



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 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

**АННОТИРОВАННЫЙ
КАТАЛОГ
ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ
НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА
И МЯСА ПТИЦЫ**



*ТУ соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза*



**Мичуринск-наукоград РФ
2024**

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.

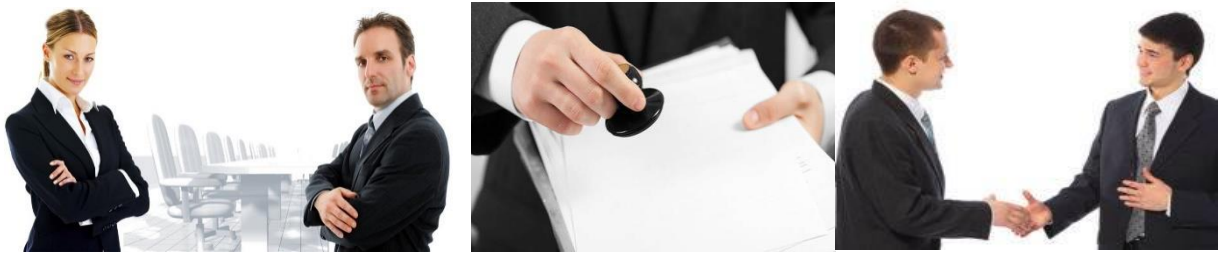
Мы гарантируем:

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ 10.13.14-498-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ.....	6
ТУ,ТИ 10.13.14-031-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	10
ТУ,ТИ 10.13.14-682- 37676459-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО НАМР].....	18
ТУ, ТИ 10.13.14-167-37676459-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	23
ТУ 10.13.14-030-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	24
ТУ 10.13.14-025-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	36
ТУ 10.13.14-069-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ	41
ТУ 01.49.23-851-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	42
ТУ 10.86.10-834-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	42
ТУ 10.13.14-354-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	44
ТУ 10.13.14-807-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ.....	46
ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	47
ТУ 10.13.14-485-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	50
ТУ 10.13.14-218-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	54
ТУ 10.13.14-726-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»	55
ТУ 10.13.14-688-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА.....	58
ТУ 10.13.14-236-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	59
ТУ 10.13.14-217-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	62
ТУ 10.13.14-242-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	63
ТУ 10.13.14-054-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	64
ТУ 10.13.14-551-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ.....	71
ТУ 10.86.10-200-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	74
ТУ 9212-393-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	77
ТУ 10.13.14-055-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	77
ТУ 9214-353-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	81

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ 10.13.14-498-37676459-2023

25 000 РУБ.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают: в зависимости от технологии изготовления: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания применяют в целях: улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества (консистенции) мясной продукции.**

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Категория Б: Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 А, Wet-aged; Категория В: Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А: Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-

aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные.** **Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A,

TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED)** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные [глубокозамороженные].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Термины и определения: **вызревание [созревание, ферментация] мяса автолиз:** совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физико-коллоидной структуры белка, протекающих под действием его собственных ферментов в определённых условиях [процесс выдерживания мясного сырья]. Основная цель вызревания размягчение волокон и усиление вкуса и аромата мяса. **созревание мяса:** совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате выдерживания его в течение определенного времени при низких (плюсовых) значениях температуры, при которых мясо приобретает нежную консистенцию, сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус. **сухое вызревание мяса (Dry Aging):** способ ферментативного созревания мяса в полутушах, четвертинах и отрубках на кости в неупакованном виде в камере с определенным микроклиматом [температуры, циркуляции воздуха, влажности и времени] с доступом кислорода для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **влажное вызревание (Wet Aging):** способ ферментативного созревания мяса в отрубках на кости и бескостных, в упакованном виде (с применением

непроницаемых пленочных материалов под вакуумом) без доступа кислорода в камере с определенным микроклиматом [температуры и времени] для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %. **кусковый полуфабрикат** – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г; **крупнокусковой бескостный мясной полуфабрикат:** Бескостный мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г; **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно; **рубленный мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, различной формы и массы, изготовленный из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок; **фарш мясной:** Рубленный полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления. **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре. **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории В:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Г:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Д:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. **мраморная говядина:** Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота. **мраморность мяса:** Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*). **мышечный глазок:** Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами. **категория мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц. **класс мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. Полуфабрикаты мясные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; Реализацию полуфабрикатов мясных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных из мраморной говядины** сухого вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) % и температуре: **с применением вакуума:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток;** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14-21 суток;** **с применением модифицированной газовой среды:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 20-26 суток;** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6°С включительно **не более 20-26 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20-26 суток;** **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных** со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **кусковые и рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре хранения не выше минус 18 °С:** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных при температуре от

минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-031-37676459-2023
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.14-031-37676459-2016)

Дата введения в действие – 2023 г. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы, изготовленные из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков, кусочков, или измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке [далее по тексту полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»;

Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыплят-бройлеров в соусе для запекания; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Испания»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Бедро куриное «О!» в маринаде; Бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде; Бедро индейки «О!» в маринаде; Бедро утки «О!» в маринаде; Бедро гуся «О!» в маринаде; Бедро цесарки «О!» в маринаде; Голень куриная «Лень!» в маринаде; Голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде; Голень индейки «Лень!» в маринаде; Голень утки «Лень!» в маринаде; Голень гуся «Лень!» в маринаде; Голень цесарки «Лень!» в маринаде; Крыло куриное «Во!» в маринаде; Крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде; Крыло индейки «Во!» в маринаде; Крыло утки «Во!» в маринаде; Крыло гуся «Во!» в маринаде; Крыло цесарки «Во!» в маринаде; Курица «ЖариЦа!» в маринаде; Цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде; Индейка «ЖариЦа!» в маринаде; Утка «ЖариЦа!» в маринаде; Гусь «ЖариЦа!» в маринаде; Цесарка «ЖариЦа!» в маринаде; Цыпленок табака; Цыпленок в соусе «Барбекю»; Цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю»; Окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Ножки «По-грузински» с баклажаном и томатом; «Шкмерули» [цыпленок в молочно-чесночном соусе]; Утка «По-пекински»; Полутушка утиная «По-пекински»; Четверть задняя утиная «По-пекински»; Грудка утиная н/к «По-пекински»; Полугрудка утиная н/к «По-пекински»; Окорочок утиный «По-пекински»; Бедро утиное «По-пекински»; Голень утиная «По-пекински»; Крыло утиное «По-пекински»; Утка для запекания; Полугрудка утиная н/к для запекания; Окорочок утиный для запекания; Бедро утиное для запекания; Голень утиная для запекания; Крыло утиное для запекания; Окорочок «Уткино» в маринаде; Бедро «Уткино» в маринаде; Голень «Уткино» в маринаде; Крыло «Уткино» в маринаде; Полугрудка утиная н/к для запекания; Полугрудка «Уткино» н/к в маринаде; Крылышки куриные «Подомашнему»; Крылышки куриные в маринаде; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедрца цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылышки в маринаде «Огненные»; Крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С перцем чили»; Крылышки в маринаде «К пиву»; Крылышки в маринаде «По-баварски»; Крылышки в маринаде «Пикантные»; Крылышки в маринаде «Барбекю»; Крылышки в маринаде «Для гриля»; Крылышки в соусе «Карри»; Крылышки в соусе «Терияки»; Крылышки в брусничном соусе; Крылышки в остром соусе; Крылышки в чесночном соусе; Голень в маринаде «Огненная»; Голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем»; Голень в маринаде «С кайенским перцем»; Голень в маринаде «С перцем чили»; Голень в маринаде «К пиву»; Голень в маринаде «По-баварски»; Голень в маринаде «Пикантная»; Голень в маринаде «Барбекю»; Голень в маринаде «Для гриля»; Голень в соусе «Карри»; Голень в соусе «Терияки»; Голень в брусничном соусе; Голень в остром соусе; Голень в чесночном соусе; Бедрышки в маринаде «Огненные»; Бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С перцем чили»; Бедрышки в маринаде «К пиву»; Цыпленок табака с аджикой; Цыпленок табака; Цыпленок табака «По-мексикански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорочка куриные в маринаде; Утенок в маринаде «Гриль»; Утенок в маринаде «Барбекю»; Утенок табака в маринаде; Полутушка утки в маринаде «Гриль»; Полутушка утки в маринаде «Барбекю»; Окорочок утиный в маринаде «Гриль»; Окорочок утиный в маринаде «Барбекю»; Грудка утки н/к в маринаде «Гриль»; Грудка утки н/к в маринаде «Барбекю»; Тушка гуся в маринаде «Гриль»; Тушка гуся в маринаде «Барбекю»; Окорочок гусиный в маринаде «Гриль»; Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю»; Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль»; Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю»; Гусь с сельдереем; Гусь с овощами; Гусь в темно-зеленом маринаде; Гусь в овощном маринаде; Индейка

в соусе карри; Индейка в смеси пряностей; Цыпленок-корнишон с печёными специями; Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин»; Цыпленок-корнишон в печёных томатах; Перепела в соусе «Хойсин»; Перепела с печёными специями; Перепела в печёных томатах; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в грузинском маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в грузинском маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний»; Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами». Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью»; Утка в маринаде для запекания; Бедрышки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Бедрышки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Бедрышки цыпленка с ароматными травами; Бедрышки цыпленка с овощами и пряными травами; Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Ножки цыпленка с ароматными травами; Ножки цыпленка с овощами и пряными травами; Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе; Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе; Грудка цыпленка с ароматными травами; Грудка цыпленка с овощами и пряными травами; Цыпленок для запекания в экзотическом в соусе; Жаркое из курочки; Жаркое из курочки с овощами и травами; Жаркое из курочки с пряными травами; Жаркое из курочки в сливочном соусе; Ассорти из курочки с пряными травами; Ассорти из курочки для запекания; Ассорти из курочки для гриля и барбекю; Окорочок для гриля в маринаде; Окорочок для запекания в маринаде; Цыпленок-табака для гриля; Цыпленок-табака для гриля по-грузински; Крылышки куриные «Теряки»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Теряки»; Крылышки куриные «По-восточному»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному»; Крылышки куриные «Летний день» в маринаде; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – мелкокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль»; Чахохбили из утки в маринаде «Барбекю»; Чахохбили; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» [«Барбекю»]; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом

копчения»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Шашлык из бедра цыплят-бройлеров в маринаде; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитный с косточкой» в маринаде; Шашлык из мяса голени индейки в маринаде; Шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде; Шашлык в маринаде «Огненный»; Шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С перцем чили»; Шашлык в маринаде «К пиву»; Шашлык в маринаде «По-баварски»; Шашлык в маринаде «Пикантный»; Шашлык в маринаде «Барбекю»; Шашлык в маринаде «Для гриля»; Шашлык в соусе «Карри»; Шашлык в соусе «Терияки»; Шашлык в брусничном соусе, Шашлык в остром соусе; Шашлык в чесночном соусе; Шашлык в маринаде «Грузинский»; Шашлык в маринаде «Сливочный»; Шашлык в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык в маринаде «По-итальянски»; Шашлык в маринаде «Чесночный»; Шашлык куриный маринованный; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Набор для барбекю «Птичий двор»; Набор для тушения из утки в маринаде; Рагу из утки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Ножки куриные для фритюра; Крылышки куриные для фритюра; Крылышки куриные [плечевая часть] для фритюра; Крылышки куриные [локтевая часть] для фритюра. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – тушки, части тушек птицы фаршированные:** Голень куриная в беконе Утка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная черносливом; Утка, фаршированная яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное «Мне!» в маринаде; Филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде; Филе индейки «Мне!» в маринаде; Филе утки «Мне!» в маринаде; Филе гуся «Мне!» в маринаде; Филе цесарки «Мне!» в маринаде. Филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Филе утиное «По-пекински»; Филе «Уткино» в маринаде; Филе утиное для запекания; Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Филе в маринаде «По-баварски»; Филе в маринаде «Пикантное»; Филе в маринаде «Барбекю»; Филе в маринаде «Для гриля»; Филе в соусе «Карри»; Филе в соусе «Терияки»; Филе в брусничном соусе; Филе в остром соусе; Филе в чесночном соусе. Филе цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде. Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо цыплят-бройлеров со специями; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»;

Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе; Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто»; Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе; Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе; Мясо бедра цыпленка с ароматными травами; Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами; Мясо бедра цыпленка с пряными травами; Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Филе грудки цыпленка с ароматными травами; Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами; Филе грудки цыпленка с пряными травами. Стейк из филе утиной грудки в маринаде; Стейк «Оригинальный»; Полуфабрикат для шаурмы; Полуфабрикат для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде; Шаурма «Пряная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – мелкокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки; Шашлык куриный «Летний»; Шашлык куриный маринованный; Шашлык из индейки в маринаде Шашлык из мяса бескостного бедра индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из мяса бескостного бедра в горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в медово-горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто»; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю»; Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Франция»; Шашлык «Аппетитный» в мексиканском маринаде; Азу из курочки с овощами; Фрикасе из курочки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Эскалоп; Котлета натуральная; Отбивная утиная «Натуральная»; Котлеты «Отбивные натуральные»; Отбивная «По-милански»; Отбивная «Пикантная»; Отбивная «Пикантная» из куриной голени; Отбивная с сыром и овощами; Наггетсы «Классические»; Наггетсы; Филе куриное панированное; Медальоны в рисовых хлопьях; Филе куриное в яйце; Грудка куриная «Нежность»; Шницель «Особый»; Шницель натуральный; Шницель «Натуральный» куриный; Медальоны [большое филе]; Медальоны [малое филе]; Филе грудки в панировке; Мясо бескостного бедра в панировке; Стрипсы в панировке; Куриные стрипсы для фритюра. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Котлеты «Кордон-Блю» из курицы; Рулетки куриные «Пальчики оближешь»; Рулет «Польский»; Рулет «Классный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Филе рубленое»; Котлета «Филе по-домашнему»; Котлеты «Филе по-французски»; Котлеты «Полярные»; Котлеты «Антикризисные»; Котлеты «Депутатский паек»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты куриные; Котлеты «Орловские»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Деликатесные»; Котлеты «Киевские»; Котлеты «Филе деликатесное»; Котлеты «Царские»; Котлеты «Поволжские»; Котлеты «Крокеты»; Котлеты «Кордон-Блю»; Котлеты «Бифштекс»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Саратовские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Кавказские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «По-домашнему из курицы»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Сливочные»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «Лакомка»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Натуральные»; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «Рубленые»; Котлеты куриные с сыром; Котлеты «Пикантные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Для бургеров»; Котлета для гамбургера куриная; Котлетка бургерная; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком; Котлеты с пряными травами; Рубатки «Куриные»; Чикенбургер; Бургер пряный; Бургер куриный с индейкой; Бургер из мяса утки; Бургер из курицы; «Дакбургер» с мясом утки; «Дакбургер» из мяса утки; Биточки куриные; Бифштекс из индейки; Шницель «Венский»; Шницель «Оригинальный»; Шницель «Особый»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Праздничный»; Шницель «Классический»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-домашнему»; Шницель «Столичный» с мясом утки; Наггетсы «Куриные»; Наггетсы куриные «Классические»; Стрипсы из курицы; Фрикадельки куриные; «Шведские» фрикадельки; Тефтели из индейки; Тефтели куриные; Тефтели в манке; Тефтели «Натуральные»; Тефтели «Домашние» с мясом утки; Шарик куриный; Ёжики; Палочки куриные; Люля-кебаб из курицы; Люляшка; Люля из курицы; Хлеб «Мясной» для запекания; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочек]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с картофелем; Котлета «Киевская»; Котлеты «Оригинальные»; Котлетки ассорти с овощами; Котлеты «Филейные» в беконе; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром; Зразы с ветчиной и сыром; «Курица галантин»; Трубочки куриные фаршированные для жарки; «Пончики» для гриля из мяса птицы; «Пончики» для гриля с индейкой; Митболы с творожным сыром; Митболы с томатами и орегано; Шницель «По-домашнему» с сыром; Рулет из мяса индейки; Котлеты с моцареллой; Котлеты с моцареллой и пряными травами; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром; Галантин для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты; Купаты куриные; Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера]; Купаты «Пикник»; Купаты «Гриль»; Купаты из индейки; Купаты с паприкой «Куликовские»; Купаты с луком «Воскресенские»; Колбаски; Колбаски куриные; Колбаски для гриля «Трапеза»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски для жарки «Барбекю»; Колбаски для жарки; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль; Купаты из индейки; Купаты куриные; Купаты «Уткино»; Купаты «Натуральные»; Купаты «Пряные»; Купаты «Барбекю»; Купаты «Фермерские»; Купаты «Рубленые»; Купаты «Рубленые со свиной»; Купаты «Сельские»; Купаты «Куриные с сыром»; Купаты «Домашние»; Купаты из

мяса птицы с сыром; Колбаски куриные гриль; Колбаски для жарки «Куриные»; Колбаски куриные; Колбаски для жарки «Птичий двор»; Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чиполино»; Колбаски куриные «Классические»; Колбаски куриные с сыром; Колбаски куриные с укропом; Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; Колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; Колбаски для жарки/гриля «Баварские»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «К пиву»; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»; Колбаски гриль куриные; Колбаски для жарки; Колбаски для гриля с аджикой; Колбаски для жарки с дижонской горчицей; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю»; Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски с уткой и бренди; Колбаски из утки с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Вайсвюрст»; Колбаски «Карривурст»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Кнаквурст»; Колбаски «Боквурст»; Колбаски для хот-догов; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Обо-жайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Миньоны для жарки с индейкой; Миньоны для жарки из мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом]; Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы]; Комбо для гриля [колбаски «Карривурст» + колбаски «Тюрингские»]; Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный; Фарш из цыплят-бройлеров; Фарш утиный; Фарш гусиный; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса цесарок; Фарш из мяса перепелов; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш «К царскому столу»; Фарш «Куликовский вкус»; Фарш куриный «По-Климовски»; Фарш из кускового мяса индейки; Фарш из мяса цыплят-бройлеров; Фарш из мяса птицы со свиной; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш из курицы и индейки; Фарш «Куриный»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Домашний»; Фарш «Индюшкн»; Фарш «Классический»; Фарш «Любительский»; Фарш «Котлетный»; Фарш «Фирменный»; Фарш из мяса птицы; Фарш куриный «Натуральный»; Фарш «Классический» из мяса утки; Фарш «Натуральный» из мяса утки; Фарш утиный; Фарш «Фирменный» из утки; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш куриный; Фарш индюшинный; Фарш куриный «Обыкновенный»; Фарш куриный «Домашний»; Фарш куриный «Особенный»; Фарш куриный «Превосходный»; Фарш куриный «Славянский»; Фарш куриный пельменный; Фарш куриный котлетный; Фарш куриный «Ароматный»; Фарш куриный «Приятный»; Фарш куриный «Кулинарный»; Фарш куриный «Альпийский»; Фарш куриный «Оригинальный»; Фарш куриный «Новинка»; Фарш куриный «Де Люкс»; Фарш из куриной грудки; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток; Фарш котлетный из курицы.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Курочка с картофелем и пряными травами; Курочка с картофелем в грибном соусе; Курочка с картофелем в пикантном соусе; Курочка с овощами для запекания; Курочка с сезонными овощами для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:** Голень куриная с картофелем и грибами; Мясо птицы с рисом и овощами; Жаркое из птицы с фруктами; Чахохбили «По-восточному»; Шашлык «Кавказский» из курицы; Куриные грудки н/к «По-восточному»; Гусь с сухофруктами; Утка с сухофруктами; Гусь с овощами; Утка с овощами. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шаурма «По-арабски»; Шаурма «Фирменная»; Шашлык из филе куриной грудки; Курица «По-домашнему» с овощами; Мясо птицы «По-французски»; Мясо птицы «По-узбекски»; Мясо птицы с картофелем «По-домашнему»; Филе куриное с ананасами; Куриная грудка с овощами; Мясо птицы «По-русски»; Куриное ассорти с фруктами и овощами; Бефстроганов из мяса птицы с овощами; Фрикасе куриное. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Филе куриное панированное; Отбивные из филе птицы; «Бризоль» куриная; Стрипсы из курицы «Острые»; Стрипсы из курицы в кукурузной панировке; Стрипсы из курицы в картофельной панировке. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Голень, фаршированная грибами; Филе куриное фаршированное грибами; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «По-киевски Ароматные»; Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами; Рулет куриный с сыром; Рулет куриный «Радужный»; Кармашек из мяса птицы; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски» с сыром; Рулетик куриный с сыром. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Сказка»; Котлета «Филе деликатесное»; Котлета «Филе в кунжутной панировке»; Котлеты «По-пычасски»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Ас-

сорта»; Котлеты «Столичные»; Котлета из птицы; Котлеты «Рубленные» из мяса курицы; Котлеты «Нежные»; Котлета «Киевская»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Филейные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Царский стол»; Котлеты панированные «Куриная ножка»; Котлета «Загадка»; Котлеты «Студенческие»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты «Нежные» с ароматом индейки; Котлеты «Любительские»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «По-боярски»; Котлеты «Домашние ручная лепка»; Котлеты «Столичные»; Котлеты утиные «Натуральные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Дружба»; Котлеты из филе цыплят; Котлета «Куриная»; Котлеты из индейки с сыром; Котлеты из индейки; Котлеты из индейки с брокколи и морковью; Биточки; Биточки «Загадка»; Биточки из мяса птицы; Биточки «Нежные»; Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком; Биточки с мясом утки; Бифштекс из мяса птицы; Шницель «Деревенский»; Шницель с ароматом индейки; Шницель «Оригинальный»; Шницель из индейки; Шницель куриный; Люля-кебаб; Люля-кебаб куриный; Тефтели из мяса птицы; Тефтели куриные; Тефтели из мяса курицы; Тефтели с манкой; Фрикадельки «Для куриного бульона»; Фрикадельки утиные; Ёжики; Ёжики «Натуральные»; Крокеты с сыром; Крокеты с ветчиной; Палочки куриные; Палочки куриные «Нежные»; Наггетсы куриные; Наггетсы куриные с сыром; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром и грибами; Наггетсы куриные рубленные; Наггетсы из мяса птицы; Бургер с уткой; Бургер из курицы; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые «Натуральные». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ананасом; «Кордон блю» из курицы с огурцом; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «Со сладким перцем»; Котлеты «Со сладким перцем и сыром»; Котлеты «Со шпинатом и сыром»; Котлеты «По-киевски с маслом» рубленые; Котлеты «По-киевски с сыром» рубленые; Митболы с овощной начинкой [с тыквой]; Митболы с овощной начинкой [с брокколи]; Митболы с овощной начинкой [с кабачком]; Митболы с овощной начинкой [с цветной капустой]; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью; Аранчини с курицей и болгарским перцем; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки «Сливочные»; Биточки «С сыром»; Шницель куриный с сыром; Куриные зразы с шампиньонами; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром; Голубцы из курицы с картофелем; Перец фаршированный мясом курицы; Перец фаршированный мясом индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки; Колбаски «Гриль»; Колбаски для жарки «Куриные с сыром». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный»; Фарш «Домашний».

