 Дата введения в действие 10.03.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные, формованные Категория Б: фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в блоках. **Категория Г:** фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в блоках.

Изменение № 6. Дата введения в действие 24.06.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория Д: Отбивная из свиной печени; Печень свиная для жарки в мучной панировке. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид – мелкокусковые, непанированные Категория Д:** Печень свиная для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид весовые, фасованные Категория Д:** Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7. Дата введения в действие 04.09.2019 год. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: Котлеты из печени.

Изменение № 8. Дата введения в действие 14.01.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные, в маринаде Категория Б: Сердце свиное в маринаде; Сердце свиное в сливочном маринаде; Жаркое из сердца свиного «По-домашнему». **Категория Д:** Печень свиная в маринаде; Печень свиная в сливочном маринаде.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 °С до 4°С; замороженные – при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 °С до 4°С: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°С: кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы: не выше минус 8°С – не более 3 месяцев; не выше минус 12°С – не более 4 месяцев; не выше минус 18°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности фарша** в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения: при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°С: без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток; с применением модифицированной атмосферы: не выше минус 8°С – не более 3 месяцев; не выше минус 12°С – не более 4 месяцев; не выше минус 18°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°С: негерметично упакованной – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов продуктивных животных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°С: —негерметично упакованной– не более 3 месяцев. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, 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. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.13-416-37676459-2017
ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ
УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ
(Взамен ТУ 9212-416-37676459-2016)

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

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Продукция классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок: В зависимости от формы, продукцию классифицируют: соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; нарезка (асимметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.). **В зависимости от вида используемого мяса и субпродуктов, продукцию вырабатывают из:** **Из говяжьих субпродуктов:** рубец; уши; губы; легкое; вымя; печень; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; сердце; нос; мясо пищевода; смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; язык; нос (пяточок); диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; мясо пищевода; шкурка; мясная обрезь; смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** рубец; легкое; нос; языки; печень; сердце; почки; мясо пищевода; смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** ноги (лапы, лапки); шеи; желудки; печень; гребни; сердце; смеси субпродуктов птицы. **Из конских субпродуктов (жеребятины):** языки; легкие; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** языки; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов оленьих. **Наборы из субпродуктов:** набор из субпродуктов говяжьих; набор из субпродуктов свиных; набор из субпродуктов бараньих; набор из субпродуктов оленьих; набор из субпродуктов конских; набор из субпродуктов птицы. **В зависимости от используемых специй, продукцию вырабатывают:** со смесью специй (два и более видов); в обсыпке из декоративных специй; с хреном; с аджикой; с красным перцем; с черным перцем; со смесью перцев; с имбирем; с горчицей; с укропом; с зеленью; с пряными травами; с морской солью; с чесноком; с луком; с тмином; с кайенским перцем; с паприкой; с фисташками.

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

Допускается: не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.); указывать иную форму; не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-431-37676459-2018
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ
ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9216-431-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковых из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленья в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленья в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински».

Консервы мясные кусковые из субпродуктов в томате: Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные».

Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе: Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»).

Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе: Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное.

Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе: Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленья в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленья в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в**

жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°C до 6°C 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.39-652-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из крольчатин (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты кролика: мясокостные, шерстные: головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; — лапки кролика; — лапки кроликов в блоках; Мякотные: языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика; хвосты кроликов. Слизистые: желудки кроликов; Наборы из субпродуктов: — набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень кролика Экстра; почки кролика Экстра; сердце кролика Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.39-651-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из лосятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты лосиные: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лосиная Экстра; селезенка лосиная Экстра; сердце лосиное Экстра; диафрагма лосиная Экстра; почки лосиные Экстра; легкие лосиные Экстра; трахеи лосиные Экстра; обрезь лосиная Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка лосиные Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до

минус 4 0С – не более 120 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.39-650-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из верблюжатины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты верблюжьи: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрeзь; обрeзь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень верблюдов Экстра; селезенка верблюдов Экстра; сердце верблюдов Экстра; диафрагма верблюдов Экстра; почки верблюдов Экстра; легкие верблюдов Экстра; трахеи верблюдов Экстра; обрeзь верблюдов Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.35-648-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА
ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрeзь; обрeзь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень конины (жеребятины) Экстра; селезенка конская Экстра; сердце конское Экстра; диафрагма конская Экстра; почки конские Экстра; легкие конские Экстра; трахеи конские Экстра; обрeзь конская Экстра; Слизистые: желудок конский Экстра; Наборы субпродуктов: Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в

блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень мула Экстра; селезенка мула Экстра; сердце мула Экстра; диафрагма мула Экстра; почки мула Экстра; легкие мула Экстра; трахеи мула Экстра; обрезь мула Экстра; Слизистые: желудок мула Экстра; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень ослиная Экстра; селезенка ослиная Экстра; сердце ослиное Экстра; диафрагма ослиная Экстра; почки ослиные Экстра; легкие ослиные Экстра; трахеи ослиные Экстра; обрезь ослиная Экстра; Слизистые: желудок ослиный Экстра; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лошаков Экстра; селезенка лошаков Экстра; сердце лошаков Экстра; диафрагма лошаков Экстра; почки лошаков Экстра; легкие лошаков Экстра; трахеи лошаков Экстра; обрезь лошаков Экстра; Слизистые: желудок лошаков Экстра.