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ: **Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные:** Жаркое из мяса птицы с овощами. **Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Голубцы Голубцы «Натуральные»; Перец фаршированный; Перец фаршированный «Натуральный»; Долма.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 28.02.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка утки в маринаде «Клюквенный»; Тушка утки в маринаде «Калифорния»; Тушка утки в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка утки в маринаде «Глинтвейн»; Тушка утки в маринаде «Апельсин»; Окорочок утки в маринаде «Клюквенный»; Окорочок утки в маринаде «Калифорния»; Окорочок утки в маринаде «Яблоко-мед»; Окорочок утки в маринаде «Глинтвейн»; Окорочок утки в маринаде «Апельсин»; Задняя четвертина утки в маринаде «Клюквенный»; Задняя четвертина утки в маринаде «Калифорния»; Задняя четвертина утки в маринаде «Яблоко-мед»; Задняя четвертина утки в маринаде «Глинтвейн»; Задняя четвертина утки в маринаде «Апельсин»; Тушка курицы в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка гуся в маринаде «Яблоко-мед»; Индейка «Оригинальная»; Бедро «Оригинальное»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Голень «Оригинальная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе утки в маринаде «Клюквенный»; Филе утки в маринаде «Калифорния»; Филе утки в маринаде «Яблоко-мед»; Филе утки в маринаде «Глинтвейн»; Филе утки в маринаде «Апельсин»; Филе «Оригинальное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Сытные»; Биточки с яйцом; Биточки мясные; Биточки «Особые»; Биточки «Куриные»; Бургер; Бифштекс «Натуральный рубленый»; Шницель «Рубленый»; Тефтели «Вкусные»; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с говядиной; Тефтели «Куриные»; Крокеты «Куриные»; Крокеты «Деликатесные»; Крокеты с говядиной; Фрикадельки «Сочные»; Фрикадельки «Куриные»; Фрикадельки «Натуральные»; Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с говядиной; «Ёжики «Куриные»; «Ёжики». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с печенью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Элитные». **«ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ» ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык «Мексиканский»; Шашлык «Армянский»; Шашлык «Барбекю». **Группа – полу-**

фабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные: Котлеты «Куриные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Сельские»; Котлеты «Вкусные»; Биточки «Вкусные»; Биточки «Куриные»; Биточки с морковью; Тефтели с морковью; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки «Сытные»; Крокеты «Аппетитные»; Крокеты с рисом; Ёжики с рисом; Голубцы ленивые «Вкусные»; Голубцы ленивые «Куриные». **Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Зразы с овощами; Зразы с сыром; Зразы с морковью.

Изменение № 2. Дата введения в действие – 06.06.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб из мяса индейки с виноградными листьями; Кебаб из мяса индейки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с виноградными листьями; Колбаски для жарки из мяса индейки с овощами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб из мяса курицы с творогом; Кебаб из мяса индейки с булгуром и овощами; Кебаб из мяса индейки с фасолью; Биточки с творогом и укропом. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса курицы с творогом; Колбаски для жарки из мяса индейки с булгуром и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с фасолью.

Изменение № 3. Дата введения в действие – 10.08.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из курицы и индейки; Котлеты из курицы и говядины; Котлеты «Пожарские» из мяса курицы [вариант 3]; Котлеты куриные «Оригинальные» [вариант 2]; Котлеты куриные с сыром моцарелла; Биточки из курицы и индейки; Биточки из курицы и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Паровые котлеты из курицы; Котлеты из курицы; Котлеты из курицы «Нежные» [вариант 3]. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы из курицы и индейки со шпинатом и сыром.

Изменение № 4. Дата введения в действие – 01.09.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык из куриной голени в имбирном маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты куриные [вариант 9]; Котлеты паровые из индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шашлык из куриного бедра с сыром «Халуми». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные:** «Торикацу». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Биточки куриные «Голландские». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Голубцы из пекинской капусты с индейкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов; применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо. Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12°С. Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты из мяса птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Реко-**

мендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): **без применения консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 5 суток;** —полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** —полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** **с применением консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 9 суток;** **с применением вакуума:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 25 суток;** **с применением модифицированной газовой среды:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 35 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 35 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 30 суток.**

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** **негерметично упакованные:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;** —тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные – **не более 10 месяцев;** **в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 8 месяцев;** тушки, части тушек в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) **не более 12 месяцев** со дня выработки. полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-682- 37676459-2022

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP]

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые, рубленые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле

и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: в зависимости от технологии изготовления:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]; рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные; формованные, непанированные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А: Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116А); Лопатка б/к (*Shoulder*, NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116В); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod*, NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade*, NAMP 114 D); Вырезка из лопатки б/к (*Beef Chuck, Shoulder Tender*, NAMP 114 F); Чак тендерлоин б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 В); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112А); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112А), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112А), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112А), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112А), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Вырезка б/к (*Tenderloin*, NAMP 189 А); Вырезка «Экстра» б/к (*Tenderloin*, NAMP 190); Вырезка зачищенная (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190); Вырезка, головная часть, б/к (*Tenderloin Butt, Defatted*, NAMP 191А); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169А); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 А); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 В); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170А); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171Е); Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171В); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185В); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri—Tip*, NAMP 185С, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185С, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 С); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168) Категория Б: Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175А); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 А); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124А), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к

(межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 В); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (*Chuck Tender Steak*, NAMP 116 В); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Drop-let Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak (Inside)*); Стейк «Пуар» (*Poire Steak (Inside)*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топ-сайд) (*Round Steak*, NAMP 167 А); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140); Стейк «Жантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri Tip Steak*, NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, «Coulotte Steak»*, NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 С, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 А, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (*Top Sirloin Steak*, NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak «Split strip»*); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 А (межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 С); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенне, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square—Cut*, NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin*); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice; Толстый

край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In*); Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» («*Kalbi*» *Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak*, NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клуб-стейк» н/к (*Steak «Club steak»*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Ossobuco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» («*Kalbi*» *Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (*Trimming, Flap meat 95/5*); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (*Trimming, Flap meat 90/10*). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (*Beef for Roast*); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (*Trimming, Flap meat 80/20*); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (*Trimming, Flap meat 70/30*); **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш 90/10 (*Ground Beef 90/10*); Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light 80/20*). **Категория Б:** Фарш 80/20 (*Ground Beef 90/10*); Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef 90/10*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak*, NAMP 1100). **Категория Б:** Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger 80/20*); Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger 70/30*); Стейк Мини бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers 80/20*, NAMP 1101); Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers 70/30*).

Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные [глубокозамороженные] в полблоках.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для охлажденных рубленых [фарши] от минус 1,5 °С до плюс 4 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18 °С; для замороженных рубленых [фарши] не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 5 суток;** рубленые [фарши] **не более 3 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 12 суток;** рубленые [фарши] **не более 5 суток.** **С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — **не более 12 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 14-21 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14 суток.** **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 20-26 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20 суток;** **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины,

отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 500 РУБ.

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

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

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

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

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

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

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

15 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-030-37676459-2016

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

(взамен ТУ 9214-030-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяется на рубленные и кусковые мясные и мясодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные, в маринаде или без, изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат), с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А: жаркое шпигованное; вырезка (говяжья, оленья); спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); мясо тазобедренной части «Бальк»; лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка (говяжья, оленья); толстый край; тонкий край; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины, оленины); лопатка говяжья; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец); тазобедренный отруб (подбедерок); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); шейный отруб; говядина «Юбилейная»; говядина «Для запекания»; говядина «По-домашнему»; пашина; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Покромка. **Категория Б:** грудинная часть; говядина «Для студня»; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины); блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Покромка. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** шейный зарез; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопа-

свинина для жарки; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой. **Категория В:** жаркое шпигованное; шейка свиная; котлетное мясо; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** грудинка в шкуре; грудинка без шкуры; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** щековина (баки); блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** окорок свиной; корейка для запекания. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; корейка свиная в шкурке; корейка свиная без шкуры; корейка с хребтом без шкуры; корейка с хребтом в шкурке; тазобедренная часть; шейно-подлопаточная часть; шея свиная без шкуры. шея свиная в шкурке; окорок свиной без шкуры; окорок свиной в шкурке; окорок со шкурой без голяшки; окорок со шкурой и с голяшкой; лопатка свиная в шкурке; лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой без рульки; лопатка свиная без шкуры без рульки; лопатка свиная без шкуры с рулькой; лопатка свиная шкурой и с рулькой. **Категория В:** полуфабрикат для студня; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** рулька свиная со шкурой; рулька (предплечье); рулька без шкуры; грудинка в шкурке; голяшка в шкурке; голяшка без шкуры; грудинка в шкурке; грудинка без шкуры; ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** ребра свиные; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; вырезка; жиго (баранина для жарки); филей; корейка для запекания. **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из баранины; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** котлетное мясо. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; баранье седло для запекания; корейка. **Категория Б:** баранина шея; окорок бараний; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** ребрышки для жарки «Оригинальные»; ребрышки. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная часть баранья; корейка свиная обрезная. грудная часть говяжья. **Категория Г:** шейный зарез говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые, фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная часть баранья; корейка свиная обрезная; грудная часть говяжья. **Категория В:** грудинка свиная необрезная. **Категория Г:** шейный зарез говяжий; голяшка говяжья; голяшка свиная; рулька говяжья; рулька свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** отбивная для гриля «Фантазия» из свинины; отбивная для гриля «Фантазия» из говядины; отбивная для гриля «Фантазия» из баранины; отбивная для гриля «Фантазия» из оленины (лося); отбивная для гриля «Фантазия» из конины; отбивная из говядины; вырезка

«Нежная»; свинина «Лакомка»; мясо свинины; ромштекс; ромштекс в цветной панировке; бифштекс натуральный из говядины (телятины); бифштекс натуральный из оленины (лосятины); бифштекс натуральный из конины; лангет из говядины (оленины); лангет из конины; лангет из свинины; говядина духовая; говядина гриль; филе конины; антрекот из конины; антрекот из говядины (оленины); котлета отбивная из конины; баранина (козлятина) духовая; баранина гриль; баранина «Барбекю»; котлета натуральная из баранины (козлятины); котлета натуральная из свинины; шницель натуральный из говядины; шницель натуральный из оленины (лосятины); мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю; стейк из говядины; стейк с перцем; стейк из оленины; стейк с перцем из оленины. стейк из конины; стейк с перцем из конины; стейк из свинины; стейк из говядины «Рибай»; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из говядины «Филе миньон»; стейк из говядины «Т-Бон»; стейк из говядины «Клуб»; мясо для запекания и гриля из конины; мясо для запекания и гриля из говядины; мясо для запекания и гриля из оленины. **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; котлета отбивная из баранины; шницель натуральный из свинины; отбивная из свинины; стейк из свинины «Салтимбокка»; стейк из свинины с мятой; стейк из свинины с миндалем; стейк из свинины с киви; стейк из баранины; стейк из баранины «По-кавказски»; стейк из баранины «Аппетитный»; стейк из баранины «Восточный»; рулетик «Домашний»; рулетик «Мясной» из говядины. **Категория В:** свинина духовая; свинина гриль; котлета отбивная из свинины. мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина «Барбекю»; шейка «Строгоновъ»; стейк из говядины фаршированный; стейк из оленины фаршированный; стейк из конины фаршированный; рулет из шеи свиной с чесноком. **Категория Г:** бекон для гриля. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк из говядины; стейк к портеру; стейк к портеру из оленины; стейк из конины; стейк к портеру из конины; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из свинины; стейк из говядины «Портерхаус». **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; **Категория В:** рябчик (котлета на косточке). рулет из шеи свиной с чесноком. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** антрекот свиной маринованный; рулет из шеи бараньей маринованный; говядина в маринаде; говядина «Пикник». **Категория Б:** антрекот бараний маринованный; говядина в брусничном маринаде с черносливом; говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория В:** свинина в маринаде универсальном с лимоном и травами; свинина в маринаде брусничном; свинина в маринаде; котлета натуральная в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория Г:** мясо поросенка маринованное; грудинка в специях маринованная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** корейка на ребрышках свиная маринованная; свиная рулька «Прага». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория А:** гуляш в маринаде; азу из говядины в соусе; говяжья поджарка в маринаде; шашлык из говядины «Кавказский»; шашлык из говядины «Традиционный». **Категория Б:** шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице; шашлык из баранины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; шашлык из баранины «Кавказский»; шашлык из баранины «Традиционный»; шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; жаркое из говядины и свинины «Ассорти». **Категория В:** шашлык из баранины в майонезе; шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык из свинины в кетчупе; шашлык «По-домашнему» из свинины; шашлык «По-домашнему» из говядины; шашлык «По-домашнему» из баранины; шашлык «По-домашнему» из оленины; шашлык «По-домашнему» из лосятины; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык из свиного окорока в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке; шашлык из свиной корейки в маринаде; свиная поджарка в маринаде; гуляш из свинины в маринаде; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Экстра»; шашлык из свинины в универсальном маринаде с лимоном и травами; шашлык из свинины маринованный в пиве; шашлык из свинины в чесночном маринаде; шашлык из свинины по-кавказски; шашлык из свинины «Традиционный». **Категория Г:** шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках; ребрышки бараньи маринованные; ребра свиные в маринаде «Универсальный» с лимоном и травами; ребрышки свиные для барбекю и гриля; свиные ребрышки в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** шашлык «Ге-

оргиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе. **Категория Г:** ребрышки свиные маринованные. **Категория Д:** ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** гуляш из конины; гуляш из говядины (телятины) «По-домашнему»; гуляш из говядины (телятины); азу из конины; азу из говядины (телятины) «По-домашнему»; азу из говядины (телятины); конина для шашлыка; поджарка из конины; поджарка из говядины (телятины); поджарка из говядины (телятины) «По-домашнему». бефстроганов из баранины бефстроганов из свинины; бефстроганов из говядины (телятины); бефстроганов из оленины; бефстроганов из баранины «По-домашнему»; бефстроганов из свинины «По-домашнему»; бефстроганов из говядины (телятины) «По-домашнему»; бефстроганов из оленины «По-домашнему»; шашлык из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Кавказский»; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; баранина для плова «По-домашнему»; баранина (козлятина) для шашлыка; баранина для плова; антрекот из свинины. **Категория Б:** свинина для шашлыка; свинина для шашлыка; свинина для плова; шейка баранья; грудинка говяжья; грудинка оленья; гуляш из свинины; гуляш из свинины «По-домашнему»; мясо для запекания и гриля из свинины; мясо для запекания и гриля из баранины; шашлык из конины; шашлык из баранины; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 80/20; тримминг свиной 80/20. **Категория В:** шашлык из свинины; шашлык свиной; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка); шашлык из свинины (шейная вырезка); поджарка из свинины «По-домашнему»; свинина для шашлыка «Экстра»; свинина для плова «По-домашнему»; поджарка из баранины; поджарка из свинины; шейка свиная; тримминг бараний; свиная обрезь; тримминг свиной 70/30. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; рагу из конины; набор для харчо из баранины мелкокусковой. **Категория Г:** суповой набор из говядины; суповой набор из свинины; суповой набор из конины; набор для бульона говяжий; набор для бульона свиной; набор для бульона бараний. набор для бульона; ребра говяжьи; ребра конские; ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки; рагу свиное; рагу из свинины; рагу из баранины (козлятины); рагу из говядины (телятины). **Категория Д:** набор для борща, набор для шурпы; набор для холодца. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; котлеты «Полтавские»; бифштекс говяжий; бифштекс с миндалем; бифштекс «По-гречески»; бифштекс «Городской»; бифштекс «Стрелецкий»; бифштекс рубленный; бифштекс «Ермак»; тефтели; биточки «Сочные»; биточки «Острые»; биточки «Домашние»; фрикадельки; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки «Останкинские»; фрикадельки «Бабушкины»; фрикадельки «Праздничные»; фрикадельки «По-румынски»; шницель «Натуральный»; ёжик; люля-кебаб; люля «Экстра»; колбаски-гриль натуральные. **Категория В:** котлеты «Семейные»; котлеты «Домашние»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты «Московские»; котлеты «Деревенские»; котлеты «Украинские»; котлеты с луком; котлеты «Пикантные» с паприкой; котлеты с грибами; котлеты с чесноком; котлеты «По-итальянски»; котлеты «Натуральные» рубленные; котлеты «Натуральные» рубленные со сладким перцем; котлеты «Киевские»; котлеты в панировке из специй; котлеты из говядины; котлеты свиные; голубцы ленивые; шницель «Натуральный» рубленный; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; биточки в панировке из специй; биточки «По-домашнему»; биточки «Домашние»; биточки; тефтели; люля-кебаб «Экзотический»; люля-кебаб говяжий; ромштекс «Аристократ»; ромштекс «Люкс»; бифштекс «Адмиралтейский»; изделие из фарша «Лягушка по-швабски»; изделие из фарша «Ложный заяц»; палочки из фарша; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; мясо механической обвалки из говядины (ММО из говядины) в блоках. **Категория Г:** котлеты «Особые»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «По-домашнему»; котлеты из свинины; котлеты из говядины и свинины; ёжики; мясо механической обвалки из свинины (ММО из свинины) в блоках. **Категория Д:** котлеты печеночные. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** шницель говяжий; шницель по-венски; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Московские»; котлеты «Новосибирские»; котлеты «Говяжьи»; котлеты «Свиные»; котлеты «Домашние»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки для куриного супа; фрикадельки «По-русски»; ёжики; тефтели «Мясные»; рулет из фарша «Семейный»; рулет из фарша «Столичный»; рулет из фарша с луком; рулет из фарша «Элегант»; рулет из фарша «Северный»; голубцы ленивые. **Категория Г:** бифштекс «Молодежный»; бифштекс «Новый»; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс «Для гурмана»; котлеты «Татарские»; котлеты «Мусульманские»; котлеты «Деревенские»; котлеты «Славянские»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Старорусские»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Классика»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с рисом; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Пикантные»; котлеты свиные; фрикадельки; фрикадельки «Киевские»; фрикадельки «Деревенские»; фрикадельки «Любительские»; фрикадельки «По-итальянски»; фрикадельки «Вкусные»; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки «Тари» люля-кебаб «По – восточному»; люля-кебаб «Оригинальный»; ёжики; ёжики «Закусочные»; ёжики «Мясные»; тефтели «Хабаровские»; тефтели с рисом; тефтели; шницель «По-киевски»; шницель печеночный; шницель «Экстра»; биточки; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Загородные»; биточки с гречкой; биточки с капустой;

биточки с рисом; биточки с тыквой; биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; бургер. **Категория Д:** шницель «Софи»; шницель «Бородинский»; шницель «Деревенский»; шницель «Крестьянский»; шницель «Казанский»; шницель «Слободской»; шницель «Посольский»; шницель «Пряный». шницель «Любительский»; шницель печеночный; котлеты «Полтавские»; котлеты «Гордон-блю»; котлеты «Приятные»; котлеты «Пикник»; котлеты «По-киевски»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Нежные»; котлеты «Столовые»; котлеты «Быстро»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; котлеты печеночные; биточки «Нежные»; биточки с сыром «Восторг»; биточки «Любимые»; биточки «Походные»; люля-кебаб «Южный»; ёжики «Нежные»; ёжики «Вкусные»; ёжики «Волшебные»; тефтели «Ароматные»; голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для гриля «Мюнхенские»; колбаски маленькие «Чевапчичи»; колбаски маленькие «Кебабчета»; колбаски из оленины; колбаски бараньи; колбаски «Баварские»; колбаски Тирольские; колбаски Берлинские; колбаски «Охотничьи»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Бургерские»; купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Южные»; купаты с сыром; купаты «Аппетитные»; купаты «По-домашнему». **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски для жарки; колбаски быстро для гриля; колбаски быстро с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные «Домашние»; колбаски сырные «Барбекю»; колбаски сырные «Уральские»; колбаски сырные «Любительские»; колбаски сырные для гриля и жарки «Особенные»; колбаски быстро для гриля; колбаски гриль с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные для жарки «Элитные»; купаты «Пикник»; купаты «Борисовские»; купаты «Домашние»; купаты «Сергеевские»; купаты «Любительские с сыром»; купаты; купаты «Деликатесные». **Категория Г:** колбаски «Сицилийские»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски для жарки; колбаски для гриля «Шашлычные»; купаты с курицей. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Домашние». **Категория Г:** колбаски маленькие «Балканские»; колбаски маленькие «Походные»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля. **Категория Д:** колбаски «Быстро» для гриля; колбаски «Барбекю», вариант; колбаски для гриля «Баварские»; купаты с курицей; купаты «Охотничьи». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б:** перец фаршированный мясом; перец фаршированный «Пикантный»; «Мясная ватрушка». **Категория В:** зразы с ветчиной; зразы с сыром; зразы с яйцом; зразы с грибами; зразы «По – селянски» с грибами; зразы «По – селянски» с фасолью и орехами; голубцы ленивые; перец фаршированный; перец фаршированный мясом и рисом; перец фаршированный мясом и овощами; рулет «Крестьянский». **Категория Г:** голубцы ленивые; «Мясная ватрушка». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** зразы «По – селянски» с сыром; зразы «По – селянски» с морковью и орехами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; зразы рубленые с грибами; рулетики фаршированные горошком и луком «По-домашнему»; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком «По-домашнему»; рулетики с сыром; рулетики с грибами и луком; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; котлета с черносливом; голубцы. **Категория Г:** зразы «По – селянски» с капустой; голубцы; голубцы «Домашние»; перец фаршированный. **Категория Д:** зразы «По – селянски» с луком и яйцами; зразы «По – селянски» с зеленью; зразы печеночные; голубцы «Деревенские»; голубцы «Сельские». **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш конский; фарш говяжий; фарш свиной; фарш бараний; фарш олений (лосиный). **Категория Б:** фарш «Особый» олений (лосиный); фарш «Особый» говяжий; фарш «Особый» нежный; фарш «Фермерский»; фарш для бифштексов; фарш «Новосибирский»; фарш «Домашний»; фарш свиной; фарш «По-мичурински»; фарш «По-тамбовски»; фарш «Элитный»; фарш «Кавказский». фарш из баранины; фарш из говядины и свинины; фарш по-домашнему. **Категория В:** фарш «Особый» любительский; фарш «Особый» свиной; фарш говяжий; фарш «Восточный»; фарш для бифштексов; фарш свиной натуральный; фарш для пельменей; фарш «Особый»; фарш «Уральский»; фарш для гамбургеров; фарш с мясом птицы. **Категория Г:** фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш свиной. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория В:** фарш «Особый» котлетный; фарш «Столичный»; фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для пельменей; фарш «Домашний»; фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков; фарш для котлет; фарш из говяжьих субпродуктов. **Категория Д:** фарш «Особый» старомосковский; фарш для котлет; фарш из бараньих субпродуктов. фарш для печеночных оладьев; фарш для голубцов. **Продукция, полученная путем распила замороженного сырья: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А:** вырезка «Экстра»; спинно-поясничная часть «Экстра»; длиннейшая мышца спины «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; подлопаточная часть «Экстра»; грудинка «Экстра»; покромка «Экстра»; котлетное мясо «Экстра»; ростбиф (говядина или телятина для жарки) «Экстра»; говядина (телятина) для тушения «Экстра»; говядина (телятина) для варки «Экстра»; филей говядины (окорок) (телятины) без кости «Экстра»; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец) «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра»; пашина «Экстра». **Категория Г:** шейный зарез «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид –**

кусовые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А: спинно-поясничная часть «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; подлопаточная часть «Экстра»; грудинка «Экстра»; филей (окорок) говядины (телятины) на кости «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра»; **Категория Г:** шейный зарез «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка «Экстра»; окорок свиной без кости «Экстра»; карбонат «Экстра». **Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; свинина для жарки «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** котлетное мясо «Экстра»; грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; окорок свиной на кости «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра»; рулька (предплечье) «Экстра»; голяшка «Экстра». **Категория Д:** ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; жигу (баранина для жарки) «Экстра»; филей бараний «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** котлетное мясо «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; баранье седло для запекания «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра».

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

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

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А: вырезка «Царская»; мякоть для тушения мякоть для тушения «Особая»; глазной мускул; говядина односортная; говядина «Для фарша». **Категория Б:** шейно-лопаточный отруб. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** окорок свиной; карбонат. **Категория Б:** шея свиная без кости. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** карбонат на ребре. **Категория Б:** окорок свиной; шея на кости.

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.04.2017 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А: тримминг говяжий в блоке 95/5; тримминг говяжий в блоке 90/10; тримминг говяжий в блоке 80/20; говядина жилованная односортная в блоке. **Категория В:** тримминг свиной в блоке 70/30; тримминг свиной в блоке 65/35; тримминг свиной в блоке 60/40. тримминг говяжий в блоке 50/50; свинина жилованная односортная в блоке.

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.05.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: купаты «Марокканские». **Категория В:** купаты «Мергез»; купаты «Итальянские». **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш из телятины натуральный.

Изменение № 4. Дата введения в действие 08.06.2017 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория Б: говядина для шаурмы в маринаде; свинина для шаурмы. **Категория В:** говядина для шаурмы в маринаде; свинина для шаурмы в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** говядина для шаурмы; говядина односортная. **Категория Б:** говядина для шаурмы; свинина для шаурмы. **Категория В:** свинина для шаурмы; свинина односортная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** долма; долма «Говяжья». **Категория Г:** долма «Традиционная».

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.06.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: колбаски для жарки «Говяжья»; колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; колбаски для жарки

«Элитные». Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В: колбаски для жарки «Домашние».

Изменение № 6. Дата введения в действие 20.10.2017 год. Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б: фарш «Оригинальный». Категория В: фарш «Кулинарный».

Изменение № 7. Дата введения в действие 16.11.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: брезоль. Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А: фарш «Смешанный»; фарш «Свиной». Категория В: фарш «С мясом птицы».

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б: ёжики «Домашние»; котлеты «Классика». Категория В: котлеты «Аппетитные с чесноком»; котлеты «Свинные с чесноком»; котлеты «Натуральные рубленые»; котлеты «Семейные»; котлеты «Татарские из говядины»; фрикадельки «Домашние»; шницель «Деревенский»; биточки «Нежные»; биточки «Сочные» Категория Г: котлеты «Нежные». Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В: голубцы ленивые; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Деревенские с капустой»; тефтели «Домашние»; ёжики «Вкусные». Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б: зразы с ветчиной; зразы с луком и яйцом. Категория В: зразы с сыром; рулет с капустой «По-домашнему». Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г: голубцы «Домашние»; перец фаршированный.

Изменение № 8. Дата введения в действие 01.03.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из конины. Категория А: «Казы» из конины. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория В: рулька свиная «Для запекания». Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: лопатка свиная «Для запекания». Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория А: набор для бешбармака из говядины; набор для бешбармака из конины. Категория Б: набор для бешбармака из баранины.

Изменение № 9. Дата введения в действие 20.04.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Д: рулет из подчеревка. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в оболочке. Категория Б: купаты из говядины вариант 1; купаты из говядины вариант 2. Категория В: купаты из свинины вариант 1; купаты из свинины вариант 2. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А: тефтели говяжьи. Категория Б: тефтели со свиной и говядиной. Категория В: котлеты из говядины; котлеты из свинины и говядины; тефтели свиные. Категория Г: котлеты из свинины. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В: ёжики из говядины. Категория Г: ёжики из свинины. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: колбаски гриль из говядины вариант 1; колбаски гриль из говядины вариант 2. Категория В: колбаски гриль из свинины вариант 1; колбаски гриль из свинины вариант 2. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В: перец фаршированный с говядиной; голубцы из говядины; долма из говядины. Категория Г: перец фаршированный со свиной; перец фаршированный со свиной и говядиной; голубцы из свинины; голубцы из свинины и говядины; долма из свинины; долма из свинины и говядины.

Изменение № 10. Дата введения в действие — 23.07.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А: котлета для бургера. Категория Б: котлета для бургера. Категория В: котлета для бургера. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: гриль-колбаска «Аликанте». Категория В: гриль-колбаска «Мергез». Категория Г: гриль-колбаска «Сицилийская». Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А: фарш говяжий «Премиум». Категория Б: фарш говяжий «Премиум»; фарш говяжий. Категория В: фарш говяжий «Премиум».

Изменение № 11. Дата введения в действие — 04.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория А: говядина «Пикантная» в маринаде. Категория Б: рулет «Самба»; шейка в маринаде; свинина для барбекю; шейка «Нежная». Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Г: грудинка свиная «Любительская»; грудинка говяжья «Любительская». Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В: шашлык свиной «По-уральски». Категория Г: шашлык на свиных ребрышках. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В: котлеты «Московские»; котлеты «Фермер»; котлеты «Солнышко»; тефтели «Ёжики по-домашнему»; шницель натуральный рубленый. Категория Г: котлеты «Киевские». Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, паниро-

ванные или не панированные. Категория Г: перец фаршированный с мясом и рисом; перец фаршированный «Любительский»; зразы говяжьи с грибами; зразы свиные с грибами; зразы бараньи с грибами; зразы говяжьи с яйцом; зразы свиные с яйцом; зразы бараньи с яйцом; долма «Армянская» с говядиной; долма «Армянская» со свиной; долма «Армянская» с бараниной; голубцы «По-мусульмански». **Категория Д:** голубцы с мясом и рисом; голубцы «Особые».

Изменение № 12. Дата введения в действие — 18.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория В: отбивная из свинины с помидорами; свинина «По-берлински»; мясо «По-французски». **Категория Г:** свинина «По-русски». **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Г:** отбивная из говядины с овощами; свинина «По-киевски»; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** рулька свиная «Пикантная»; отбивная из свинины на косточке. **Категория Г:** ребрышки свиные «К пиву». **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория В:** шашлык из свинины **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория В:** жаркое из говядины с овощами гуляш из говядины **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Г:** жаркое из свинины с овощами; мясо с картофелем; мясо с рисом и овощами; свинина «Губернская»; свинина духовая; свинина с овощами; говядина с овощами; говядина с картофелем; азу «По-татарски». **Категория Д:** свинина «Аппетитная»; свинина с картофелем и грибами. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Г:** котлеты свиные; котлеты говяжьи. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** голубцы мясные.

Изменение № 13. Дата введения в действие — 23.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б: котлеты для бургеров «Люкс». **Категория В:** бифштекс «Славянский». **Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** фарш говяжий «Люкс»; фарш «Кулинарный»; фарш «Оригинальный» вариант 2.

Изменение № 14. Дата введения в действие — 05.12.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория В: спинно-грудная часть свинины. **Категория Г:** ребра подлопаточные; ребра ленточные; ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР); хребты. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** рагу из говядины. **Категория Г:** Заправка борщевая из говядины. **Категория Д:** набор для бульона из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** крокеты «Нежные». **Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** фарш говяжий «Люкс» вариант 2.

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

Изменение № 15. Дата введения в действие 28.05.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б: шашлык «Классический»; шашлык с приправами. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А:** котлеты «Эркээни» из говядины; котлеты «Эркээни» из жеребятины; тефтели «Эркээни» из говядины и жеребятины. **Категория Б:** тефтели «Эркээни» из говядины; колбаски из жеребятины «Эркээни» (без оболочки); котлеты для бургеров вариант 3; котлеты для бургеров вариант 4. **Категория Г:** котлеты свиные; котлеты «Деликатесные» без панировки. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Традиционные» с чесноком; котлеты «По-домашнему» с чесноком. **Категория Г:** голубцы ленивые. **Категория Д:** биточки «Вкусные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** купаты свиные; колбаски гриль свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** голубцы. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** перец фаршированный мясом и рисом. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш «Домашний». **Категория Б:** фарш говяжий «Люкс» вариант 3; фарш говяжий «Люкс» вариант 4. **Изменение № 16. Дата введения в действие 12.06.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк «Шато»; стейк «Шатобриан»; стейк «Ранч»; стейк «Флэт Айрон»; стейк «Батлер»; стейк «Чак Ролл»; стейк «Денвер»; стейк «Топ Блейд»; стейк «Медальон из лопатки»; стейк «Харт Блейд»; стейк «Рамп»; стейк «Трай Тип»; стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK); стейк «Топ Раунд»; стейк «Топ Раунд Кэп»;

стейк «Ай Раунд»; стейк «Пиканья»; стейк «Кулет»; стейк «Сирлойн»; стейк «Сирлойн Кэп»; стейк «Рибай Филе»; стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK); стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL); стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK); стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины; стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из оленины; стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из лосятины. **Категория Б:** стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK); стейк «Скерт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); стейк «Скерт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); стейк «Фланк» (FLANK STEAK); стейк «Мясника»; стейк «Бавет». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из оленины; стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из лосятины; стейк из говядины «Т-Бон»; стейк из говядины «Клаб».

Изменение № 17. Дата введения в действие 05.07.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А: свинина для жарки. **Категория Б:** стейк свиной. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык из свинины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Московские» вариант 3; котлеты «Украинские» вариант 2; люля-кебаб. **Категория Г:** бифштекс «Молодежный»; котлеты «Классика»; котлеты «Сытные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** купаты «По-домашнему»; **Категория Г:** купаты «Гриль»; колбаски для пикника. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** голубцы «Деревенские» вариант 2; перец фаршированный мясом и рисом вариант 2. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш свиной вариант 3.

Изменение № 18. Дата введения в действие 18.08.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Б: рулет мясной «Домашний». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык из свинины «Пикантный»; полуфабрикат для шаурмы; шашлык из козлятины маринованный в майонезе; шашлык из козлятины маринованный в томатном соусе; шашлык «Экстра»; шашлык «Классика». **Категория В:** шашлык из свинины (шейная вырезка) «Традиционный». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б:** котлетное мясо. **Категория Г:** мясо свиное на хрящах в блоках. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлета для гамбургера; бифштекс рубленый; бифштекс «Козий». **Категория В:** бифштекс «Домашний»; тефтели мясные; шницель «Нежный»; котлеты «По-хлыновски»; тефтели «Российские»; фрикадельки «Москворецкие»; люля-кебаб рубленый; ромштекс рубленый; шницель из козлятины; шницель «Охотничий»; фрикадельки «Ароматные»; фрикадельки «Пикантные»; тефтели «Деревенские»; люля-кебаб «Удачный»; котлеты «Сернурские» без панировки. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Вильтор»; котлеты «Московские»; котлеты; биточки; шницели; котлеты «Домашние»; гамбургер «Буффало»; гамбургер «Пряный»; гамбургер из козлятины; биточки «По-селянски». **Категория Г:** биточки «Сытные» из свинины; ёжики «Мясные»; колбаски с сыром; котлеты «Киевские»; котлеты, биточки «Богатырские»; котлеты, биточки «Особые»; тефтели из говядины; фрикадельки «Нежные». шницель рубленый; шницель свиной; фрикадельки «Ленинградские»; котлеты «Домашние»; биточки с сыром; голубцы «Ленивки». **Категория Д:** голубцы ленивые; колбаски «Восторг»; котлеты «Ароматные»; биточки «Ароматные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для гриля «Томатос»; колбаски для гриля «Улитка»; купаты «Сернурские». **Категории В:** колбаски для гриля «Охотничьи». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски для гриля «К пиву». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** зразы; голубцы. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** фарш «Говяжий»; фарш «Свиной». **Категория В:** фарш «Особый»; фарш «Домашний».

Изменение № 19. Дата введения в действие 16.03.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А: бифштекс в беконе; отбивные из говядины без косточки; эскалоп свиной. **Категория Б:** ромштекс из говядины; рулет говяжий со шпиком; рулет бараний с курдючным жиром; отбивные из баранины без косточки. **Категория В:** рулет свиной со шпиком. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** отбивные из говядины с косточкой; каре ягненка; отбивные из свиной корейки. **Категория Б:** отбивные из баранины с косточкой. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме». **Категория Б:** стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясо-**

костные, порционные, в маринаде. Категория А: стейк «Ги-бон» в маринаде «Горчично-луковом». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые. Категория В:** шашлык свиной «Классический»; шашлык свиной «Кавказский»; шашлык «Кавказский» из баранины бескостный. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык «Кавказский» из каре баранины **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б:** гуляш из баранины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Б:** рагу из баранины. **Категория Д:** суповой набор из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А:** котлеты для бургеров; котлеты для бургеров «Говяжьи». **Категория Б:** котлеты для бургеров «Свиные»; котлеты для гамбургеров; котлеты говяжьи. **Категория В:** люля-кебаб со свиной и говядиной; фрикадельки из свинины и говядины; котлеты «Домашние» из свинины и говядины; люля-кебаб «Фирменный»; люля-кебаб «Восточный»; шницель «Нежный»; тефтели мясные; бифштекс «Домашний». **Категория Г:** шницель свиной. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** купаты свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** голубцы с говядиной; перец фаршированный с говядиной. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** долма с говядиной. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш мясной из мраморной говядины «BlackAngus». **Категория Б:** фарш «Домашний» со свиной и говядиной; фарш говяжий; фарш бараний. **Категория В:** фарш «Классический» свиной. **Изменение № 20. Дата введения в действие 21.04.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Д:** полуфабрикат мясокостный столовый из свинины (шейная часть). **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из козлятины. Категория А:** тазобедренная часть; вырезка; жиго (козлятина для жарки); филей; корейка для запекания. **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой); лопатка баранья. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** котлетное мясо. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория Б:** спинная часть. **Категория В:** голень. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из козлятины. Категория А:** тазобедренная часть; корейка. **Категория Б:** баранина шея; окорок бараний; лопатка баранья; спинная часть. **Категория В:** грудинка; голень. **Категория Г:** ребрышки для жарки «Оригинальные»; ребрышки. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** корейка козлятины в специях. **Категория Б:** лопатка козлятины в специях. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Б:** окорок козлятины в специях. **Категория Г:** ребра козлятины в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Г:** жаркое свиное. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** бифштекс из баранины; котлета для гамбургера из баранины; фрикадельки из баранины. **Категория В:** котлеты из баранины; биточки из баранины; шницели из баранины; тефтели из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты для гриля из баранины; купаты для гриля из козлятины; колбаски для гриля из баранины; колбаски для гриля из козлятины. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш из козлятины.

Изменение № 21. Дата введения в действие - 19.06.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: стейк из свинины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; стейк из свинины в маринаде «Папричный»; стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; стейк из говядины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде; шея свиная в маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** стейк из свинины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; стейк из свинины в маринаде «Папричный»; стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; стейк из говядины в маринаде «Острый». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые. Категория Б:** шашлык из свинины в маринаде «Острый»; шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»; шашлык из свинины в маринаде «Пикантный»; шашлык из свинины в маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** бифштекс натуральный рубленый из свинины. **Категория В:** биточки «Знатные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** колбаски «Венгерские». **Категория Б:** колбаска

«Украинская»; колбаска «Закусочная»; колбаски из свинины с черносливом; острые колбаски «Мергез»; колбаски чоризо «Помексикански». **Категории В:** колбаски с грецким орехом; колбаски из свинины с печенью и томатами; колбаска «Праздничная»; колбаски мясные со сливками; колбаски ливийские «Осбан»; колбаски с картофелем; колбаски «Кебабчета»; колбаски «Барбекю». **Категория Г:** колбаски «Чивапчичи»; колбаски «Чивапчичи с сыром»; колбаски «Чивапчичи с паприкой»; колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; колбаски кровяные для жарки. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке.** **Категория Г:** колбаса с гречкой и травами; колбаска «Мраморная». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные.** **Категория Д:** голубцы. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные.** **Категория В:** фарш «По-домашнему».

Изменение № 22. Дата введения в действие 04.02.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. **Категория А:** корейка бескостная; костец без кости; мясо «По-селянски»; филей свиной. **Категория Б:** рулька свиная бескостная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины.** **Категория А:** костец на кости; поясничная часть свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные.** **Категория А:** антрекот свиной на кости. **Категория Б:** стейк из рульки; рулька малая. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые.** **Категория А:** филе из свинины; медальоны из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые.** **Категория Д:** суповой набор из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные.** **Категория Г:** голубцы. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые в маринаде.** **Категория Б:** корейка свиная; **Категория В:** рулька свиная. **Категория Г:** ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые в маринаде.** **Категория Б:** карбонад свиной; шея свиная. лопатка свиная; окорок свиной.

Изменение № 24. Дата введения в действие 17.09.2021 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. **Категория Б:** котлеты «Нежные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные.** **Категория В:** запеканка мясная с черносливом; запеканка мясная с сыром. **Категория Г:** запеканка мясная с черносливом; запеканка мясная с сыром. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные.** **Категория В:** фарш особый говяжий; фарш для гамбургера.

Изменение № 25. Дата введения в действие 27.12.2021 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины [телятины, оленины]. **Категория А:** «Вырезка бычка»; говядина жилованная высшего сорта. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные.** **Категория А:** стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak, 116 D); стейк «Кантри» б/к (стейк «Мясника» б/к Beef, Hanging Tender, NAMP 140). **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные.** **Категория Б:** стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak, NAMP 1103B); стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak, NAMP 1103).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°C в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18°C и не выше минус 10°C. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°C:** крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 4 суток;** — порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 3 суток;** порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 2 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 3 суток.** полуфабрикаты рубленые – **не более 2 суток.** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной в термо-вакуумную упаковку, с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 4°C:** говядина (отруб лопаточной части, отруб шейной части, отруб передней части, отруб задней части, говядина «Люкс», вырезка говяжья, говядина для запекания, говядина для тушения – **не более 23 суток;** окорок свиной, лопатка свиная, шейка свиная, карбонад свиной, вырезка свиная, грудинка свиная – **не более 18 суток;** ребра свиные деликатесные, рагу свиное, рулька свиная, грудинка свиная, корейка свиная, набор для бульона свиной, голяшка свиная, ребра свиные ленточные, ребра свиные мясные – **не более 15 суток;** котлетное мясо (говяжье) – **не более 23 суток;** котлетное мясо свиное – **не более 18 суток.** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** нижеприведенного ассортимента, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°C – **не более 5 суток:** крупнокусковые полуфабрикаты (отрубы): окорок свиной на кости на шкуре с голяшкой; окорок свиной на кости на шкуре без голяшки; лопатка свиная на кости на шкуре с рулькой; лопатка свиная на кости на шкуре без рульки; шейная часть свиная на кости на шкуре; корейка свиная на кости на шкуре с хребтом; грудинка свиная на кости на шкуре. **Рекомендуемые сроки**

годности охлажденной продукции: вырезки говяжьей, толстого (столового) и тонкого края говяжьего, филея говяжьего, корейки на кости бараньи, шеи на кости бараньи, седла бараньего, окорока мясокостного и бескостного бараньего с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 2°C – **не более 14 суток**. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 10°C: — весовой и негерметично упакованной – **не более 30 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – **не более 90 суток**; **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – **не более 90 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – **не более 180 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением газовой модифицированной среды – **не более 180 суток**; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 180 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 48 часов**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 96 часов**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты, герметично упакованные с использованием пищевых добавок «Время КОМПЛЕКС 3712, 3718 – **не более 8 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток**; полуфабрикаты рубленые – **не более 48 часов**; полуфабрикаты рубленые с использованием Фреш-соли – **не более 72 часа**; — полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток**; полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток**; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 5 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 7 суток**; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от 0°C – до плюс 4°C: крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 10 суток**; порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 10 суток**; порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 7 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 7 суток**; полуфабрикаты рубленые – **не более 7 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – **не более 10 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – **не более 30 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-025-37676459-2017

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен 9214-025-37676459-2016)**

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – **мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:** пельмени «Аристократские»; пельмени «Таймырские»; пельмени «Путораны»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Таймырские»; хинкали «Путораны»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьей; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Как дома»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Отборные» из свинины и говядина; пельмени «Телятина»; пельмени «69 параллель»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Домашняя традиция»; пельмени «Семейные»; пельмени «Колдуны»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Говяжьей»; пельмени «Казанские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Классические»; пельмени «Русская традиция»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Смак»; «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Липецкие»; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени «Богатырские»; манты «Домашние»; манты «69 параллель»; хинкали с говядиной; хинкали с бара-

ниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали со свиной и говядиной; хинкали из баранины; хинкали «Особые»; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Таймырские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые»; равиоли «Итальянские»; равиоли «Неаполитанские»; равиоли «Московские»; беляши «Любимые»; ушки с мясом; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; «Курзе» с бараниной и говядиной; позы «По-японски». **Категории В:** пельмени; пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Русская традиция»; пельмени «Русская традиция» из свиной; пельмени «Русская традиция» с перчиком; пельмени «Столичные»; пельмени «Останкинские»; пельмени «Останкинские свиные»; пельмени «Останкинские традиционные»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; пельмени «Наши»; «Курзе» с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свиной и говядиной; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Свиные»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени «Великан»; пельмени «Сырные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Мясные»; пельмени «Русская Масленица»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Аристократские»; пельмени «Имидж»; пельмени «Королевские»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Просто Вкусные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Праздничные»; пельмени «Мясники»; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Сибирский Ермак»; пельмени «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Как дома»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Холостячки»; пельмени «От тещи»; пельмени со сливками; пельмени «Дмитриевские»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обояшки»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Вкус востока»; пельмени «Лора Городские»; пельмени «Лора Чесночные» пельмени «Загадка»; пельмени «Домашний очаг»; пельмени «Эконом»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; манты «Лора Городские»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые Сочные»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Лора»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Нежные»; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; чебуреки «Городские»; чебуреки «Лора»; самса с говядиной; самса с бараниной; самса «Слободская»; самса «Классная»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; самса «Дачная»; струдели «Мясные»; струдели «Мясные с грибами»; палочки «Обеденные»; палочки «Смак»; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; беляши «Городские»; рулетки «Мясные»; бараночки «Мясные»; ушки с говядиной; трубочки «Мясные»; слоеные пышки с мясом; рогалики «Мясные»; позы (манты по-бурятски); «Ламаджо»; «Подкоголи». **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени; пельмени «Студенческие»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Халяльные» из баранины с пряностями; пельмени «Престиж»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Сердечные»; пельмени «Эконом»; пельмени «Крестьянские»; равиоли «Миланские»; равиоли «Бергамские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Мясные с пекинской капустой (кимчи)»; ушки с птицей и дичью; беляши «Ленивые»; позы «Нежные»; позы «Дачные»; чебуреки «Ленивые»; чебуреки «Дачные»; самса «Эчпочмак»; самса «Бородинская»; самса «Столичная». **Категории Д:** пельмени «Новинка»; слоеные пышки «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские»; ушки с ливером и печенью. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты.**

Вид – в тесте. Категории В: «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свиной и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свиной; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свиной и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Гаджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свиной и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.01.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Из говядины». **Категория В:** пельмени «Мини-Мини». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мясо-капустные».