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 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.34-647-37676459-2017

СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень козья Экстра; селезенка козья Экстра; семенники козьи; сердце козье Экстра; диафрагма козья Экстра; почки козьи Экстра; легкие козьи Экстра; трахеи козьи Экстра; обрезь козья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка козьи Экстра.

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 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.11.33-646-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из баранины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты бараньи (козьи): мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень баранья Экстра; селезенка баранья Экстра; семенники бараньи; сердце баранье Экстра; диафрагма баранья Экстра; почки бараньи Экстра; легкие бараньи Экстра; трахеи бараньи Экстра; обрезь баранья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка бараньи Экстра.

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 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.11.32-645-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековина в блоках; уши; уши в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пяточки; пяточки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; аорта свиная(Aorta); Слизистые: желудки; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для холодца свиной; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень свиная Экстра; селезенка свиная Экстра; сердце свиное Экстра; диафрагма свиная Экстра; почки свиные Экстра; легкие свиные Экстра; трахеи свиные Экстра; обрезь свиная Экстра; Слизистые: желудок свиной Экстра.

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 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.31-644-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО
РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные, шерстные: головы; головы без языка; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка станова говяжья (Back veinlet); Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Raunch with nets); Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень говяжья (телячья) Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; сердце говяжье (телячье) Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; трахеи говяжьи Экстра; обрезь говяжья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка говяжьей Экстра.

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 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.20-643-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ
СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из оленины и семейства оленевых (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты олени: мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты марала Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты косули Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты лани Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением

вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.20-642-37676459-2017

**СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА
ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.11.20-641-37676459-2017

СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С– не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.11.20-639-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; шкурка; межсосковая часть; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; мозги; языки; щековина; уши; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; диафрагма; пятачки; почки; селезенка; мясо пищевода; обрезь; аорта свиная (Aorta); Слизистые: желудки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.11.20-638-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО
РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи): **мясокостные, шерстные:** головы; головы без языка; ноги и плечевой сустав; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; **Шерстные:** уши; губы; губа нижняя; губа верхняя; шкура с головы; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; вымя; почки; селезенка; мясо пищевода; семенники; молочные железы; тримминг головной; обрезь; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка станова говяжья (Back veinlet); **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets).

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 С – не более 120 часов. 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.

9 750 РУБ.**ТУ 10.13.14-074-37676459-2016
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ
(взамен ТУ 9213-074-37676459-2012)**

Дата введения в действие —16.12. 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из субпродуктов мясных (далее продукт, продукция) соленых, вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, копчено-вареных, сырокопченых, сыровяленых, сушеных, подвергнутых посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов, цельнокусковые. Подвид – соленый. Категория Б: Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, олени) соленые в сыворотке. **Без категории:** Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Категория Б:** Языки (говяжьи, конские, олени, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; **Категория В:** Мясо голов прессованное; Мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински»; Рулет «Мраморный». **Категория Г:** Ассорти из субпродуктов прессованное; Сальтисон из свиной головы в желудке; Рулет из мяса свиных голов; Рулет «Деликатесный с языком»; Рулет «Домашний»; Закуска прессованная «Деревенская». **Категория Д:** Щекovina; Щекovina прессованная; Щекovina пряная прессованная; Рулет «Деликатесный с языком»; Субпродукты слоеные прессованные; **Без категории:** Хвосты свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи) прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Шкурка свиная со специями прессованная; Ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински» Ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински» Ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински» Хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински» Пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински» «Печень слоеная». Рулет «Закусочный». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – варено-копченые: Категория Б:** Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных) прессованное; Мясной прессзак; **Категория Г:** Сальвенат; Головы свиные. **Категория Д:** Печеночный прессзак. **Без категории:** Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком; Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком; Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Ушки свиные «По-кавказски»; Ушки свиные с маринадом «Кавказским». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копчено-вареные: Категория Б:** Языки говяжьи (олени, конские, бараньи, свиные); Язык в шпике; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория Г:** Закуска из субпродуктов прессованная. **Категория Д:** Щекovina; **Без категории:** Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Уши свиные «Классические». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копчено-запеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленья, свиное, баранья); Языки, (говяжьи, олени, конские, свиные, бараньи); **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные. **Категория Д:** Щекovina; **Без категории:** Хвосты свиные; Уши свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –запеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленья, свиное, баранья); Языки (говяжьи, олени, конские, свиные, бараньи); Шашлык из сердца; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные; Сальтисон из свиной головы в желудке. **Категория Д:** Щекovina с чесноком и морковью; Щекovina с чесноком и укропом; Рулет из щекovины; Щекovina в мятном маринаде; Щекovina в медовом маринаде; Шашлык из щекovины; **Без категории:** Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных (бараньих); **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –жареные:** Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сырокопченые: Категория Б:** Сердце говяжье (оленья, баранья, свиное); Языки говяжьи (олени, конские, бараньи, свиные). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сыровяленые: Изделия из субпродуктов сыровяленые: Категория Б:** Языки говяжьи (олени) пряные; «Юкола вяленая из сердца». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – варено-сушеные: Категория Д: Без категории:** Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сушеные [сублимационной сушки]:** Пенис [Pizzel] говяжий; Аорта [Aorta] говяжья; Жилка становаая [Stanovaya vein (tendons)] говяжья (сухожилие); Рубец [Rumen] говяжий; Сычуг [Abomasum] говяжий; Книжка [Omasum] говяжья; Сетка [Reticulum (honeycomb tripe)] говяжья (сотовый желудок).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять или изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями, с указанием дополненных или измененных названий в декларации.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности изделий из субпродуктов мясных, представлены в таблице 17. Таблица

| Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки | Режимы хранения | | Рекомендуемый срок годности, не более |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| | Температура воздуха, °С | Относительная влажность, %, не менее | |
| Охлажденные вареные изделия , упакованные без применения вакуума | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 3 суток |
| вареные изделия , упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: | | | |
| -при сервировочной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 5 суток |
| при порционной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 6 суток |
| целыми изделиями без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 10 суток |
| при сервировочной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 18 суток |
| при порционной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 20 суток |
| упакованные в полиамидные барьерные оболочки | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 60 суток |
| варено-копченые изделия, копчено-вареные изделия , упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: | | | |
| -при сервировочной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 5 суток |
| при порционной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 10 суток |
| целыми изделиями без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 30 суток |
| целыми изделиями с консервантом | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 45 суток |
| при сервировочной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 30 суток |
| при порционной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 25 суток |
| с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 40 суток |
| упакованные в полиамидные барьерные оболочки | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 60 суток |
| копчено-запеченные, запеченные , упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: | | | |
| -при сервировочной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 5 суток |
| при порционной нарезке без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 6 суток |
| целыми изделиями без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 10 суток |
| при сервировочной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 10 суток |
| при порционной нарезке с использованием консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 12 суток |
| упакованные в полиамидные барьерные оболочки | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 60 суток |
| сырокопченые изделия , упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: | | | |
| -при сервировочной нарезке | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 55 суток |
| при порционной нарезке | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 60 суток |
| целыми изделиями без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 45 суток |
| сыровяленые изделия , упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: | | | |
| -при сервировочной нарезке | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 15 суток |
| при порционной нарезке | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 20 суток |
| целыми изделиями без консервантов | От 0 до плюс 6 | 75±5 | 45 суток |
| Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума | Не выше минус 12 Не выше минус 18 | 95-98 | 30 суток 90 суток |
| Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые, упакованные с применением вакуума | От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18 | 95-98 | 120 суток 270 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.

12 900 РУБ.**ТУ 10.13.14-551-37676459-2016
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ***Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технологические условия распространяется на полуфабрикаты из пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы или их сочетания (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция), с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленные к дальнейшей обработке и требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Полуфабрикатов из пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и производства продуктов питания. **В зависимости от вида и возраста птицы полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на полуфабрикаты из сухопутной птицы кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, -на полуфабрикаты из водоплавающей птицы уток, утят, гусей, гусят. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°C до 2°C; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°C; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°C; глубокомороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°C. **В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы подразделяют:** на натуральные; рубленые.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы: Головы (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Гребни; Гребни в маринаде; Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные V-образно; Печень (куриная, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) с верхушкой аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек без верхушки аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Ноги куриные (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); **Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы:** Головы утиные (гусиные) с языком; Головы утиные (гусиные) без языка; Головы утиные (гусиные) с целой шеей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фарширования; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фарширования. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. **Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов кур:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов**