Изменение № 2. Дата введения в действие 27.01.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: пельмени «Бабушкины» вариант 2. **Категория Д:** пельмени «Мясные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: пельмени с мясом.

Изменение № 4. Дата введения в действие 27. 02. 2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени с мясом свинины и говядины; пельмени с говядиной; пельмени с бараниной; пельмени из мяса кабана; пельмени из оленины; пельмени из мяса медведя; пельмени из мяса лося; пельмени «Премиум»; пельмени «Премиум черные»; пельмени из мяса кабана «Черные»; пельмени из мяса лося «Черные»; пельмени из мяса медведя «Черные»; пельмени «Радужные». **Категория В:** пельмени с помидором; пельмени «Герасимовские»; манты с бараниной; манты с говядиной. **Категория Г:** пельмени «Яицкие». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени со свининой и грибами.

Изменение № 5. Дата введения в действие 04.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени с мясом лося и кабана; пельмени с мясом лося; пельмени с мясом кабана. **Изменение № 6. Дата введения в действие 24.04.2017 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** посикунчики «С мясом». **Категории Д:** посикунчики «Коми-Пермяцкие с пистиками».

Изменение № 7. Дата введения в действие 27.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: пельмени из оленины.

Изменение № 8. Дата введения в действие 27.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: хинкали. **Категория Г:** ravioli «Азовские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** манты; чебуреки.

Изменение № 9. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Бейзин» с бараниной и говядиной. **Категория В:** пельмени «Иркутские». **Категории Г:** пельмени «Гедза Бута»; пельмени «Бейзин». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Д:** пельмени «Алтайские»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Деревенские».

Изменение № 10. Дата введения в действие 31.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** манты из говядины; манты из баранины; манты из конины.

Изменение № 11. Дата введения в действие 28.08.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Домашние»; чебуреки; беляши.

Изменение № 12. Дата введения в действие 31.10.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Желанные»; пельмени «Вкуснямские»; посекунчики «Домашние»; манты «Ермак». **Категория Г:** пельмени «Крестьянские» вариант 3; пельмени «Бабушкины» вариант 3; пельмени «Царские». **Категория Д:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Аппетитные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Зимушка». **Категория Д:** пельмени «Сюрприз».

Изменение № 13. Дата введения в действие 16.11.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Старорусские»; пельмени «Семейные» вариант 3; пельмени «Свинные»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Сосногорье»; **Категория В:** манты. **Категория Г:** пельмени «Нежные»; пельмени «Вкусные».

Изменение № 14. Дата введения в действие 04.12.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А: пельмени говяжьи; чучвара с говядиной; чебуреки с говядиной. **Категория Б:** «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категория В:** пельмени из говядины; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Эконом»; чучвара «По-узбекски»; манты с говядиной; манты с бараниной; пельмени «Вкуснейшие»; самса с говядиной; самса с бараниной; чебуреки с бараниной; рулетики с говядиной; бараночки с говядиной; трубочки с говядиной; рогалики с говядиной; «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категории Г:** пельмени с говядиной и зеленью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени с капустой; пельмени с картофелем; пельмени с морковью; пельмени с рисом; пельмени с бараниной и капустой; пельмени с бараниной и морковью; пельмени с бараниной и рисом; манты с тыквой.

Изменение № 15. Дата введения в действие 04.12.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жёниха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; пельмени «Домашние традиции»; пельмени «Таежные»; пельмени «Праздничные по-мусульмански». **Категория В:** пельмени «Аппетитные» вариант 3; «Пельмешки-малышки»; пельмени «По-итальянски с чесноком»; пельмени из говядины и гуся «По-мусульмански»; пельмени «Сибиряк»; пельмени «Московские»; пельмени «Наслаждение»; пельмени «Российские»; пельмени «Российские говяжьи»; манты «Южные» вариант 2;

манты из говядины и гуся; манты «Каспийские»; манты из говядины; хинкали «Сухумские». **Категория Г:** пельмени «По-деревенски»; хинкали «По-вятски»; хинкали «Сочинские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени из говядины и курицы «По-мусульмански».

Изменение № 16. Дата введения в действие 26.03.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени из свинины и говядины. **Категории В:** пельмени «Крестьянские»; чебуреки. **Категории Г:** манты.

Изменение № 17 Дата введения в действие 11.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Благородные»; пельмени «Хуторские» с говядиной; бораки; пельмени «Кусинские». **Категория В:** пельмени «Элитные традиции»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мелкие»; пельмени «Тройные»; пельмени «Тройные» с кониной; пельмени «Сельские»; пельмени «Уральские новые»; пельмени «Бульонные»; пельмени «Хуторские»; пельмени «Русские традиции»; пельмени «Классические»; хинкали «Оригинальные»; чебуреки «По-уральски»; беляши «По-кусински». **Категория Г:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Столичные»; манты «Фермерские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Кремлевские»; пельмени «Мясо-капустные» вариант 3; пельмени «Казанские»; манты «Мясные с картофелем»; манты со свининой и картофелем; гёдза.

Изменение № 18. Дата введения в действие 20.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени из баранины и говядины. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины; пельмени из баранины; «Бёреги». **Категории Г:** пельмени из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** чебуреки из баранины; чебуреки из говядины; мини чебуреки из баранины; мини чебуреки из говядины. **Категории Г:** чебуреки из свинины; чебуреки из свинины и говядины; мини чебуреки из свинины; мини чебуреки из свинины и говядины.

Изменение № 19. Дата введения в действие 07.06.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Тазовские» с олениной. **Категории В:** пельмени «Классические»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Татарские»; манты Татарские». **Категория Г:** манты «Классические». **Примечание:** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Изменение № 20. Дата введения в действие 20.07.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Пальчики оближешь»; пельмени «Удача». **Категория В:** пельмени «Классика»; пельмени «На-бис!»; пельмени «Новинка»; пельмени «Забава». **Категория Г:** пельмени «По-Балезински»; пельмени «Морозко»; пельмени «Астория»; пельмени «Восторг»; пельмени «Ням-Ням»; пельмени «По-деревенски»; пельмени «Домашний рецепт»; посикунчики «На ура!»; посикунчики «Уральские».

Изменение № 21. Дата введения в действие 21.09.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Столичные».

Изменение № 22. Дата введения в действие 01.10.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Классические».

Изменение № 23. Дата введения в действие 14.11.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: пельмени «Зарни пельнянь»; хинкали «Гурман»; хинкали «Зеленецки»; чебуреки «Зэв Ческыд»; самса «По-зеленецки».

Изменение № 24. Дата введения в действие 20.12.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Классические»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Невские»; пельмени «Особые»; пельмени «Лакомые»; манты «По-уйгурски»; хинкали «По-грузински». **Категория Б:** пельмени «Любимые»; пельмени «Пикантные»; манты «По-уйгурски». **Категории В:** пельмени «Изысканные»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Русская масленица»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Степные»; пельмени «Таежные»; пельмени «Северские»; манты «По – домашнему»; равиоли с говядиной и курицей. **Категории Г:** пельмени со свининой и птицей; пельмени «Застольные»; равиоли «Сибирские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Нежные»; пельмени «Мясо-капустные»; самса с мясом и картофелем; самса с мясом. **Примечание:** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Изменение № 25. Дата введения в действие 12.02.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Эркээни» из говядины; пельмени «Эркээни» из жеребятины; пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; розочки «Эркээни» из говядины; розочки «Эркээни» из жеребятины. Категория Б: пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции». пельмени «Илья Воевода»; пельмени «Царские жаровни»; пельмени «Царские жаровни» с томленным молоком; пельмени «Царские жаровни» с молодым чесноком; пельмени «Царские жаровни» с мясом и сыром; пельмени «Царские жаровни» с сибирской черемшой; пельмени «Царские жаровни» с луком шалот; пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт» Мясные; пельмени «Царские жаровни» Мясные (без сои); пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт Самые маленькие»; пельмени «Хальмени» с бараниной; пельмени «Хальмени»; пельмени «Росторгуевские 4 мяса»; пельмени «Росторгуевские» с томленным молоком; пельмени «Росторгуевские» с молодым чесноком; пельмени «Росторгуевские» с мясом и сыром; пельмени «Росторгуевские» с сибирской черемшой; пельмени «Росторгуевские» с луком шалот; пельмени «Сочные». **Категория В:** пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; пельмени «Росторгуевские» с мясом и вешенками; пельмени «Государев заказ»; пельмени «Императорь»; пельмени «Ясен-мясен»; пельмени «Национальная гордость»; пельмени «Росторгуйчики»; пельмени «Разгуляйчики»; пельмени «Домашний стандарт». **Категория Г:** пельмени «Фарш-шеф»; пельмени «ЛайкМени». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мусульманские».

Изменение № 26. Дата введения в действие 25.05.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Царские». **Категории В:** пельмени «Мясные»; пельмени «Домашние традиции» вариант 1; пельмени «Домашние традиции» вариант 2. **Категории Г:** пельмени «Витебские»; пельмени «Губерния»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Элитные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; манты; хинкали «Губерния»; чебуреки «Губерния». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Китайские» с мясом говядины; пельмени «Классические». **Категории Д:** пельмени «Китайские» с мясом.

Изменение № 27. Дата введения в действие 18.09.2019 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: манты «Халяль». **Категории Г:** пельмени. **Изменение № 28. Дата введения в действие 05.11.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Сернурские»; пельмени «Как дома»; пельмени «Сочные»; пельмени «Фирменные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Ассорти»; пельмени «Чучвара Сернурские»; манты «Сернурские»; манты «Императорские»; манты «Настоящие»; манты «Дружба»; манты «Дуэт» с тыквой; подкоголи «Фирменные»; позы «Сернурские». **Категории В:** хинкали «Сернурские»; хинкали «Оригинальные»; равиоли «Нежные»; равиоли «Сернурские»; равиоли «Вкусные»; подкоголи «Сернурские»; подкоголи «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** равиоли «Престиж».

Изменение № 29. Дата введения в действие 23.02.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А: пельмени «Президентские» со специями для бульона. **Категория Б:** пельмени из говядины; пельмени «Восточные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Землянские»; пельмени «Землянские» со специями для бульона; манты «Землянские»; хинкали «Кавказские»; хинкали с говядиной; равиоли с говядиной и сыром; курзе с говядиной. **Категории В:** пельмени «Гурман» вариант 3; пельмени из говядины и свинины; пельмени «Классические»; пельмени «Землянские» с приправами; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; пельмени «Деревенские» со специями для бульона; манты «Ленивые Ханум»; чебуреки «Губерния»; чебуреки с говядиной; самса с говядиной; беляши с говядиной; хушаны с говядиной; рогалики с говядиной; трубочки с говядиной.

Категория Г: пельмени из свинины; чебуреки со свининой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; манты с говядиной и свининой. **Категория Г:** пельмени «Гёдза»; манты с говядиной и свининой; манты «Восточные»; манты с говядиной и картофелем; треугольники с говядиной и картофелем. **Категория Д:** пельмени «Гёдза»; пельмени «Любительские»; хинкали «Любительские».

Изменение № 30. Дата введения в действие 23.10.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Мясной дуэт». **Категория В:** пельмени «Любимые»; пельмени «От жениха»; пельмени «От жениха» с уткой»; пельмени «Витаминные»; пельмени с укропом в тесте; манты; блинчики с мясом; хинкали; чебуреки с мясом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с сюрпризом; конвертики с грибами; самса с говядиной; вак бэлеш. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Коронные»; пельмени «Курзе». **Категория Г:** пельмени «С маслом»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Царские»; пельмени «Незаменимые»; пельмени «С кроликом». **Категория Д:** пельмени «Охотные»; пельмени «С уткой». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Гурман». **Категория Д:** пельмени «Сытные».

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6

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

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-069-37676459-2019
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ
(взамен ТУ 9214-069-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов из оленины мяса животных, относящихся к семейству оленевых (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки; оленина духовая; оленина гриль; оленина для тушения экстра; оленина для варки экстра; оленина для жарки экстра; вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); **Категория Б:** шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; **Категория В:** набор для бульона из оленины; ребра; суповой набор; **Категория Г:** набор для холодца. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** корейка оленья без кости; окорок олений без кости; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для жарки; оленина для жарки Экстра; котлетное мясо; **Категория Б:** лопатка оленья без кости; **Категория В:** оленина (котлетное мясо); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** котлета отбивная из оленины; котлета натуральная из оленины; шницель натуральный из оленины; ростбиф из оленины; ростбиф из оленины экстра; бифштекс из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; филе из оленины; **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** стейк на кости. **Группа мясные. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка; бефстроганов из оленины экстра; поджарка из оленины экстра; оленина для шашлыка экстра; азу из оленины экстра; гуляш из оленины экстра; плов из оленины экстра; **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык «Кавказский»; **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория А:** оленина для тушения; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для варки; рагу из оленины; **Категория Б:** рагу из оленины Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; фрикадельки из оленины; колбаски из оленины со свиной; купаты «Шашлычные»; **Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; голубцы ленивые из оленины; котлеты из оленины «северные»; тефтели из оленины «северные»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой; колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками; **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с грибами; **Группа мясные. Вид – не формованные. Подвид рубленые. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «северный»; фарш из оленины «особый»; **Категория Б:** фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой.

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 от 2 °С до 6 °С: **Негерметично упакованные:** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 2 суток. **Герметично упакованные, с применением вакуума или газовой модифицированной среды:** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 4 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С **после нарушения целостности герметичной упаковки**, в пределах основного срока годности: полуфабрикаты кусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты кусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С **после нарушения целостности герметичной упаковки**, в пределах основного срока годности – не более 28 суток.

15 000 РУБ.

ТУ 01.49.23-851-37676459-2018

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК
ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из лапок лягушек [озёрных *Rana ridibunda*] охлажденных или мороженых [далее по тексту – полуфабрикат, продукция], с добавлением или без добавления пряностей, соусов или маринадов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лапки лягушек охлажденные; лапки лягушек замороженные; лапки лягушек в обсыпке; лапки лягушек в маринаде; лапки лягушек в майонезе; лапки лягушек с соусом; лапки лягушек в томатном соусе; лапки лягушек в голландском соусе; лапки лягушек в панировке; лапки лягушек со специями; лапки лягушек в белом вине.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты из лапок лягушек 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 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. **Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов из лапок лягушек: охлажденные** лапки лягушек при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 5 суток; **замороженные** лапки лягушек при температуре минус 18 °С: с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 11-12 месяцев.

15 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-834-37676459-2018

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
«ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 3 лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные «Халяль»:** тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера);

четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетки из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетки из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетки из мяса цыплят с овощами; рулетки из мяса цыплят с печенью; рулетки из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетки из мяса индейки с сыром и овощами; рулетки из мяса индейки с сыром и овощами; рулетки из мяса индейки с овощами; рулетки из мяса индейки с печенью; рулетки из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные «Халяль»:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»:** **Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль»** **Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **Ежики «Халяль»:** «Ежики» куриные «Лунтик»; «Ежики» детские «Кнопочка». **Шницель «Халяль»:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль»** **Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные щечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы

ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Неваляшка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленые в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения от 0 °С до 4 °С: натуральные – не более 48 часов; рубленые – не более 48 часов; фаршированные – не более 48 часов; при температуре хранения от минус 1°С до плюс 1°С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 2°С до плюс 1°С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 2°С до минус 3°С: натуральные – не более 10 суток; рубленые – не более 10 суток; фаршированные – не более 10 суток **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения от 0 °С до 4 °С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 1°С до плюс 1°С: натуральные – не более 8 суток; рубленые – не более 8 суток; фаршированные – не более 5 суток; при температуре хранения от минус 2°С до плюс 1°С: натуральные – не более 8 суток; рубленые – не более 8 суток; фаршированные – не более 5 суток; при температуре хранения от минус 2°С до минус 3°С: натуральные – не более 15 суток; рубленые – не более 15 суток; фаршированные – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; рубленые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев; рубленые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев; фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев. После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4°С – не более 24 часов. 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.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-354-37676459-2018
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ
ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9212-354-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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». сердце говяжье для жарки. **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»; жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; сердце свиное для жарки. **Категория Д:** печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки (говяжьей, бараньей, свиной) для жарки; почки (говяжьей, бараньей, свиной) для жарки в сухарях «Броше»; шницель из вымени; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов**

Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А: гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; сердце говяжье для жарки; сердце говяжье для тушения; сердце говяжье по-строгановски. рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **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; сердце свиное для жарки; сердце свиное для тушения; сердце свиное по-строгановски; сердце баранье для жарки; сердце баранье для тушения; сердце баранье по-строгановски; субпродукты свиные со специями; субпродукты говяжьи со специями; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из 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 (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; шашлык из (говяжьей, бараньей, свиной) печени; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжьей, бараньей, свиной) «По-строгановски»; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; шашлык из щекловины; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьи, бараньи, свиные); вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; 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 – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с грибами; рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное овощами. сердце, фаршированное рисом. **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 бараний для калле-баш-аяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-винники». **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»; 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 – 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»; 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 Б:** люля-кебаб; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты говяжьи рубленые со специями; субпродукты свиные 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 (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты из печени (говяжьей, бараньей, свиной); биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов, изготовленных из замороженного сырья, 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 консерванта Униконс XXL – 14 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 консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-807-37676459-2018

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными и мясосодержащими фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Советские»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Липецкие»; ravioli «Особые»; ravioli «Московские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Особые»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Советские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Восточные»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Мясо-картофельные»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые» сочные; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; самса «Слободская»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; беляши «Дачные»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Камчатский вкус»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; чебуреки «Дачные»; самса «Бородинская»; самса «Столичная»; беляши «Ленивые»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Деликатесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Северские»; пельмени «Застольные»; пельмени «Новые»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Пикантные»; хинкали «Любительские»; ravioli «Изысканные»; ravioli «Сибирские»; самса с мясом и картофелем; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; чебуреки «Деревенские». **Категории Д:** пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; пельмени «Фасолевые».

Изменение № 1. Дата введения в действие – 14.06.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени из оленины; пельмени «Таежные».

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

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

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

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: **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 поддомашнему 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 Подвидпанированные 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 Подвидвесовые, фасованные Категория Д:** Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7. Дата введения в действие 04.09.2019 год. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвидформованные 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. 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 10.13.14-485-37676459-2017

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ
ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
(взамен ТУ 9214-485-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из мяса диких животных (оленья, медведя, кабана, косули, лося), вырабатываемые в охлажденном и замороженном виде (далее продукция). Продукция готова к употреблению в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мяскокостные. Категория А: корейка оленья без кости; окорок оленин без кости; корейка косули без кости; окорок косули без кости; корейка лося без кости; окорок лося без кости; филе из оленины; филе лося; филе косули; мясо для бифштекса из оленины; мясо для бифштекса из лося; мясо для бифштекса из косули; мясо для филе из оленины; мясо для филе из лося; мясо для филе из косули; мясо для лангета из оленины; мясо для лангета из лося; мясо для лангета из косули; мясо для антрекота из оленины; мясо для антрекота из лося; мясо для антрекота из косули; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; мясо лося для тушения; мясо косули для тушения; оленина для варки; мясо лося для варки; мясо косули для варки; оленина для жарки; мясо лося для жарки; мясо косули для жарки; оленина духовая; оленина гриль; мясо лося гриль; мясо косули гриль; оленина для тушения Экстра; мясо лося для тушения Экстра; мясо косули для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; мясо лося для варки Экстра; мясо косули для варки Экстра; оленина для жарки Экстра; мясо лося для жарки Экстра; мясо косули для жарки Экстра; **Категория Б:** корейка оленья на кости; окорок оленин на кости; лопатка оленья без кости; корейка косули на кости; окорок косули на кости; лопатка косули без кости; корейка лося на кости; лопатка лося без кости; корейка медвежья без кости; окорок медвежий без кости; лопатка медвежья без кости. **Категория В:** оленина (котлетное мясо); набор для шурпы из оленины; котлетное мясо косули; набор для шурпы из мяса косули; котлетное мясо лося; набор для шурпы из мяса лося; котлетное мясо медведя; набор для шурпы из мяса медведя; котлетное мясо кабана; корейка кабанья без кости; окорок кабаньих без кости; лопатка кабанья без кости; шея кабанья без кости; корейка кабанья на кости; окорок кабаньих на кости; набор для шурпы из кабана. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; бефстроганов из мяса лося; бефстроганов из мяса косули; рагу из оленины; рагу из мяса лося; рагу из мяса косули; поджарка из оленины; поджарка из мяса лося; поджарка из мяса косули; азу из оленины; азу из мяса лося; азу из мяса косули; гуляш из оленины; гуляш из мяса лося; гуляш из мяса косули; плов из оленины; плов из мяса лося; плов из мяса косули; оленина для шашлыка; мясо лося для шашлыка; мясо косули для шашлыка; бефстроганов из оленины Экстра; бефстроганов из мяса лося Экстра; бефстроганов из мяса косули Экстра; рагу из оленины Экстра; рагу из мяса лося Экстра; рагу из мяса косули Экстра; поджарка из оленины Экстра; поджарка из мяса лося Экстра; поджарка из мяса косули Экстра; оленина для шашлыка Экстра; мясо лося для шашлыка Экстра; мясо косули для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; азу из мяса лося Экстра; азу из мяса косули Экстра; гуляш из оленины Экстра; гуляш из мяса лося Экстра; гуляш из мяса косули Экстра; плов из оленины Экстра; плов из мяса лося Экстра; плов из мяса косули Экстра; **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса лося маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса лося в соевом соусе; шашлык из мяса лося в вине и специях; шашлык из мяса лося в майонезе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса косули маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса косули в соевом соусе; шашлык из мяса косули в вине и специях; шашлык из мяса косули в майонезе; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид – порционные, формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; ромштекс из мяса лося в цветной панировке; ромштекс из мяса косули в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; котлета отбивная из мяса лося; котлета отбивная из мяса косули; котлета натуральная из оленины; котлета натуральная из мяса лося; котлета натуральная из мяса косули; шницель натуральный из оленины; шницель натуральный из мяса лося; шницель натуральный из мяса косули; ростбиф из оленины; ростбиф из мяса лося; ростбиф из мяса косули; ростбиф из оленины Экстра; ростбиф из мяса лося Экстра; ростбиф из мяса косули Экстра; бифштекс из оленины; бифштекс из мяса лося; бифштекс из мяса косули; лангет из оленины; лангет из мяса лося; лангет из мяса косули; антрекот из оленины; антрекот из мяса лося; антрекот из мяса косули. **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из мяса лося; бифштекс рубленый из мяса косули; фрикадельки из оленины; фрикадельки из мяса лося; фрикадельки из мяса косули; **Категории В:** колбаски для жарки из оленины; купаты для жарки из оленины; котлеты для жарки из оленины; колбаски для жарки из мяса косули;

купаты для жарки из мяса косули; котлеты для жарки из мяса косули; колбаски для жарки из мяса лося; купаты для жарки из мяса лося; котлеты для жарки из мяса лося; колбаски для жарки из мяса медведя; купаты для жарки из мяса медведя; котлеты для жарки из мяса медведя; колбаски для жарки из мяса кабана; купаты для жарки из мяса кабана; котлеты для жарки из мяса кабана; колбаски для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; купаты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; котлеты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной. котлеты из оленины «северные»; котлеты из мяса лося «сибирские»; котлеты из мяса косули «якутские»; тефтели из оленины «северные»; тефтели из мяса лося «сибирские»; тефтели из мяса косули «якутские»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; бифштекс рубленый из мяса лося «егерский»; бифштекс рубленый из мяса косули «охотничий»; ромштекс из оленины; ромштекс из мяса лося; ромштекс из мяса косули; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из мяса лося с курицей; фрикадельки из мяса косули с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из мяса лося с индейкой; фрикадельки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины; котлеты из мяса лося; котлеты из мяса косули; биточки из оленины; биточки из мяса лося; биточки из мяса косули; шницели из оленины; шницели из мяса лося; шницели из мяса косули; котлеты из оленины с курицей; котлеты из мяса лося с курицей; котлеты из мяса косули с курицей; биточки из оленины с курицей; биточки из мяса лося с курицей; биточки из мяса косули с курицей; котлеты из оленины с индейкой; котлеты из мяса лося с индейкой; котлеты из мяса косули с индейкой; биточки из оленины с индейкой; биточки из мяса лося с индейкой; биточки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины «особые»; котлеты из мяса лося «особые»; котлеты из мяса косули «особые»; биточки из оленины «особые»; биточки из мяса лося «особые»; биточки из мяса косули «особые»; ежики из оленины; ежики из мяса лося; ежики из мяса косули; ежики из оленины с курицей; ежики из мяса лося с курицей; ежики из мяса косули с курицей; ежики из оленины с индейкой; ежики из мяса лося с индейкой; ежики из мяса косули с индейкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.06.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид – формованные. Категория А: котлеты Тазовские из оленины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш Тазовский из оленины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.09.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: тушка бобра; полутушка бобра; передняя четвертина бобра; задняя четвертина бобра; лопатка бобра; окорок бобра; нога задняя бобра; нога передняя бобра; хвост бобра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория Б:** лопатка бобра без кости; окорок бобра без кости; нога задняя бобра без кости; нога передняя бобра без кости.

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.11.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленьи; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленьи; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка лосиная вырезка кабанья вырезка оленья вырезка косули вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаньих без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаньих; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для

жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости; гуляш яка без кости; гуляш лосиный без кости; гуляш кабаный без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости; **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленья; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра; котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра; котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка; **Категория В:** котлеты рубленные из медведя; котлеты рубленные из кабана; котлеты рубленные из оленины; котлеты рубленные из лося; котлеты рубленные из косули; котлеты рубленные из зайца; котлеты рубленные из бобра; котлеты рубленные из верблюда; котлеты рубленные из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка.

Изменение № 4. Дата введения в действие 23.11.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль; мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленья; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленья; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** вырезка лосиная; вырезка кабанья; вырезка оленья; вырезка косули; вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаный без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаный; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости;

гуляш яка без кости; гуляш лосиный без кости; гуляш кабаный без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости. **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленья; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра; котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка. **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра; котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка. **Категория В:** котлеты рубленные из медведя; котлеты рубленные из кабана; котлеты рубленные из оленины; котлеты рубленные из лося; котлеты рубленные из косули; котлеты рубленные из зайца; котлеты рубленные из бобра; котлеты рубленные из верблюда; котлеты рубленные из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка. **Изменение № 5. Дата введения в действие 23.11.2020 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** кусковой полуфабрикат (мясо северного оленя распиленное); **Категория Г:** суповой набор из оленины; полуфабрикат для студня; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** вырезка северного оленя/вырезка «Оленина для жарки «Экстра»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** стейк «Рибай»; стейк «Стриплоин»; стейк «Мачете»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** котлета на кости; стейк «Оссо буко»; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные Категория А:** тонкая поджарка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты из фарша со свиной; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и свинины.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 48 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 36 часов; полуфабрикатов рубленных – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 96 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 72 часов; полуфабрикатов рубленных – не более 48 часов. **Сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума, при температуре не выше минус 18°С – не более 180 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-218-37676459-2017

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА ОХЛАЖДЕННЫЕ
И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

(взамен ТУ 9214-218-37676459-2014)

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется мясные и мясосодержащие полуфабрикаты из мяса кролика кусковые, рубленые (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением шпика свиного, птицы, вкусоароматических веществ, овощей, фруктов, ягод, орехов или без них. Продукцию выпускают в охлажденном или замороженном виде, полуфабрикаты в тестовой оболочке выпускают только в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после доведения её до кулинарной готовности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка кролика; полутушка задняя; полутушка передняя; передняя четвертина продольной полутушки; задняя четвертина продольной полутушки; средний отруб; спинка кролика (седло); филе из задней ножки; ножки кролика передние; лопаточно-плечевая часть; поясничная часть; тазобедренная часть; лопатка кролика; окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; каре кролика; филе кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде/специях.** кролик-гриль; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; кролик в горчичном соусе; кролик в соусе с хреном и сметаной; кролик в соусе с горчицей и хреном; кролик в соусе с васаби; полутушка задняя в маринаде; полутушка передняя в маринаде; передняя четвертина продольной полутушки в маринаде; задняя четвертина продольной полутушки в маринаде; средний отруб в маринаде; спинка кролика (седло) в маринаде; филе кролика в маринаде; филе из задней ножки в маринаде; ножки кролика передние в маринаде; лопаточно-плечевая часть в маринаде; поясничная часть в маринаде; тазобедренная часть в маринаде; лопатка кролика в маринаде; окорочка (задние ножки) кролика в маринаде; грудка кролика в маринаде; бедро кролик в маринаде; каре кролика в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные, не панированные.** котлета натуральная из мяса кролика; котлета натуральная панированная в специях; котлета натуральная панированная в сухарях; филе кролика со специями; филе кролика панированное в сухарях; филе кролика панированная в специях; кролик «Постолничному». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** филе кролика шпигованное; рулетки из мяса кролика; рулетки из мяса кролика с перцем; рулетки из мяса кролика «Пикантные»; рулетки из мяса кролика с грибами; рулетки из мяса кролика с черносливом с сыром; рулетки из мяса кролика с зеленью; рулетки из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетки из мяса кролика с грецким орехом; рулетки из мяса кролика с беконом; зразы из кролика с сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные в маринаде.** рулетки из мяса кролика в маринаде; рулетки из мяса кролика в соусе; рулетки из мяса кролика с горчицей; рулетки из мяса кролика со специями и травами; рулетки из мяса кролика острые. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, маринованные, не маринованные.** рагу из кролика; рагу из кролика в маринаде; рагу из кролика в соусе рагу из кролика со специями и приправами фрикасе из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; набор для бульона из кролика; суповой набор для бульона из кролика; **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; поджарка; бефстроганов. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика «По-домашнему»; котлеты из мяса кролика с грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; кнели из мяса кролика; биточки из мяса кролика; биточки из мяса кролика с добавлением мяса птицы; шницели из мяса кролика; шницели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; голубцы ленивые из мяса кроликов; голубцы ленивые из мяса кроликов с добавлением мяса птицы; люля-кебаб из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика с добавлением мяса птицы; бифштексы натуральные рубленые из мяса кролика. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие. Вид – рубленые. Подвид – формованные, фаршированные.** зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке.** колбаски; колбаски-гриль; колбаски «Сибирские»; колбаски «Городские»; колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты; купаты «По-деревенски»; купаты «Сельские»; купаты из мяса кролика с добавлением мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса кролика натуральный; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – в тесте.** пельмени «Пастушьи»; пельмени «Домашний вкус»;

пельмени «Великан»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Пикантных»; пельмени «Деликатесных»; пельмени с мясом кролика; пельмени с мясом кролика и грибами; пельмени с мясом кролика и потрошками; пельмени с мясом кролика и курицей; манты с мясом кролика и индейкой. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие. Вид – рубленые. Подвид – в тесте.** пельмени с мясом кролика, капустой и грибами; пельмени с мясом кролика и капустой; пельмени с мясом кролика и сыром; пельмени с мясом кролика и гречкой; пельмени с мясом кролика и горохом; пельмени с мясом кролика и овощами; пельмени с мясом кролика, овощами и специями; пельмени с мясом кролика и картофелем.

Изменение № 6. Дата введения в действие 09.09.2021 год. Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, маринованные, не маринованные. Категория Г: костный остаток; **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** купаты из мяса кролика; **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** фарш кролика.

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

Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от минус 1 до 6°С в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18°С и не выше минус 8°С. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6°С: тушки, части тушек – не более 7 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 9 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 4 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 4 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 3 суток. полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 2 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6°С: тушки, части тушек полуфабрикаты – не более 11 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 13 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 8 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 9 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 6 суток. полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 4 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1°С до плюс 6°С: тушки, части тушек – не более 20 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 25 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 16 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 12 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 18 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 12 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С для всей продукции – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С для всей продукции – не более 8 месяцев. **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 для всей продукции – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-726-37676459-2017

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»

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

Настоящие технические условия распространяются на рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты «Халяль», панированные и не панированные, в маринаде или без изготовленные из мяса говядины, телятины, мраморной говядины, баранины, конины, оленины (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, сыра кислотной коагуляции, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины. Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); тазобедренная часть (оковалок, огузок); тазобедренная часть (подбедерок); лопаточная часть; подлопаточная часть; толстый край; тонкий край; покромка; лопатка говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины; тазобедренная часть (кострец). **Категория В:** грудинка; шейный зарез.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины. Категория А: спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; лопатка говяжья; шея говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** грудинная часть; окорок; окорок с голяшкой. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя; ребра.

Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; плечевая часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория В:** грудинка; шейный зарез.

Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины. Категория А: спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; вырезка. **Категория Б:** грудинная часть; окорок. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя.

Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А: спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория В:** грудинка; грудная часть; корейка.

Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А: спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок. **Категория В:** грудинка; баранье седло; корейка; шейка. **Категория Г:** ребра.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –мясокостные, мелкокусковые, в маринаде. Категория Г: ребрышки бараньи для гриля в специях; ребрышки бараньи маринованные; ребрышки бараньи острые для жарки; ребрышки бараньи пряные для жарки; ребрышки говяжьи для гриля в специях; ребрышки говяжьи маринованные; ребрышки говяжьи острые для жарки; ребрышки говяжьи пряные для жарки.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде. Категория А: шашлык из говядины; шашлык из конины. **Категория Б:** шашлык из говядины в уксусе; шашлык из конины в уксусе; шашлык из говядины маринованной в томатах со специями; шашлык из конины маринованной в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины в соевом соусе; шашлык из говядины в майонезе; шашлык из баранины в майонезе; шашлык из говядины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины «По-кавказски»; шашлык из говядины «Традиционный»; шашлык из конины «Традиционный». **Категория В:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице; шашлык из баранины.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, в маринаде. Категория Б: рулет из шеи бараньей маринованный. **Категория В:** антрекот из баранины маринованный.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, панированные и не панированные. Категория А: ромштекс из говядины; ромштекс из говядины в цветной панировке; отбивная из говядины; отбивная из баранины; отбивная из конины; отбивная из оленины. **Категория Б:** стейк «Нью-Йорк» из мраморной говядины; стейк «Нью-Йорк» из говядины; стейк «Рибай» из мраморной говядины; стейк «Рибай» из говядины; стейк «Флэт Айрон» из мраморной говядины; стейк «Флэт Айрон» из говядины; стейк «Филе Миньон» из мраморной говядины; стейк «Филе Миньон» из говядины. **Категория В:** котлета отбивная из баранины; стейк «Ти-Бон» из мраморной говядины; стейк «Ти-Бон» из говядины; стейк «Портерхаус» из мраморной говядины; стейк «Портерхаус» из говядины; стейк «Томагавк» из мраморной говядины; стейк «Томагавк» из говядины; стейк «Ковбой» из мраморной говядины; стейк «Ковбой» из говядины.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный; фарш из баранины натуральный; фарш из конины натуральный; фарш из оленины натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштеков. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория Б: бифштекс из говядины; бифштекс «Казанский»; бифштекс «Восточный» с сыром; люля-кебаб из баранины; люля-кебаб из говядины; котлеты «Полтавские»; биточки «Полтавские»; шницель «Полтавский». **Категория В:**

шницель из говядины; шницель «Семейный»; шницель «По-домашнему»; котлеты из баранины; котлет из говядины со сладким перцем; котлеты «Семейные»; котлеты «Классика»; котлеты «Особые»; котлеты из баранины с луком; котлеты из баранины «Пикантные» с паприкой; котлеты из баранины с чесноком; котлеты из баранины с грибами; котлеты «По-домашнему»; биточки «Семейные». **Категория Г:** котлеты «Осенние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** котлеты «Вкус востока»; котлеты «Домашние»; котлеты в панировке из специй; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; биточки «Вкус востока»; биточки «Домашние»; биточки в панировке из специй; шницель «Вкус востока»; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель с капустой; шницель с тыквой. **Категория Г:** котлеты «Нежные»; котлеты мясо-картофельные; биточки «Нежные»; шницель «Нежный»; шницель мясо-картофельный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски из телятины. **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Восточные» с сыром; колбаски «Провансальские»; купаты «Для гриля»; купаты из говядины сыром; купаты из баранины с сыром; купаты из конины с сыром; купаты из оленины с сыром; купаты из говядины с курицей; купаты из баранины с курицей; купаты из конины с курицей; купаты из оленины с курицей.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 2 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 3 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 4 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 2 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 5 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 20 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 14 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – 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 18оС для всей продукции – 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 10.13.14-688-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса страуса, предназначенные для реализации, приготовления различных блюд и закусок. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (страуса). Вид – натуральные, (кусковые). Подвид – мясокостные/бескостные, панированные/непанированные.** Мясо страуса; Филе «Чудо страус»; Филе «Мистер страус»; Стейк «Обед аристократа»; Рулеты «Экзотика Кубани»; Котлета натуральная «Ковбой»; Набор для первых блюд; Мясо страуса для шашлыка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные. Подвид – фаршированные.** Филе «Мечта гурмана». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, бескостные; маринованные, не маринованные.** Шашлык «Экзотический»; Мясо страуса «Пикантное»; Стейк «Цезарь». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные.** Кнели «Мираж»; Котлеты: «Бермудский треугольник»; «Знойное сафари»; «Нежность»; «Здоровье»; «Пикантные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** Фарш из мяса страуса натуральный; Фарш из мяса страуса с пряностями. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке.** Купаты из мяса страуса «Знойное сафари».

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре хранения от 2 до 6°C: Полуфабрикаты натуральные: бескостные без панировки не более 48 часов; Полуфабрикаты натуральные Бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные – не более 24 часов. Полуфабрикаты рубленые в панировке и без неё не более 18 часов. Наборы для первых блюд – не более 12 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (кусковые) при температуре от минус 2С до плюс 6С: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** натуральных кусковых (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0°C до плюс 6 °C – не более 8 суток; от 0 °C до плюс 4 °C – не более 12 суток; от 0 °C до плюс 2 °C – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** суповых наборов из мяса страуса (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 20С до плюс 60С – не более 2 суток; от 00С до плюс 60С – не более 4 суток; от 00С до плюс 40С – не более 6 суток; от 00С до плюс 20С – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 6С: фарш из мяса страуса без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 2С: фарш из мяса страуса, герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса страуса, упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 4С: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** рубленых полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4С: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов в замороженном состоянии: при температуре не выше минус 18°C не более 4 месяцев, при температуре не выше минус 12°C не более 2 месяцев, при температуре не выше минус 8°C не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-236-37676459-2023

**ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И
СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(Взамен ТУ 10.13.14-236-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы замороженные, имеющие определенную геометрическую форму, изготовленные из теста и начинки в виде фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, или в виде рубленых кусочков мяса и/или субпродуктов птицы, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов в составе начинки, требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту полуфабрикаты в тесте, продукт, продукция]. Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы замороженные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и сети общественного питания. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы выпускают: *В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе начинки:* полуфабрикаты рубленые в тесте из мяса [субпродуктов] птицы; полуфабрикаты рубленые в тесте, содержащие мясо [субпродукты] птицы; растительные полуфабрикаты рубленые в тесте с мясом [субпродуктами] птицы; *В зависимости от формы и массовой доли начинки к массе полуфабриката:* пельмени и их разновидности [хинкали, равиоли, поэзы, манты и другие]; чебуреки; самса; пироги и их разновидности, и другие. *В зависимости от термического состояния:* полуфабрикаты в тесте замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы различаются рецептурами, используемым сырьем, внешним видом [геометрической формой], массовой доли начинки к массе полуфабриката и выпускается в следующем ассортименте: **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:** **Группа: полуфабрикаты из мяса птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени с курицей; пельмени с мясом цыплят-бройлеров; пельмени с курицей «Пастушьи»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пастушьи»; пельмени «Пастушьи»; пельмени с курицей «Домашние»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Домашние»; пельмени «Домашние»; пельмени с курицей «Аппетитные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Аппетитные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Летние»; пельмени с курицей «Пикантные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пикантные»; пельмени «Пикантные»; пельмени с курицей «Великан»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Великан»; пельмени «Великан»; пельмени с курицей «Мизерные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Мизерные»; пельмени «Мизерные»; пельмени с курицей и потрошками; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и потрошками; пельмени с курицей и сердечками; пельмени с куриными потрошками; пельмени с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с мясом индейки; пельмени с уткой; пельмени с мясом птицы; пельмени с курицей (чучвара); пельмени с мясом цыплят-бройлеров (чучвара); «Пельмени»; пельмени «Натуральные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Походные»; пельмени «Обыкновенные»; пельмени с печенью куриной и салом; пельмени «Деликат» [с мясом страуса]; пельмени с мясом курицы и капустой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и капустой; пельмени «Куриные штучки»; пельмени из мяса птицы (кур/индейки); пельмени «С индейкой»; пельмени «С курицей»; пельмени «С уткой»; пельмени «Удачные»; пельмени «Мусульманские праздничные с курицей»; пельмени «Рябушка»; пельмени «Смачные»; пельмени с мясом курицы; пельмени с мясом курицы «Пикантные»; пельмени с мясом утки; пельмени «Гребешок»; пельмени «Благодать»; пельмени «Благодать» с курицей; пельмени «Благодать «Домашние»; пельмени «Благодать «Аппетитные»; пельмени «Благодать «Пикантные»; пельмени «Благодать «Натуральные»; пельмени «Благодать» с мясом птицы; пельмени «Благодать» с курицей и потрошками; пельмени «Благодать «Рябушка»; пельмени «Благодать «Смачные»; пельмени «Благодать «По-домашнему» из мяса птицы; пельмени «Благодать» куриные; пельмени «Благодать «Удачные»; пельмени «Благодать «Праздничные» с курицей; пельмени «Благодать «Куриные штучки»; пельмени «Благодать «Обыкновенные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени Натуральные «Малышки»; пельмени «Любительские»; пельмени куриные; пельмени «Любительские новые»; пельмени «По-Захаровски»; пельмени с куриной грудкой; пельмени с куриными сердечками; пельмени «Малютка»; пельмени «СамЕм» из индейки и говядины; пельмени из мяса индейки; пельмени «Фирменные» из мяса птицы; пельмени «Фирменные» с мясом индейки; пельмени «Халяльные с курицей и говядиной; пельмени «Столичные»; пельмени «По-русски»; пельмени «Куриные пуговицы»; «Пельмени-мини» с индейкой; пельмени «Птаха»; пельмени «Куд-ку-дах»; пельмени «Сели-съели!» из мяса птицы; пельмени «Фамильные» из мяса птицы; пельмени «Цыпа»; пельмени «Кукарешки»; пельмени «Царские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Царские» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Сырные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Сырные» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Московские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Московские» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Нежные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Нежные» с фаршем из мяса индейки; Дим-Сам с фаршем из мяса птицы; равиоли с курицей; равиоли с мясом цыплят-бройлеров; равиоли «Вкусные»; равиоли «Вкусные особые»; равиоли «Обыкновенные»; равиоли с мясом курицы; равиоли «Благодать с мясом