гусей: шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. Набор из четырех видов субпродуктов уток: шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы:** Фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; Фарш «Субпродуктовый» куриный; Фарш «Субпродуктовый» утиный; Фарш «Субпродуктовый» гусиный; Фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; Фарш «Потрошковый» куриный; Фарш «Потрошковый» утиный; Фарш «Потрошковый» гусиный; Фарш «Классический» цыплят-бройлеров; Фарш «Классический» куриный; Фарш «Классический» утиный; Фарш «Классический» гусиный; Котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Котлетная масса из субпродуктов кур; Котлетная масса из субпродуктов гусей; Котлетная масса из субпродуктов уток; Кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Кнельная масса из субпродуктов кур; Кнельная масса из субпродуктов гусей; Кнельная масса из субпродуктов уток. **Шейки утиные фаршированные с** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами. **Шейки гусиные фаршированные:** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами; шейка гусиная по-украински. **Блоки замороженных субпродуктов:** Блок печени цыплят-бройлеров; Блок куриной печени; Блок гусиной печени; Блок утиной печени; Блок сердечек цыплят-бройлеров; Блок куриных сердечек; Блок гусиных сердечек; Блок утиных сердечек; Блок мышечных желудков цыплят-бройлеров; Блок куриных мышечных желудков; Блок гусиных мышечных желудков; Блок утиных мышечных желудков; Блок шеек цыплят-бройлеров; Блок куриных шеек; Блок гусиных шеек; Блок утиных шеек; Блок головок цыплят-бройлеров; Блок куриных головок; Блок гусиных головок; Блок утиных головок; Блок ножек цыплят-бройлеров; Блок куриных ножек; Блок гусиных ножек; Блок утиных ножек; Блок куриных гребешков.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 год. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 5 суток.

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.11.2017 год. Набор для студня перепелиный; Набор для рагу перепелиный; Набор суповой перепелиный; Набор для заливного перепелиный; Набор для копчения перепелиный; Набор из двух видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки Набор из трех видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, шеи, головы; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги Набор из четырех видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, сердце, шеи, головы; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, сердце, головы, ноги; печень, шеи, головы, ноги; сердце, шеи, головы, ноги.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.02.2018 год. Субпродукты цыплят бройлеров в маринадах: печень «Построгановски»; сердечки «В испанском соусе».

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.03.2018 год. мышечные желудки утиные, отрезанные с краев (без середины); печень утиная для производства «Фуа-гра»; кожа шеи утиной «На шкварки».

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.05.2018 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 6. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 7. Дата введения в действие 16.05.2019 год. Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы: Ноги цыпленка-бройлера резанные отборные замороженные; Части ног цыплят-бройлеров замороженные.

Изменение № 8. Дата введения в действие 30.08.2019 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности.

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

При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6°С. Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0°С до 4°С; замороженные – при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых субпродуктов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов представлены в таблице. Таблица

| Полуфабрикаты | Способ упаковки | Температура в толще полуфабриката, °С | Рекомендуемый срок годности, не более |
|---------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Охлажденные | Без вакуума | От 0 до 4 | 48 часов |
| | | От минус 2 до 1 | 5 суток |
| | С применением консервантов | От 0 до 4 | 30 суток |

| | | | |
|--------------|------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | От 0 до 2 | 3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных |
| | | От минус 2 до 1 | 8 суток |
| Замороженные | | Минус 8 | 1 месяц |
| | | Минус 12 | 2 месяца |
| | | Минус 18 | 3 месяца |
| | В блоках | Минус 18 | 6 месяцев |

Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов в индивидуальной герметичной упаковке в вакууме или МГС (т.е. не в блоках): при температуре минус 18° С – 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С**: негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы** [включая все виды ног цыплят-бройлеров, в том числе «Ноги цыплёнка-бройлера резанные отборные замороженные», и «Части ног цыплят-бройлеров замороженные»] со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: негерметично упакованные – не более 24 месяцев; герметично упакованные – не более 24 месяцев; в потребительской упаковке – не более 24 месяцев упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 24 месяцев; в блоках – не более 24 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы [включая весь ассортимент полуфабрикатов]**: Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы; Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы; Наборы из пищевых субпродуктов птицы: Рубленные полуфабрикаты из субпродуктов птицы, а именно: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; фарш «Субпродуктовый» куриный; фарш «Субпродуктовый» утиный; фарш «Субпродуктовый» гусиный; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; фарш «Потрошковый» куриный; фарш «Потрошковый» утиный фарш «Потрошковый» гусиный; фарш «Классический» цыплят-бройлеров; фарш «Классический» куриный; фарш «Классический» утиный; фарш «Классический» гусиный; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; котлетная масса из субпродуктов кур; котлетная масса из субпродуктов гусей; котлетная масса из субпродуктов уток; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; кнельная масса из субпродуктов кур; кнельная масса из субпродуктов гусей; кнельная масса из субпродуктов уток; Шейки птицы, фаршированные со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С**: негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе фарши: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Классический» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» гусиный– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; и мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, 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. 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.