птицы; raviоли «Престольные»; хинкали с курицей; хинкали с мясом цыплят-бройлеров; «Хинкали»; хинкали с мясом птицы; хинкали «Натуральные»; хинкали: «Грузинские»; хинкали с мясом курицы; хинкали с мясом курицы и говядиной; хинкали с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; хинкали «Фирменные» с курицей; хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; хинкали «Фирменные» с курицей и говядиной; хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; «Манты»; манты из мяса курицы; манты из мяса цыплят-бройлеров; манты с мясом птицы; манты «Натуральные»; манты с курицей «Восточные»; манты «Восточные»; манты-косичка с куриным фаршем; манты куриные из дрожжевого теста; манты «Фирменные» с курицей; манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; манты «Фирменные» с курицей и говядиной; манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; манты с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и свининой; манты с фаршем из мяса индейки и свининой; позы «Уральские»; позы «По-японски» из мяса цыплят-бройлеров; позы «По-японски» из мяса индейки; буузы с курицей и говядиной; буузы с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; буузы «Фирменные» с курицей; буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; буузы «Фирменные» с курицей и говядиной; буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; палочки куриные в тесте «Особенные»; палочки куриные в тесте «Южные»; палочки куриные в тесте «Петушок»; струдели «По-сельски»; струдели «Домашние»; струдели «Ароматные»; берек с куриным фаршем; берек с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; берек с фаршем из мяса индейки; «Бёреги»; ушки с фаршем из мяса птицы; ушки с фаршем из потрохов; ушки Хамана с куриным фаршем и орехами; ушки Хамана с фаршем из мяса индейки и орехами; ушки «Благодать» с фаршем из мяса птицы; гошкида [пирожки-шарики] с фаршем из мяса птицы; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Вкусные»; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Дачные»; перемячи с куриным фаршем; перемячи с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; перемячи с фаршем из мяса индейки; Сиу Май с куриным фаршем; Сиу Май с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; барак-чучвара с фаршем из мяса птицы; «Чебуреки»; чебуреки «Натуральные»; чебуреки с мясом птицы; чебуреки «Деревенские»; чебуреки «Крымские» из слоеного теста; чебуреки из заварного теста с куриным фаршем; «Мини чебуреки»; чебуреки «Благодать» из слоеного теста; чебуреки «Зеленецкие»; куббе с фаршем из мяса индейки; куббе с фаршем из мяса индейки с кедровыми орехами; куббе с фаршем из мяса индейки с зеленью; куббе с фаршем из мяса индейки с миндалем; куббе с фаршем из мяса индейки с изюмом; аранчини с куриным фаршем; аранчини с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; самса «Казачья»; самбуса-варахин с фаршем из мяса птицы; беляши с мясом птицы; беляши «Студенческие»; гуштли нон с фаршем из мяса птицы; рулетики или трубочки с куриным фаршем; рулетики или трубочки с куриным фаршем, брокколи и сыром; баоцзы с фаршем из мяса птицы; Пян-се с фаршем из мяса птицы и зеленой редькой; Пян-се с фаршем из мяса птицы и квашеной капустой; рогалики в слоеном тесте с куриным фаршем «Обеденные»; рогалики в слоеном тесте «Закусочные»; Джиз-быз в слоеном тесте; спиральки из слоеного теста с куриным фаршем; хычины с куриным фаршем; хычины с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; хычины с фаршем из мяса индейки; хычины с куриным фаршем, сыром, чесноком и зеленью; хычины с фаршем из мяса индейки, сыром, чесноком и зеленью; пышки слоеные с куриным фаршем; пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и грибами; пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и сладким перцем; пышки слоеные «Благодать» с куриным фаршем; китайские лепешки с фаршем из мяса птицы; вертута с фаршем из мяса птицы; «Улитки» с куриным фаршем; «Улитки» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; «Улитки» с фаршем из мяса индейки; «Улитки «Благодать» с куриным фаршем»; слоеные клубочки с фаршем из мяса индейки; слоеные клубочки с куриным фаршем; слоеные клубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; слоеные клубочки с фаршем из мяса индейки под сыром; слоеные клубочки с куриным фаршем под сыром; слоеные клубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров под сыром; конвертики слоеные с фаршем из мяса индейки; конвертики слоеные с куриным фаршем; посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса индейки; чучвара из мяса цыплят-бройлеров; чучвара из мяса индейки; сигары из мяса цыплят-бройлеров; сигары из мяса индейки.

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте: пельмени с курицей «Деликатесные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Деликатесные»; пельмени «Деликатесные»; пельмени с курицей и грибами; пельмени «Ароматные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и грибами; пельмени с курицей и капустой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и капустой; пельмени с куриной печенью; пельмени с гусиной печенью; пельмени с утиной печенью; пельмени с мясом птицы и зеленью; пельмени из мяса индейки; пельмени с курицей и сыром; пельмени «Нежные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и сыром; пельмени с курицей и гречкой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и гречкой; пельмени с курицей и горохом; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и горохом; пельмени с мясом гуся; пельмени «Павловские»; пельмени «Сытные»; пельмени «Славянские»; пельмени «Классические»; пельмени «Любительские»; пельмени «Куриные»; пельмени «Боярские»; пельмени «Купеческие»; пельмени «Сельские»; пельмени «Курочка Ряба»; пельмени «Гурман» с мясом птицы; пельмени «С курицей и сыром»; пельмени с мясом курицы «Деликатесные»; пельмени «Благодать «Деликатесные»; пельмени «Благодать» с курицей и грибами; пельмени «Благодать» с курицей и капустой; пельмени «Благодать» с курицей и сыром; пельмени «Благодать» с курицей и гречкой; пельмени «Благодать» с мясом птицы и зеленью; пельмени «Благодать с мясом птицы и сыром»; пельмени «Благодать «Гурман» с мясом птицы; пельмени «Благодать «Сытные»; пельмени «Благодать «Боярские»; пельмени «Благодать «Купече-

ские»; пельмени «Сливочные»; пельмени «Ряба Петровна»; «Пельмешки от курочки Рябы»; пельмени «С курицей и кукурузой»; пельмени с курицей и тигровыми креветками; пельмени с курицей, базиликом и пармезаном; равиоли с курицей; равиоли с мясом курицы; равиоли с мясом цыплят-бройлеров; равиоли с индейкой; равиоли с мясом индейки; равиоли «Московские»; равиоли с курицей и сыром; равиоли с мясом цыплят-бройлеров и сыром; равиоли с курицей и гречкой; равиоли с курицей и горохом; равиоли с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; равиоли «Благодать» с мясом птицы и зеленью; манты с курицей; манты с мясом цыплят-бройлеров; манты «Любительские»; манты «Куриные»; манты «Благодать» куриные; манты с мясом курицы; манты с индейкой; манты [с мясом страуса]; манты из мяса страуса; хинкали с индейкой; хинкали с мясом индейки; хинкали «Семейные»; хинкали «Нежные»; хинкали «Изысканные»; хинкали «Грузинские»; хинкали «Грузинские особые»; хинкали «Грузинские с укропом»; чебуреки с курицей; чебуреки с мясом курицы; чебуреки с мясом цыплят-бройлеров; чебуреки с мясом индейки; чебуреки с мясом птицы; чебуреки «Благодать» с мясом птицы; чебуреки «Благодать» с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; чебуреки с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; чебуреки "Под градусом" с фаршем из мяса птицы; чебуреки «Чир-Чир»; чебуреки «Кубанские» из мяса страуса; самса с курицей; самса с мясом курицы; самса с мясом цыплят-бройлеров; самса с курицей и картофелем; самса с мясом цыплят-бройлеров и картофелем; самса с фаршем из мяса индейки и тыквой; самса с куриным фаршем и тыквой; самса с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и тыквой; вараки самса с фаршем из мяса птицы; хушан с фаршем из мяса птицы; бораки с куриным фаршем; бораки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; бораки с фаршем из мяса индейки; бораки «Благодать» с куриным фаршем; нэмы с куриным фаршем; нэмы с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; нэмы с фаршем из мяса индейки; ишлеки с куриным фаршем; ишлеки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; ишлеки с фаршем из мяса индейки; куриный фарш в тесте «Шахматная доска»; фарш из мяса цыплят-бройлеров в тесте «Шахматная доска»; ханум с куриным фаршем, морковью и луком; ханум с фаршем из мяса цыплят-бройлеров, морковью и луком; позы «Советские»; «Позы по-бурятски» с фаршем из мяса индейки; Дим Сумм с фаршем из мяса птицы; гуштли нон с фаршем из мяса птицы; беляши «Аппетитные»; беляши «Бабушкины»; вак-бэлиш с куриным фаршем; вак-бэлиш с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; рулетики или трубочки с куриным фаршем и рисом; рулетики или трубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и рисом; эчпочмак с куриным фаршем и картошкой; эчпочмак с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и картошкой; рогалики в слоеном тесте «Бабушкины»; слоеные косички с куриным фаршем; слоеные косички с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; курник с грибами; курник «Классический». **ПОЛУФАБРИКАТЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ:** Группа: полуфабрикаты растительные с мясом птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте: пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени «Деревенские»; пельмени «Благодать» с курицей, капустой и грибами; манты с курицей и картофелем; курник с картофелем и грибами; курник с картофелем.

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

Термины и определения рубленый полуфабрикат в тесте: Рубленый полуфабрикат в тестовой оболочке (пельмени и их разновидности, пироги и их разновидности, и другие); **полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более; **полуфабрикат, содержащий мясо [субпродукты] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%; **растительный полуфабрикат с мясом [субпродуктами] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5% включительно до 35%; **рубленый полуфабрикат из мяса и субпродуктов птицы:** Полуфабрикат различной формы и массы из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления других ингредиентов; **фарш [начинка] из мяса и субпродуктов птицы:** Смесь из мяса и субпродуктов птицы, различной степени измельчения с добавлением или без добавления других мясных и (или) немясных ингредиентов, взятых в установленной рецептурой количествах; **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы; **не мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рубленых в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:** при температуре не выше минус 12°C: весовых – не более 3 месяцев; негерметично упакованных – не более 4 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. при температуре не выше минус 18°C: весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 10 месяцев; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей консервантов [антиокислителей] – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки [нарушения ее целостности] замороженные полуфабрикаты рубленые в тесте: при плюсовой температуре хранению не подлежат; при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов рубленых

в тесте, 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 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 10.13.14-217-37676459-2017

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(взамен ТУ 9214-217-37676459-2014, ТУ 9214-280-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые: формованные; в оболочке; весовые, фасованные (фарши) изготовленные из мяса птицы с добавлением говядины, свинины, овощей, грибов, ягод, специй и пряностей, вкусоароматических добавок или без них (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты куриные; котлеты из индейки; котлеты из птицы «Спутник»; котлеты из птицы «Нежные»; котлеты куриные «Оригинальные»; котлеты из утки; котлеты куриные «По-домашнему»; котлеты из утки «По-домашнему»; котлеты из индейки «По-домашнему»; котлеты куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки куриные; биточки куриные «По-домашнему»; биточки куриные с грибами; биточки из индейки с грибами; биточки куриные с зеленью; биточки из индейки с зеленью; биточки из индейки; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; наггетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; фрикадельки куриные; шницель из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные.** зразы куриные с грибами; зразы из индейки с грибами; зразы куриные с луком и яйцом; зразы из индейки с луком и яйцом; зразы куриные с морковью и луком; зразы из индейки с морковью и луком; зразы куриные с сыром; зразы из индейки с сыром; зразы куриные с сыром и зеленью; зразы из индейки с сыром и зеленью; зразы куриные со свеклой и грецким орехом; зразы из индейки со свеклой и грецким орехом; зразы куриные с черносливом; зразы из индейки с черносливом; зразы куриные с черносливом и грецким орехом; зразы из индейки с черносливом и грецким орехом; зразы куриные с корейской морковью; зразы из индейки с корейской морковью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке.** колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы «Сибирские»; колбаски из птицы «Для гриля»; купаты куриные; купаты из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса птицы «Деликатесный»; фарш из мяса птицы «Классический»; фарш из мяса птицы «Деревенский»; фарш из мяса птицы «Оригинальный»; фарш из курицы; фарш из индейки; фарши из утки «Липецкий»; фарш гусиный «Елецкий»; фарш из мяса птицы «Моршанский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»; фарш из мяса курицы «Котлетный»; фарш из мяса индейки «Котлетный»; фарш из мяса утки «Котлетный»; фарш гусиный «Особый»; фарш гусиный с курицей; фарш гусиный с индейкой; фарш гусиный с говядиной; фарш из утки с курицей; фарш из утки с индейкой; фарш из утки с говядиной; фарш из мяса птицы «Ассорти»; фарш из мяса птицы «Изобилие»; фарш из курицы со свининой; фарш из курицы с говядиной; фарш из утки «Казанский»; фарш из утки «Нежный»; фарш гусиный «Княжеский»; фарш гусиный «Купеческий»; фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; фарши из мяса птицы «Оригинальный экстра»; фарш механической обвалки из утки и гуся; фарш утиный механической обвалки; фарш утиный ручной обвалки.

Изменение №1. Дата введения в действие — 12.09.2018 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты куриные «БЛАГОДАТЬ»; котлеты куриные «Спутник «БЛАГОДАТЬ»; котлеты «Спутник «БЛАГОДАТЬ»; котлеты (биточки) «По-домашнему «БЛАГОДАТЬ»; голубцы ленивые из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; тефтели из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; тефтели куриные «БЛАГОДАТЬ»; люля-кебаб из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; люля-фрикадельки для бульона из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; шницель куриный «БЛАГОДАТЬ». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса птицы «Деликатесный» «БЛАГОДАТЬ»; фарш из мяса птицы «Классический» «БЛАГОДАТЬ»; фарш из мяса птицы «Деревенский» «БЛАГОДАТЬ».

Изменение № 2. Дата введения в действие — 12.09.2018 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные. фарш из филе грудки птицы.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 29.06.2020 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Пожарские»; тефтели куриные; котлеты куриные с сыром моцарелла; наггетсы с ветчиной из мяса птицы; наггетсы с сыром из мяса птицы; котлеты из курицы «Сочные»; ромштекс «Сочный Классический»; шницель из мяса птицы; котлеты из индейки и курицы со шпинатом и сыром пармезаном; котлеты куриные; биточки куриные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные.** котлеты куриные с ананасом и сыром; котлеты куриные со шпинатом и сыром; котлеты куриные с болгарским перцем, беконом и сыром; котлеты куриные с грибами и сыром; котлета «Кордон-Блю» куриная; котлета «По-киевски».

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: - герметично упакованной, в том числе с применением вакуума - не более 90 суток; - негерметично упакованной и весовой - не более 30 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°C: весовая, фасованная продукция - не более 12 часов; - остальная продукция - не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°C - не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре 0-6°C: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 7 суток; - для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 9 суток; для полуфабрикатов весовых, фасованных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре 0-6°C: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 14 суток; для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 18 суток; для полуфабрикатов весовых, фасованных – не более 10 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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.

ТУ 10.13.14-242-37676459-2017

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ
(взамен ТУ 9214-242-37676459-2014)**

12 000 РУБ.

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

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины с добавлением мяса свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы, ягод, пряностей, смесей пряностей и приправ, вкусоароматических добавок и без них (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый»; фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой. **Группа – мясная. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски из оленины со свиной. **Категория В:** колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; колбаски из оленины «Первоклассные»; колбаски из оленины «К пиву»; колбаски из оленины «К завтраку»; колбаски из оленины «Имперские»; колбаски из оленины «Ароматные»; колбаски из оленины «Сочные». **Группа – мясная. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «К завтраку»; котлеты из оленины «Домашние»; котлеты из оленины «Отличные»; биточки из оленины «Отличные»; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины «Вкусные». **Категория В:** бифштекс из оленины «Оригинальный»; бифштекс из оленины с кроликом; ромштекс из оленины; ромштекс из оленины «Праздничный»; тефтели из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Советские»; котлеты из оленины «Северные»; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; котлеты, биточки, шницели из оленины «Северные»; котлеты, биточки из оленины «Народные»; котлеты, биточки из оленины «Любимые»; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из оленины с мясом птицы «Ассорти»; фрикадельки из оленины «Перченые»; ёжики из оленины; ёжики из оленины с курицей; ёжики из оленины с индейкой; ёжики из

оленины «Обеденные»; ёжики из оленины «Первые»; ёжики из оленины «Пряные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; котлеты, биточки из оленины с сухофруктами; котлеты, биточки из оленины с грибами и сыром; котлеты, биточки из оленины с картофелем «По особому рецепту»; голубцы ленивые из оленины; голубцы ленивые из оленины «Три перца»; тефтели из оленины «Советский вкус». **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; тефтели из оленины «Прованс»; тефтели из оленины «Таёжные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. Категория В:** рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками; рулет из оленины «Новый». **Категория Г:** зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; зразы из оленины рубленые с чесноком и сладким перцем; зразы из оленины рубленые с печенью; зразы из оленины рубленые с грибами и сыром; рулет из оленины с ветчиной и сыром; рулет из оленины «Оригинальный»; рулет из оленины с грибами.

Примечание: Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20 %.

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 36 часов; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 6 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления:** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 12 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 16 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-054-37676459-2016
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ
ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ 9214-054-37676459-2015)

Дата введения в действие 22.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ: Ассортимент продукции, охлажденной или замороженной. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортовая; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть(антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; грудинная часть; **Категория В:** грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подло-

паточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; конина одно- сортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть (антрекот); спинная часть; лопаточная часть (ло- патка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Гру- динка; грудинка; филей конский на кости; грудинная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбо- нат; поясничная часть с пашинной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; шея; рулька свиная. под- лопаточная часть; окорок; рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; свинина од- носортная мясная; **Категория Г:** грудинка; свинина жирная; блочное мясо. Щекovina; щекovina (баки); свинина односортная жирная; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свиная жирная; **Категория Д:** шкура свиная; кость пищевая; сало-шпик; *Блочное мясо при шприцевании 15%: Категория В:* блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%: Категория В:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%: Категория В:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%: Категория Г:* блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Катего- рия А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жигу (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. корейка; грудинка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; говядина (телятина) гриль; бефстроганов; под- жарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Категория Б:** шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) марино- ванный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. шницель «Любительский»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра»; **Категория В:** рагу из говядины (телятины). **Категория Г:** набор для бульона. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка; шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; **Категория В:** рагу из конины; **Категория Г** суповой набор из конины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясо- костные из свинины Категория А:** бефстроганов; **Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; эскалоп; свинина гриль; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; шницель из свинины; **Категория В:** шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из сви- нины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; котлета отбивная из свинины; **Категория Г:** рагу из свинины; набор для бульона свиной. **Категория Д:** ребра свиные для гриля в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Кате- гория А:** баранина (козлятина) духовая; котлета из баранины (козлятины); баранина гриль. баранина Барбекю. бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. **Категория Б:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. шашлык из баранины в майонезе. котлета отбивная из бара- нины; **Категория В:** рагу из баранины (козлятины); **Категория Г:** ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи марино- ванные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. набор для бульона бараний. **Ассортимент про- дукции, полученный путем распила замороженного сырья Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длинная мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; **Категория Б:** грудинка Экстра; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничная часть (антрекот) Экстра; спинная часть Экстра; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейная часть Экстра; пашина Экстра; зарез Экстра; голяшка передняя

Экстра; голяшка задняя Экстра. мясо для эскалопа; **Категория В:** грудинка на кости Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; бефстроганов по-домашнему. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; поясничная часть с пашиной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. мясо для свинины духовой; **Категория В:** котлетное мясо Экстра; свинина односортная жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные из свинины. Категория Б:** поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жигу (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. корейка Экстра; грудинка Экстра. мясо для баранины (козлятины) духовой; баранина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** баранина для плова по-домашнему баранина (козлятина) для шашлыка Экстра.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.06.2016 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А: шашлык из говядины; говядина для плова; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** шашлык из конины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины; баранина для плова; **Категория Д:** кость пищевая баранья; набор для бульона из баранины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 01.11.2017 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: мясо говядины передняя четверть; мясо говядины задняя четверть; вырезка говяжья; длиннейшая мышца спины говяжьей; тазобедренная часть говядины; лопаточная часть говядины; подлопаточная часть говядины; покромка говяжья; котлетное мясо говяжье; говядина духовая; рибай (кусок); стриплойн (кусок); задняя голяшка говяжья на кости (shank bone-in); задняя голяшка говяжья бескостная (shank); нижняя часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная (heel muscle); полусухожильная мышца бедра говяжьей (глазной мускул) (eye round); наружная часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная (silverside); внутренняя часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная (topside); боковая часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная (knuckle); верхняя часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная (rump heart); верхняя часть тазобедренного отруба говяжьей бескостная, (rump tail); вырезка говяжьей (tenderloin); поясничный отруб говяжий на кости (striploin bone-in, 3 ribs); поясничные отрубы говяжий бескостный (striploin, 3 ribs); поясничные отрубы говяжий с вырезкой на кости (short loin bone-in, 3 ribs); спинные отрубы говяжий на кости (prime rib bone-in, 5 ribs); спинные отрубы говяжий бескостные (prime rib, 5 rib); пашина говяжьей (flank steak); пашина говяжьей (flap meat); верхняя часть реберного отруба говяжьей на кости (kalbi rib); подлопаточные отрубы говяжий на кости (chuck bone-in); подлопаточные отрубы говяжий бескостные (chuck roll); передняя голяшка говяжьей на кости (shin bone-in); передняя голяшка говяжьей бескостная (shin); шейные отрубы говяжий бескостные (neck); верхняя часть реберного отруба говяжьей на кости (kalbi rib); лопаточные отрубы (chuck tender); лопаточные отрубы (shoulder clod); лопаточные отрубы (sholder tender); лопаточные отрубы (top blade); говядина в/сорт; говядина 1/сорт; говядина 2/сорт; говядина односортная; тазобедренный отруб без голяшки бескостный; тазобедренный отруб без голяшки на кости; тазобедренный отруб без голяшки на кости; **Категория Б:** грудной отруб говяжий бескостный (brisket); **Категория В:** грудной отруб говяжий на кости (brisket bone-in); реберный отруб говяжий бескостный; реберный отруб говяжий на кости (short rib); говядина для тушения (ребра); грудная часть говядины; грудинка на харчо говяжьей; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; азу говяжье; поджарка говяжьей; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клуб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); стейк «Чак ролл»; стейк «Топ блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Категория Г** суповой набор говяжий.

ляшка передняя при шприцевании 50%; голяшка задняя при шприцевании 40%; голяшка задняя при шприцевании 45%; голяшка задняя при шприцевании 50%; грудинка при шприцевании 10% грудинка при шприцевании 15% грудинка при шприцевании 20% грудинка при шприцевании 25% грудинка при шприцевании 30% грудинная часть при шприцевании 10%; грудинная часть при шприцевании 15%; грудинная часть при шприцевании 20%; грудинная часть при шприцевании 25%; грудинная часть при шприцевании 30%; грудинка на кости при шприцевании 5%. грудинка на кости при шприцевании 10%. грудинка на кости при шприцевании 15%. грудинка на кости при шприцевании 20%. блочное мясо. Грудинка при шприцевании 10%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 20%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 25%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 30%; **Категории Г:** грудинка при шприцевании 40% грудинка при шприцевании 45% грудинка при шприцевании 50% блочное мясо. Грудинка при шприцевании 40%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 45%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 50%; грудинная часть при шприцевании 40%; грудинная часть при шприцевании 45%; грудинная часть при шприцевании 50%; грудинка на кости при шприцевании 25%. грудинка на кости при шприцевании 30%. грудинка на кости при шприцевании 40%. грудинка на кости при шприцевании 45%. грудинка на кости при шприцевании 50%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 17.05.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: глазной мускул бескостный Eye of Round; наружная часть тазобедренного отруба бескостная Silverside; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная Topside; боковая часть тазобедренного отруба бескостная Knuckle; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Heart; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Tail; вырезка зачищенная Tenderloin; тонкий край бескостная Striploin; толстый край бескостная Ribeye; пашина Flank; пашина Flap; грудной отруб бескостный Brisket; подлопаточный отруб бескостный Chuck Roll; лопаточный отруб бескостный Chuck Tender; лопаточный отруб бескостный Blade; вырезка из лопаточного отруба бескостная Shoulder Tender; наружная часть лопатки бескостная Top Blade; шейный отруб говяжий бескостный Neck; треугольная мышца из верхней части тазобедренного отруба бескостная Tri-tip; **Категория Б:** тонкий край на кости Shortloin; реберный отруб на кости Short Ribs; верхняя часть реберного отруба на кости Kalbi Rib; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** стейк «Барбекю»; стейк «Для гриля»; стейк «Денвер»; стейк «Три-тип»; стейк «Пиканья»; стейк «Флет Айрон»; стейк «Шатобриан».

Изменение № 6. Дата введения в действие 17.05.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б: свинина «Для шашлыка»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория Б:** тримминг из конины с добавлением говяжьего жира и инъектированием до 20%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык «Для пикника»; шашлык свиной «Экстра»; шашлык «По-Уральски»; **Категория Г:** рагу свиное «Экстра»; **Категория Д:** ребрышки «Для барбекю»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины.

Изменение № 7. Дата введения в действие 25.10.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: говядина б/кости фасованная в термоупаковке. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные свинины. Категория А:** карбонат свиной б/кости фасованный в термоупаковке; **Категория Б:** корейка свиная фасованная в термоупаковке; лопатка свиная б/кости фасованная; окорок свиной на кости фасованный; шея свиная б/кости фасованная в термоупаковке.

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.04.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: огузок; оковалок; подбедерок; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** огузок; оковалок; подбедерок.

Изменение № 9 Дата введения в действие 13.06.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: бедренная часть; мясо для шашлыка; **Категория Б:** лопатка на кости; край (спинная часть) на кости; **Категория В:** ребра; **Категория Г:** голяшка бескостная; котлетное мясо; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** эскалоп; **Категория Г:** суповой набор; набор для борща.

Изменение № 10 Дата введения в действие 14.12.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из свинины Категория В: рулька свиная в маринаде «Люкс»; **Категория Г:** ребра свиные в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины. Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Чак ролл»; стейк «Топ

блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из свинины. Категория В:** стейк свиной в маринаде «Люкс»; отбивная свиная в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные мясокостные из говядины. Категория В:** стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клуб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины. Категория А:** азу говяжье; поджарка говяжья; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из свинины Категория В:** шашлык из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Абхазия (с аджикой)»; шашлык из свинины «Грузия (с травами)»; шашлык из шеи свиной «Классический».

Изменение № 11 Дата введения в действие 12.02.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 12 Дата введения в действие 25.03.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 13 Дата введения в действие 14.05.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из говядины Категория А: стейк Шатобриан (из вырезки); стейк Рибай зачищенный (из толстого края); стейк Рибай не зачищенный (из толстого края); стейк Стриплойн (из тонкого края). **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины (телятины) Категория А:** котлетное мясо; ростбиф; мясо для шашлыка; говядина односортная; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 95/5; тримминг говяжий 90/10; тримминг говяжий 86/14; тримминг говяжий 80/20; тримминг говяжий 75/25; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 65/35; тримминг говяжий 60/40; тримминг говяжий 55/45; **Категория Б:** говядина зернового откорма для бургеров (тримминг); говядина зернового откорма (вырезка), полуфабрикат для бефстроганов; котлетное мясо; ромштекс; азу из говядины; поджарка из говядины; бефстроганов; гуляш из говядины; медальоны из вырезки; ростбиф; мясо для шашлыка; суповой набор; набор для борща; говядина односортная; мясо для бифштекса; мясо для лангета; мясо для антрекота; рагу из говядины; говядина для плова; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 50/50; тримминг говяжий 45/55; тримминг говяжий 40/60; тримминг говяжий 35/65; тримминг говяжий 30/70; тримминг говяжий 25/75; тримминг говяжий 20/80; тримминг говяжий 15/85; тримминг говяжий 10/90; тримминг говяжий 5/95; **Категория Г:** кость пищевая; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины Категория А:** тримминг свиной 95/5; тримминг свиной 90/10; тримминг свиной 86/14; **Категория Б:** тримминг свиной 80/20; тримминг свиной 75/25; тримминг свиной 70/30; тримминг свиной 65/35; тримминг свиной 60/40; **Категория В:** тримминг свиной 55/45; тримминг свиной 50/50; тримминг свиной 45/55; тримминг свиной 40/60; тримминг свиной 35/65; тримминг свиной 30/70; **Категория Г** тримминг свиной 25/75; тримминг свиной 20/80; тримминг свиной 15/85; тримминг свиной 10/90; тримминг свиной 5/95.

Изменение № 14 Дата введения в действие 21.10.2020 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: говядина в/с при шпигевании 5%; говядина в/с при шприцевании 10%; говядина 1/с при шприцевании 5%; говядина 1/с при шприцевании 10%; глазной мускул бескостный при шприцевании 5%; глазной мускул бескостный при шприцевании 10%; толстый край при шприцевании 5%; толстый край при шприцевании 10%; тонкий край при шприцевании 5%; тонкий край при шприцевании 10%; **Категория Б:** говядина 1/с при шприцевании 15%; говядина 1/с при шприцевании 20%; говядина 1/с при шприцевании 25%; говядина 1/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 5%; говядина 2/с при шприцевании 10%; говядина 2/с при шприцевании 15%; говядина 2/с при шприцевании 20%; говядина 2/с при шприцевании 25%; **Категория В:** говядина 1/с при шприцевании 40%; говядина 1/с при шприцевании 45%; говядина 1/с при шприцевании 50%; говядина 2/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 40%; говядина 2/с при шприцевании 45%; говядина 2/с при шприцевании 50%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 18.01.2021 г. Ассортимент продукции охлажденной или замороженной. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: бабина для шаурмы из телятины; бабина для шаурмы из говядины; филе говядины; филе говядины в маринаде; говядина Экстра; говядина для запекания в маринаде; говядина для запекания; говядина для тушения; говядина Духовая в маринаде; голяшка говяжья; голяшка в маринаде; вырезка; мясо для приготовления фарша; **Категория Б:** голяшка на кости; **Категория В:** говядина для супа; ребра говяжьи ребра говяжьи в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б:** лопатка свиная на кости в шкуре; корейка свиная на кости в шкуре; окорок свиной на кости в шкуре; бабина для шаурмы из свинины; **Категория В:** грудинка свиная на кости в шкуре; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** бабина для шаурмы из баранины; филе баранины без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные из говядины. Категория А:** антрекот; ромштекс.

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.11.2021 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины. Категория Б: лопатка (лопаточный отруб) буйвола без кости; неполные передние четверти буйвола на кости; шея (шейный отруб) буйвола на кости; задние четверти на кости; внешняя часть тазобедренного отруба на кости; внутренняя часть тазобедренного отруба на кости; оковалок (нижняя часть тазобедренного отруба)

буйвола; кострец (верхняя часть тазобедренного отруба) буйвола; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины. Категория А:** лопатка (лопаточный отруб) буйвола; толстый край(спинно-поясничный) буйвола бескостный; неполные передние четверти буйвола бескостные; шея (шейный отруб) буйвола бескостная; задние четверти бескостные; внешняя часть тазобедренного отруба бескостная; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины. Категория Б:** задняя четвертина на кости; передняя четвертина на кости; задняя четвертина (пистолетный) на кости; передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; задняя голяшка на кости; тазобедренный отруб с голяшкой на кости; тазобедренный отруб без голяшки на кости; спинно-поясничный отруб на кости; поясничный отруб на кости; спинной отруб на кости; подлопаточный отруб на кости; лопаточный отруб с голяшкой на кости; передняя голяшка на кости; шейный отруб на кости; **Категория В:** грудной отруб на кости; реберный отруб на кости; верхняя часть реберного отруба на кости; нижняя часть реберного отруба на кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины. Категория А:** задняя голяшка бескостная; тазобедренный отруб без голяшки бескостный; нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; наружная часть тазобедренного отруба бескостная; полусухожильная мышца бедра; двуглавая мышца бедра; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; боковая часть тазобедренного отруба бескостная; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; пояснично-подвздошная мышца(вырезка); спинно-поясничный отруб бескостный; поясничный отруб бескостный; спинной отруб бескостный; пашина; завиток; реберный отруб бескостный; верхняя часть реберного отруба бескостная; нижняя часть реберного отруба бескостная; подлопаточный отруб бескостный; грудной отруб бескостный; лопаточный отруб без голяшки бескостный; трехглавая мышца; предостная мышца; заостная и дельтовидная мышцы; внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; плечевая часть лопаточного отруба бескостная; передняя голяшка бескостная; шейный отруб бескостный; шейный зарез.

Примечание: полуфабрикат категории А: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **полуфабрикат категории Б:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **полуфабрикат категории В:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **полуфабрикат категории Г:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **полуфабрикат категории Д:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2- 6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до +4 ⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 45 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – **не более 3 месяцев**; герметично упакованные – **не более 6 месяцев**; герметично упакованной с применением вакуума – **не более 12 месяцев**. 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.

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 0⁰С до 2⁰С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)⁰С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8⁰С; глубокомороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18⁰С. **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); 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, шея; мышечные желудки, печень; сердце, шея; сердце, печень; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шея; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шея; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шея; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шея; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шея; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шея; головки, ножки. **Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце, шея; мышечные желудки, печень, шея; сердце, печень, шея; шея, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце, шея; мышечные желудки, печень, шея; сердце, печень, шея; шея, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце, шея; мышечные желудки, печень, шея; -сердце, печень, шея; шея, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце, шея; мышечные желудки, печень, шея; -сердце, печень, шея; шея, головы, ноги. **Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** шея, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шея без кожи, кожа шея; мышечные желудки, шея, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шея, мышечные желудки, головы, шея без кожи, шея кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов кур:** шея, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шея без кожи, кожа шея; мышечные желудки, шея, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шея, мышечные желудки, головы, шея без кожи, шея кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов гусей:** шея, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шея без кожи, кожа шея; мышечные желудки, шея, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шея, мышечные желудки, головы, шея без кожи, шея кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов уток:** шея, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шея без кожи, кожа шея; мышечные желудки, шея, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шея; мышечные желудки, головы, шея без кожи, шея 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	В блоках	Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
		Минус 18	6 месяца

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°C** 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: Рубленые 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°C**: 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.

15 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-200-37676459-2016

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из говядины Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от

грудной части; котлетное мясо конское. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; котлетное мясо свиное. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из говядины. Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из конины. Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из свинины. Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, порционные из баранины. Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из говядины. Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из конины. Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из свинины. Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — кусковые. Подвид — бескостные, мелкокусковые из баранины. Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье.

Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непанированные). Категория А: фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фри кадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — неформованные. Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский; **Категория Б:** фарш свиной. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непанированные). Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.03.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные крупнокусковые из говядины Категория А: мясо для запеканки; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш; жаркое «По-домашнему»; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория Б:** гуляш; жаркое «По-домашнему». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фарш мясной; бифштекс рубленый. **Категория Б:** котлеты из говядины; котлеты из свинины; котлеты «Особые»; котлеты «По-хлыновски»; биточки из говядины; биточки из свинины; биточки «Особые»; шницели из говядины; шницели из свинины; фрикадельки из говядины; фрикадельки из свинины. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины. **Категория Б:** котлеты «Домашние»; тефтели из свинины; зразы рубленые из говядины; голубцы ленивые; голубцы с мясом и рисом. **Категория В:** зразы рубленые из свинины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.12.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А: гуляш говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория А:** свиная поджарка. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория А:** фарш мясной.

Изменение № 3. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Полуфабрикаты мясные из мяса кролика Группа: полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые мясокостные: тушка кролика [кролика-бройлера]; продольная полутушка кролика [кролика-бройлера]; передняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; задняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; отруб передний кролика [кролика-бройлера]; отруб средний кролика [кролика-бройлера]; отруб задний кролика [кролика-бройлера]; седло кролика [кролика-бройлера]; передние ноги кролика [кролика-бройлера]; передняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; задняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; отрубы задней голяшки кролика [кролика-бройлера]; лопаточно-плечевая часть кролика [кролика-бройлера]; грудина кролика [кролика-бройлера]; поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; тазобедренная часть кролика [кролика-бройлера]; окорок кролика [кролика-бройлера]; спинно-поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; шея кролика

[кролика-бройлера]; набор четвертин. **Вид: кусковые. Подвид: мелкокусковые мясостные:** суповой набор «Эконом»; шашлык; рагу из кролика «Оригинальное». **Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые бескостные:** филейный край; спинная полоска; вырезка; сердцевина поясничной части; «Кроличья сумка»; рулет из кролика; седло обваленное; филе кролика; филе задней ножки. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные порционные:** филе для стейка; «Медальончики» из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика «Смешарики» в панировке; эскалоп «Смайлик»; котлетки филейные «Винни»; наггетсы. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; бефстроганов; рагу домашнее; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Вид: кусковые. Подвид: бескостные фаршированные:** рулетки из мяса кролика; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с омлетом и овощами; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с болгарским перцем; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с брокколи и сыром; эскалопы, фаршированные овощами; филе-конвертик фаршированное; зразы «Гномик»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; «Кармашек» из мяса кролика с творожной начинкой; «Кармашек» из мяса кролика с маринадной начинкой. **Вид: рубленые. Подвид: неформованные [весовые и фасованные]:** фарш из мяса кролика; котлетная масса; кнельная масса. **Вид: рубленые. Подвид: формованные:** котлеты рубленые из мяса кролика; котлеты «Здоровье» из мяса кролика; котлеты «Школьные» из мяса кролика; котлеты с яблоком из мяса кролика; котлеты мясо-картофельные из мяса кролика; биточки рубленые из мяса кролика; биточки «Детские» из мяса кролика; биточки «Розовые щечки» из мяса кролика; шницели рубленые из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; фрикадельки «Школьные» из мяса кролика; тефтели из мяса кролика; тефтели «Школьные» из мяса кролика; тефтельки «Колобки» из мяса кролика; кнели из мяса кролика; мясной хлебец «Деликатесный» из мяса кролика; ромштекс «Добрыня» из мяса кролика; ромштекс рубленый «Рыжик» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** зразы рубленые с печенью из мяса кролика; зразы рубленые «Сырная сказка» из мяса кролика; рулет из мяса кролика с морковью и орехами; рулет из мяса кролика с луком и яйцом; рулет из мяса кролика «Секретик».

Полуфабрикаты мясостные из мяса кролика Вид: рубленые. Подвид: формованные: «Гамбургер школьный» из мяса кролика; «Чизбургер школьный» из мяса кролика; котлеты мясо-овощные; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Школьные» из мяса кролика; биточки «Школьные» из мяса кролика; шницели «Школьные» из мяса кролика; Голубцы ленивые с мясом кролика; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с капустой; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с картофелем; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с крупой; Крокеты «Школьные» из мяса кролика: рецептура N 1; рецептура N 2; рецептура N 3; тефтели «Бэмби» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** Голубцы с мясом кролика и рисом; Голубцы с мясом кролика и рисом «Школьные»; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом «Школьные»; баклажаны фаршированные мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом «Школьный»; помидоры фаршированные мясом кролика и рисом. **Вид: полуфабрикаты мясостные. Подвид: в тесте:** пельмени из мяса кролика; пельмени из мяса кролика ленивые с овощами.

Изменение № 4. Дата введения в действие 22.09.2020 год. Полуфабрикаты мясные и мясостные для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; котлеты из говядины; биточки из говядины; **Группа мясостные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины; тефтели из говядины с рисом.

Изменение № 5. Дата введения в действие 28.09.2020 год. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш сборный.

Изменение № 6. Дата введения в действие 26.07.2019 год. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные». **Группа мясостные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясостные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные».

Изменение № 7. Дата введения в действие 26.10.2021 год. **Группа мясостные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Для детей»; котлеты из говядины с мясом птицы «Казанские».

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных — не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до 6°C в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°C с момента изготовления не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства.

9 750 РУБ.

ТУ 9212-393-37676459-2015

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ
ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов птицы дефростированные (далее по тексту – полуфабрикаты, или субпродукты, или продукт, или продукция), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ. В зависимости от используемого сырья, а также вида и возраста птицы продукция выпускается в следующем ассортименте: субпродукты сухопутной птицы — кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, и водоплавающей птицы — уток, утят, гусей, гусят: печень; почки; сердце; мышечный желудок; шея; ноги; головы; гребни; наборы субпродуктов «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °С до 2 °С включительно — не более 2 сут; от минус 1 °С до 1 °С включительно — не более 4 сут; в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — от 0 °С до 4 °С включительно — не более 15 сут. 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. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-055-37676459-2016

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ
ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ 9214-055-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 28.12.2016 год.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, оленины (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. Категория Б: фарш для бифштексов; фарш «Домашний»; фарш «Новосибирский». Категория В: фарш для котлет и биточков; фарш «Особый»; фарш свиной натуральный; фарш «Уральский»; фарш «Для начинки»; фарш для биточков; фарш для люля-кебаба; фарш для купат; фарш для шницелей; фарш для бифштексов; фарш «Туристский»; фарш «Для завтрака»; фарш «Селянский»; фарш «Любительский»; фарш говяжий; фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш для пельменей. Категория Г: фарш «Городской»; фарш для котлет; фарш «Столовый»; фарш свиной; фарш из бараньих

субпродуктов; фарш из говяжьих субпродуктов. **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для котлет. **Категория Д:** фарш для голубцов; фарш для печеночных оладьев. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Для пикника»; купаты «Элитные»; колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски «Баварские»; колбаски «Тирольские»; **Категория В:** купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты для жарки «Элитные»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски «Сицилийские»; колбаски «По-мичурински»; колбаски «По-сибирски»; колбаски «Для завтрака»; колбаски «Домашние»; колбаски «Уральские»; колбаски «Любительские»; колбаски для гриля и жарки «Особенные»; колбаски «Быстро для гриля»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски «Барбекю»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «К пиву»; колбаски «Застольные»; колбаски «Элитные»; колбаски «По-русски». **Категория Г:** купаты «Купеческие»; купаты «Домашние»; колбаски «По-московски»; колбаски с сыром; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Быстро для гриля»; колбаски «Гриль» с сыром; колбаски «Барбекю». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** колбаски-гриль натуральные. бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; бифштекс «Острый»; бифштекс «Для гурмана»; бифштекс с карри; бифштекс с миндалем; котлеты «Полтавские»; котлеты с чесноком; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб «Аппетитный»; люля-кебаб «Особый»; фрикадельки для мясного супа. **Категория В:** бифштекс «Адмиралтейский»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «По-королевски»; бифштекс с зеленью; бифштекс для гамбургера; котлеты «Российские»; котлеты «Семейные»; котлеты натуральные рубленые; котлеты «Пикантные с паприкой»; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты «Домашние особые»; котлеты «По-мичурински»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты Деревенские; котлеты в панировке из специй; биточки «Домашние особые»; биточки в панировке из специй; шницель «Домашний особый»; шницель печеночный; шницели в панировке из специй; шницель «Западный»; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; «ромштекс» «Аристократ»; «ромштекс» «Люкс». **Категория Г:** бургер «Экстра»; котлеты «Особые». **Группа мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Новосибирские»; котлеты «Классика»; котлеты «Классические»; котлеты говяжьи; котлеты с рисом; котлеты «Охотничьи»; шницель из говядины; бифштекс «Особый»; тефтели с рисом; биточки с рисом; фрикадельки для куриного супа; голубцы ленивые. **Категория Г:** котлеты «Домашние»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Нежные»; котлеты «Московские»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты свиные; котлеты «Казачьи»; котлеты «Пикантные»; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; биточки с тыквой; биточки с капустой; биточки с гречкой; биточки мясо-картофельные; тефтели «Хабаровские»; шницель «Экстра»; бифштекс «Городской»; полуфабрикат для гамбургера; люля-кебаб «Экстра»; голубцы ленивые; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки; ёжики; ёжики «Мясные». **Категория Д:** котлеты «Любимые»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Киевские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Быстро»; котлеты «Нежные»; шницель «Любительский»; шницель печеночный. ленивые голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** зразы из говядины «Ароматные»; зразы из говядины «Оригинальные». **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория В:** зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком; рулетики фаршированные горошком и луком; котлета с черносливом. **Категория Г:** зразы рубленые картофельные с мясом; рулетик с грибами и луком; рулетик с сыром.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: купаты «Из говядины»; купаты «Из говядины и свинины». **Группа мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты «Мясные». **Категория Д:** голубцы; тефтели «Мясные».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Домашний». **Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** фарш «Говяжий»; фарш «Городской». **Категория Д:** фарш «Особый». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** фрикадельки «Для мясного бульона»; бифштекс рубленый. **Группа мясодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты свиные «Натуральные». **Категория Д:** котлеты «Московские»; котлеты «Мясные с гречкой»; люля-кебаб. **Изменение № 3. Дата введения в действие 20.10.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты свино-куриные «Аппетитные»; котлеты свино-говяжьи «Классические».

Изменение № 4. Дата введения в действие 28.12.2017 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г: перец фаршированный. **Категория Д:** голубцы.

Изменение № 5. Дата введения в действие 06.02.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: котлеты №1; котлеты «Любительские»; котлеты «По-домашнему» из говядины.

Изменение № 6 Дата введения в действие — 19.02.2018 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Д: котлеты «Студенческие»; котлеты «Столичные»; котлеты «Рязанские»; котлеты «Столовые»; фрикадельки «Студенческие»; фрикадельки «Столичные»; фрикадельки «Рязанские»; фрикадельки «Столовые». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** купаты «Деревенские»; купаты «Степные»; купаты «Рубленые»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Степные»; колбаски «Рубленые».

Изменение № 7. Дата введения в действие — 27.03.2018 г. Группа – мясная полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: фрикадельки. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты «Домашние»; биточки «Домашние». **Категория Д:** тефтели «Ёжики». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Д:** голубцы «Экзотика»; перец фаршированный «По-домашнему»; голубцы «Уралочка». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш «Домашний».

Изменение № 8. Дата введения в действие — 05.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из баранины натуральный; фарш из козлятины натуральный. **Категория В:** фарш для сосисок «Говяжий классический». **Группа – мясная полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины. котлеты «Российские» из баранины; котлеты «Российские» козлятины. **Категория Г:** бургер «Экстра» из баранины; бургер «Экстра» из козлятины. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Элитные» из баранины; купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** купаты «Баварские с сыром» из баранины; купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** зразы рубленые из баранины с сыром; зразы рубленые из козлятины с сыром.

Изменение № 9. Дата введения в действие — 07.06.2018 г. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: котлеты «Классические». **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты.

Изменение № 10. Дата введения в действие — 20.07.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория В: котлеты «Любимые»; котлеты «Привет!»; котлеты «Румяные»; биточки «Любимые»; биточки «Привет!»; биточки «Румяные»; шницели «Любимые»; шницели «Привет!»; шницели «Румяные». **Категория Г:** котлеты «Как дома»; котлеты «Вкусные»; биточки «Как дома»; биточки «Вкусные»; шницели «Как дома»; шницели «Вкусные. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория Г:** голубцы ленивые; котлеты «Аппетитные»; котлеты «К ужину»; котлеты «Гурман»; котлеты «Удачные»; котлеты «Деревенские»; биточки «Аппетитные»; биточки «К ужину»; биточки «Гурман»; биточки «Удачные»; биточки «Деревенские»; шницели «Аппетитные»; шницели «К ужину»; шницели «Гурман»; шницели «Удачные»; шницели «Деревенские».

Изменение № 11. Дата введения в действие — 31.08.2018 г. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: бургер «Аргентина». **Категория В:** биточки «Домашние» говяжьи; биточки «Домашние особые». **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски говяжьи «Классические»; колбаски говяжьи «Острые»; колбаски говяжьи с сыром; колбаски говяжьи с укропом. **Категория Г:** колбаски говяжьи со свиной; колбаски свиные «Классические»; колбаски свиные «Острая»; колбаски свиные с сыром; колбаски свиные с укропом; колбаски свиные с чесноком.

Изменение № 12. Дата введения в действие — 20.12.2018 г. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория А: бифштекс рубленый; люля-кебаб; котлеты «Полтавские»; котлеты «Московские»; котлеты «Любимые»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские». фрикадельки для мясного бульона. **Категория В:** котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Казачьи»; котлеты натуральные рубленные; котлеты «Семейные»; котлеты мясные с капустой; котлеты «По-домашнему»; котлеты мясные с рисом; котлеты «Домашние»; биточки мясные с рисом; биточки мясные с капустой; биточки «Домашние»; шницель «Домашний»; шницель натуральный рубленный; тефтели с рисом; фрикадельки для куриного бульона. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Новосибирские»; котлеты мясо-картофельные; котлеты мясные с гречкой; биточки мясо-картофельные; биточки мясные с гречкой. **Категория Г:** котлеты «Нежные»; биточки «Нежные».

Изменение № 13. Дата введения в действие 15.04.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: биточки «Домашние особые» мясные.

Изменение № 14. Дата введения в действие 18.09.2019 г. Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: котлеты; тефтели; фрикадельки.

Изменение № 15. Дата введения в действие 04.11.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: люля-кебаб «Говяжий». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты «Губерния»; фрикадельки «Губерния». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Домашние»; купаты свиные; купаты говяжьи. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Д:** голубцы «Губерния».

Изменение № 16. Дата введения в действие 21.10.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Фермерский». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** «Чивапчичи» мясные из мяса говядины на шпажке. **Категория В:** полуфабрикат для гамбургеров; котлеты «Чивапчичи»; люля-кебаб «Царский». **Категория Г:** котлеты «Кебабчета»; «Чивапчичи» мясные из мяса свинины на шпажке. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** плескавица «Болгарская». **Категория Д:** плескавица с печенью. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Нежные» из говядины. **Категория Д:** котлеты «Любительские». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** «Чивапчичи» мясные из мяса говядины на шпажке. **Категория В:** колбаски «Кантри-гриль»; купаты «Поболгарски». **Категория Г:** колбаски для жарки «Баварские»; колбаски для жарки «Дебрецинер»; колбаски для жарки «Оригинальные»; колбаски для жарки «Пикник»; колбаски для гриля «Дачные»; колбаски для гриля «Французские»; «Чивапчичи» мясные из мяса свинины на шпажке. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** голубцы «Сельские»; голубцы «Домашние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** перец фаршированный.

Изменение № 17. Дата введения в действие 18.02.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Фермерский». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты; тефтели с рисом; «Заготовки для бургеров»; фрикадельки; котлеты «Ароматные». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Гречаники». **Категория Г:** биточки. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Тутырма» с говяжьим фаршем. **Категория Г:** колбаски «Тутырма» с рубленным мясом; колбаски «Тутырма» с рубленой кониной; колбаски «Тутырма» с ливером. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория В:** зразы с сыром. **Категория Г:** «Стожки»; голубцы. **Категория Д:** перец фаршированный.

Изменение № 18. Дата введения в действие 18.02.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш «Мясной дуэт».

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующаяся предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующаяся предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Мясной полуфабрикат категории А** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0°C до плюс 6°C – не более 72 часов. — при упаковке в вакуум и в условиях модифицированной атмосферы – не более 5 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: — весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; — герметично упакованной – не более 180 суток; — герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – не более 210 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допуска-

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

15 000 РУБ.

ТУ 9214-353-37676459-2015

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося, кролика (далее по тексту — полуфабрикаты) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок». Продукция выпускается в дефростированном виде, на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; спинно-поясничная часть на кости; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; грудинка говяжья на кости; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортная; окорок говяжий на кости; лопатка говяжья на кости; шея говяжья на кости; сортовой разруб говядины: 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; 2 сорт: шейный; пашина; 3 сорт: зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. Категория В: грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины. Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная; сортовой разруб конины: 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; 2 сорт: шейный; пашина; 3 сорт: зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А: вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; сортовой разруб свинины: 1 сорт: поясничная часть с пашинной. Категория Б: блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щекovina; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; окорок свиной на кости в шкурке; лопатка свиная на кости в шкурке; корейка свиная на кости в шкурке; грудинка свиная на кости в шкурке; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щекovina (баки); шея; шея свиная на кости в шкурке; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; рулька свиная; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; сортовой разруб свинины: 1 сорт: лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; 2 сорт: рулька (предплечье); голяшка. Категория В: блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; сортовой разруб свинины: 1 сорт: грудинка; свинина односортная жирная; Блочное мясо при шприцевании 15%: блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; Блочное мясо при шприцевании 20%: блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; Блочное мясо при шприцевании 25%: блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; Блочное мясо при шприцевании 30%: блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; рулька свиная. Категория Г: блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свиная жирная; грудинка; свинина жирная. Категория Д: сало-шпик; блочное мясо. Шкурка свиная; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; шкурка свиная; кость пищевая. **Группа**

мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) Баранина. Категория А: тазобедренная часть; котлетное мясо; жиг (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. Баранина, свинина, говядина (оленина), конина: Категория А: вырезка: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; филей: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; шейка: говяжья (оленья), конская; грудинка конская; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины), из конины, из баранины; лопатка: говяжья, (оленья), баранья, конская; мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное из свинины, из говядины. Категория Б: грудинка говяжья (оленья), баранья; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой): из говядины (оленины), из свинины; лопатка свиная бескостная; Категория В: шейка свиная бескостная; Категория Г: грудинка свиная; Категория Д: шпик хребтовый; шпик боковой. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) Мясо фасованное. Категория А говядина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть, зарез, голяшка, рулька; баранина: тазобедренная часть, лопаточная часть, грудная часть; оленина: тазобедренная часть, спинная часть, поясничная часть; конина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть. Категория Б свинина: окорок обрезной, шейно-лопаточная часть обрезная; баранина: спинная часть, шейная часть. Категория В свинина: корейка обрезная, рулька, голяшка. Категория Г свинина: грудинка необрезная **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные Категория А Говядина (оленина): бифштекс; лангет; антрекот; говядина (духовая); говядина гриль; Конина: бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. Баранина: баранина (козлятина) духовая; котлета натуральная из баранины (козлятины); баранина гриль; баранина Барбекю; Категория Б Свинина: шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; свинина духовая; котлета натуральная из свинины; эскалоп; свинина гриль; Баранина: антрекот бараний маринованный; Категория В корейка на ребрышках свиная маринованная; антрекот свиной маринованный. Категория Д Свинина: ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; ребрышки свиные маринованные; ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские»; шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках. Категория Г Говядина: ребра говяжьи; Свинина: ребра свиные; Конина: ребра из конины; Баранина: ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки; ребрышки бараньи маринованные. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из конины. Категория А: гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка. Категория Б: шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; шашлык из конины; шашлык из конины в кетчупе. Категория В: рагу из конины. Категория Г суповой набор из конины. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – мясокостные мелкокусковые. Подвид – мелкокусковые из свинины. Категория А: бефстроганов. Категория Б: поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; набор для холодца. Категория В: шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе. шашлык из свинины; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка);- шашлык из свинины (шейная вырезка); шашлык из свинины в кетчупе; шашлык из свиной окорока в маринаде. шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке. Категория Д: рагу из свинины; набор: для борща, для шурпы; Категория Г: рагу из свинины; суповой набор из свинины. набор для бульона свиной. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – бескостные мелкокусковые; Категория А Из свинины: бефстроганов; отбивная из свинины; отбивная для гриля «Фантазия» бифштекс; бифштекс городской; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески; шашлык из свинины Классический; шашлык из свинины Пикантный; шашлык из свинины Кавказский; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; Говядина (телятина): бефстроганов (говядина, телятина); поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); бифштекс из говядины (телятины) гуляш говядина (2) отбивная (из свинины, из говядины); отбивная для гриля «Фантазия» (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины). лангет; антрекот; шницель (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины) Категория Б Из свинины: лангет; антрекот; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова. шашлык из свиной корейки в маринаде. Из говядины (телятины): шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе;

шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины); шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шейка баранья; грудинка говяжья (оленья) Категория В Из свинины: Категория В: шашлык свиной; шашлык по-домашнему; шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык свиной; шашлык по-домашнему; гуляш из свинины; поджарка из свинины; жаркое шпигованное; шейка свиная; шпик: хребтовый и боковой; мясо для запекания и гриля. Из говядины (телятины): рагу из говядины (телятины); мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное; **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – бескостные мелкокусковые; Категория Б шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины) Категория В Бифштекс: бифштекс; бифштекс городской; бифштекс говяжий; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески. Шницель: шницель говяжий; шницель по-киевски; шницель по-венски; шницель софи; шницель бородинский; шницель деревенский; шницель крестьянский; шницель казанский; шницель слободской; шницель посольский; шницель пряный; шницель «Любительский», вариант 2; Гуляш: гуляш из говядины; гуляш из свинины; Поджарка: поджарка из свинины; поджарка из баранины. Категория Г: набор для бульона. суповой набор из конины. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из баранины. Категория А: бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. Категория Б: шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. шашлык из баранины; шашлык из баранины в кетчупе. Категория В: шашлык из баранины в майонезе. Категория Г: рагу из баранины (козлятины); набор для бульона бараний. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид кусковые. Подвид порционные панированные из говядины. Категория А: ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид кусковые. Подвид порционные панированные из свинины Категория Б: шницель натуральный из свинины. Категория В: котлета отбивная из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид кусковые. Подвид полуфабрикаты порционные панированные из баранины Категория Б: котлета отбивная из баранины. **Полуфабрикаты мясные рубленые:** Категория А зразы с ветчиной; фарш «Особый» (говяжий, олений лосиный, любительский); фарш конский; Категория Б мясные фрикадельки; мясные тефтели; зразы с сыром; зразы с яйцом; биточки сочные; биточки острые; биточки домашние; люля-кебаб мясной экзотический; фарш «Особый» нежный; фарш говяжий, бараний, домашний, олений (лосиный) Категория В зразы с грибами; фарш «Особый» свиной; фарш свиной. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые:** Категория Г фарш «Особый» старомосковский; фарш «Особый» котлетный; «ёжики»; люля-кебаб мясосодержащий по восточному; **Полуфабрикаты мясные рубленые формованные:** Категория А бифштекс: мясной говяжий; фарш мясной: говяжий, фермерский, столичный, восточный Категория Б бифштекс: мясной «Молодежный»; мясной «Городской»; мясной с миндалем, мясной по-гречески; фрикадельки мясные останкинские; люля-кебаб мясной оригинальный; фарш мясной для пельменей; колбаски маленькие мясные: кебабчета, чевашици; Категория В котлеты мясные «Татарские»; котлеты мясные «Мусульманские»; котлеты мясные «Киевские»; котлеты мясные «Домашние» котлеты мясные «Полтавские»; котлеты мясные «Охотничьи»; котлеты мясные «Деревенские» котлеты мясные «Славянские»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты мясная «Гордон-блю»; котлеты мясные «Приятные» зразы по селянски: мясные с грибами, мясосодержащие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосодержащие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосодержащие с морковью и орехами; бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»; шницель: мясосодержащий говяжий, мясной по-киевски, мясосодержащий по-венски, мясной софи; котлеты мясные; колбаски Берлинские; колбаски Деревенские; колбаски Лионские; колбаски Провансальские; колбаски Сицилийские; колбаски из оленины; колбаски Баварские; биточки мясные: по-домашнему, загородные; фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски; ёжики мясные нежные; люля-кебаб мясной говяжий; фарш мясной для котлет, для пельменей, для бифштексов; колбаски маленькие мясные: балканские, походные; рулет из фарша мясной: семейный, столичный, с луком, эlegant, северный; изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц» **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные:** Категория В котлеты мясосодержащие «Московские»; котлеты мясосодержащие «Крестьянские»; котлеты мясосодержащие «По-домашнему»; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы; Категория Г котлеты мясные «Пикник»; котлеты мясосодержащие «Старорусские»; котлеты мясные «Столовые»; котлеты мясные «Аппетитные»; котлеты мясосодержащие; шницель мясной «Бородинский»; шницель мясной: «Деревенский», «Казанский», «Слободской»; шницель мясосодержащий: «Крестьянский», «Посольский»; биточки мясосодержащие с сыром «Восторг»; фрикадельки мясные по-итальянски; ёжики мясные: вкусные, закусовые, волшебные; люля-кебаб мясосодержащий южный; голубцы мясосодержащие: сельские, домашние; Категория Д голубцы мясосодержащие деревенские; **Полуфабрикаты мясные в оболочке** Категория Б колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Аппетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки; колбаски «Нюрнбергские», вариант 2; колбаски «Бургерские»; колбаски для гриля «Мюнхенские»; Категория В колбаски для жарки, вариант 1; колбаски для жарки, вариант 2; колбаски для жарки, вариант 3; купаты «Деликатесные»; **Полуфабрикаты мясо-**

содержащие в оболочке Категория Г купаты с курицей. колбаски для гриля «Шашлычные»; **Группа – мясные полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. Категория Б: фарш для бифштексов; фарш домашний; фарш свиной натуральный; фарш Новосибирский. Категория В: фарш для котлет и биточков; фарш особый; фарш Уральский. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: бифштекс рубленый; котлеты Полтавские; котлеты по-итальянски; колбаски Баварские; колбаски Тирольские; колбаски-гриль натуральные; люля-кебаб; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки для куриного супа. Категория В: бифштекс Адмиралтейский; бифштекс Ермак; колбаски Барбекю; колбаски Нюрнбергские; колбаски Украинские; котлеты Семейные; котлеты Московские; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; котлеты натуральные рубленые; котлеты Пикантные с паприкой; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты с чесноком; котлеты, биточки, шницели Домашние; котлеты, биточки, шницели в панировке из специй; купаты; люля-кебаб (2 вариант); люля «Экстра»; ромштекс Аристократ; ромштекс Люкс; рулетики мясные с грибами и луком; рулетики мясные с сыром; шницель натуральный рубленый. шницель «Экстра»; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Категория Г: колбаски Домашние; колбаски Мюнхенские; котлеты Аппетитные; шницель печеночный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные Категория В: фарш для тефтелей с рисом. Категория Г: фарш Городской. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке Категория Б: колбаски бистро для гриля; колбаски бистро с сыром; колбаски шашлычные; Категория В: биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты «Пикантные»; котлеты, биточки Нежные; фрикадельки «Вкусные»; колбаски «Домашние», вариант 2; котлеты «Говяжьи»; Категория Г: котлеты Особые; котлеты Подомашнему; котлеты Осенние; котлеты Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Нежные»; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «по-Киевски»; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; голубцы ленивые № 2; ёжики мясные; шницель Сытный; шницель печеночный № 2; шницель любительский; бургер; котлеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля; котлеты «Свинные»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки «Самарские»; Категория Д: котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; купаты «Охотничьи»; колбаски «Бистро» для гриля, вариант 2; колбаски «Барбекю», вариант 2; колбаски для гриля «Баварские». тефтели «Ароматные»; котлеты печеночные, вариант 1; котлеты печеночные, вариант 2. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные Категория Б: перец, фаршированный мясом; Категория В: зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком; перец, фаршированный мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и овощами Категория Г: котлета с черносливом. перец фаршированный; голубцы; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид рубленые. Подвид – весовые фасованные Категория Б фарш говяжий; фарш домашний; Категория В: фарш свиной; фарш для гамбургеров; Категория Г: фарш с мясом птицы; фарш для пельменей; фарш для голубцов; фарш для котлет; фарш для печеночных оладьев; фарш из говяжьих субпродуктов; фарш из бараньих субпродуктов. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья** Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А: вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. Категория В: грудинка на кости Экстра; сортовой разруб говядины (телятины): 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; 2 сорт: шейный Экстра; пашина Экстра; 3 сорт: зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А: вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; сортовой разруб свинины 1 сорт: поясничная часть с пашинной Экстра. Категория Б: корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; поросенок молочный целиком; поросенок молочный (половина, четвертина); шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; сортовой разруб свинины: 1 сорт: лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; 2 сорт: рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. Категория В: котлетное мясо Экстра; сортовой разруб свинины: 1 сорт: грудинка Экстра; свинина односортная жирная Экстра. Категория Г: грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; поросенок молочный маринованный. Категория

Д: сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины. Категория А: тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. Категория Б: корейка Экстра; грудинка Экстра. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид кусковые полуфабрикаты. Подвид полуфабрикаты порционные. Категория А: мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю. Категория Б: мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты.** Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид полуфабрикаты мелкокусковые. Категория А: бефстроганов по-домашнему; поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; баранина для плова по-домашнему. Категория Б: поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему.

Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты, биточки Нежные. Категория Г: котлеты Особые; котлеты По-домашнему; котлеты Осенние; котлеты Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; шницель Сытный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные

Категория В: зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком. Категория Г: котлета с черносливом. **Полуфабрикаты из мяса кролика: Группа – мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые):** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик-гриль; кролик для тушения; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика «Пикантные»; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом; рулетики из мяса кролика с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика; суповой набор из кролика.

Группа мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты порционные панированные: филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному. **Группа мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика по-домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света, требуется предохранение от воздействия атмосферных осадков. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии. **Рекомендуемые сроки годности** дефростированной продукции, упакованной с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 96 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 48 часов; полуфабрикаты рубленые с использованием Фреш-соли – не более 72 часа; полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; полуфабрикаты рубленые с использованием модифицирован-

ной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.