



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 СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ**



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



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 контактному телефону **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

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

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

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

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ,ТИ 10.85.11-056-37676459-2023 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ	7
ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ	11
ТУ,ТИ 10.13.14-759-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ.....	17
ТУ 10.13.13-020-37676459-2019 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ	28
ТУ 10.11.36-649-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	29
ТУ 10.11.20-640-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	30
ТУ 10.11.33-646-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	31
ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	31
ТУ 10.13.13-416-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ	34
ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	34
ТУ 10.11.39-652-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ.....	36
ТУ 10.11.39-651-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ.....	36
ТУ 10.11.39-650-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ.....	37
ТУ 10.11.35-648-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	37
ТУ 10.11.34-647-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	38
ТУ 10.11.33-646-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ...	39
ТУ 10.11.32-645-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	39
ТУ 10.11.31-644-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ	40
ТУ 10.11.20-643-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ	40
ТУ 10.11.20-642-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	41
ТУ 10.11.20-641-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ	41

ТУ 10.11.20-639-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	42
ТУ 10.11.20-638-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	42
ТУ 10.13.14-074-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ	42
ТУ 10.13.14-551-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ.....	45

СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ**11 900 РУБ.****ТУ,ТИ 10.85.11-056-37676459-2023****БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ***Дата введения в действие — 16.06. 2023 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на блюда и кулинарные изделия из мяса и субпродуктов птицы (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль «По-волжски»; перепел-гриль; рябчики-гриль; цыплята «Табака»; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури; цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из индейки; сациви из курицы; крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; куриные крылышки с отварным рисом; крылышки в соусе терияки; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-сладком соусе; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; бедро куриное (жареное) с картофельным пюре; утка-гриль; рагу из утки; рагу из гуся; утиная ножка жареная. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; стейк из курицы; грудка куриная в панировке; шашлык куриный; котлета натуральная из птицы; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «Медовое»; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с овощами; филе куриное с маслинами; шашлычок куриный; филе птицы по-столичному; бедро куриное жареное; окорочка куриные фаршированные грибами и луком; шницель куриный натуральный; курица в обсыпке; кордон блю из курицы; куриное филе в карамели; филе куриное жареное в специях; наггетсы куриные жареные; наггетсы куриные; стрипсы куриные; котлета натуральная из птицы; рулетки куриные с яйцом; котлета по-киевски; котлеты «Оригинальные»; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром; отбивная куриная с грибами; отбивная куриная в кляре; курица по-тайски; любава; грудка куриная в кляре; рулетик «Пташка»; котлета «Деликатесная»; котлета «Киевская»; котлета «Рубленая»; котлета «Ассорти»; котлета «По-Климовски»; котлета «По-Череповецки»; котлета «Чесночная»; котлета «Чипolino»; котлета «Купеческая»; филе куриное фаршированное; шницель «Деревенский»; шницель «Праздничный»; рулет «Школьный»; филе птицы с сыром; шашлык из филе бедра кур на углях; шашлык куриный на углях; котлета по-Киевски натуральная; куриное филе в кляре; курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе; курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»; курица с овощами в кисло-сладком соусе; лагман из птицы; паста «Фирменная Пеко-

рино»; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; паста с курицей и грибами; паста с курицей и грибами в сливочном соусе; удон с курицей; котлета по-Киевски рубленая с картофельным пюре; котлета по-Киевски рубленая с макаронами в горчичном соусе; шницель из курицы с картофельным пюре; куриная отбивная; котлета по-Киевски с запеченными картофельными дольками; курица терияки с рисом и овощами; отбивная из куриного филе с отварным картофелем. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** наггетсы куриные жареные; купаты; люля-кебаб; котлеты, биточки куриные; купаты из индейки; купаты куриные; котлета по-киевски из рубленого мяса; котлета «Пожарская»; котлета из индейки; котлета «По-столичному»; котлетки на шпажках; купаты «Дачные»; купаты «Пикник»; купаты «Гриль»; люля-кебаб; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье»; медальоны «Конвертики»; колобок куриный; батончик с печенью; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой котлеты «Пожарские»; люляшка; колбаски шашлычные; палочки из фарша карри; медальоны; котлеты «Енисей»; куриные палочки; шницель «Люкс»; шницель куриный рубленый; колбаски; колбаски для жарки; котлета куриная на гриле; кебаб куриный с кускусом; котлета куриная с нутом; котлета куриная; котлеты куриные «Нежные»; курица в сливочном соусе; котлеты куриные «Нежные» с пастой и соусом. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица хрустящая; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень куриная в соусе из томатов; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; куриное бедро запеченное с травами; куриный окорочок «Пикантный»; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из кур; окорочка куриные жареные; окорочок запечённый со специями; окорочка жареные; бедро куриное в маринаде; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; рагу из индейки; крылышки куриные «Барбекю»; окорочка фаршированные; крылышки «Острые»; крылышки фри «По-турецки»; окорочка запеченные; курица с картофелем по-Домашнему; крылышки по-домашнему; крылышки медовые; крылышки «Терияки»; цыпленок под шубкой; крыло по мексикански; курица фаршированная «Галантин»; рагу из курицы с овощами; цыпленок карри с рисом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; утка жареная; гусь жареный; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утиные бедрышки с черносливом; утиные бедрышки с брусникой; утиные бедрышки с клюквой; утиная ножка запечённая; окорочка из уточки; утка фаршированная; гусь фаршированный. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** отбивная из филе курицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; медальоны из курицы; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; ракушки из куриного филе; филе птицы запеченное; грудка куриная жареная; филе курицы; индейка под брусничным соусом; рулет куриный с ветчиной и луком; рулетики «Каприз» с ветчиной и огурчиком; рулетики «Каприз» с грибами и жареным луком; рулетики «Каприз» с зеленью и чесноком; рулетики «Каприз» с сыром и ветчиной; рулетик куриный с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке;

филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; ножка куриная, фаршированная грибами; шашлык из индейки жареный; куриная грудка с зеленью; отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами; рулет из куриных окорочков, запеченный с фруктами; рулет из куриных окорочков со специями; галантин из куриных окорочков; куриные шашлычки с овощами; рулетики «Оригинальные»; рулет «Покровский»; рулет Домашний; курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; филе индейки «Светофор»; филе цыпленка «Светофор»; филе куриное «По-сургутски»; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; чахохбили из мяса курицы; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; шницель по-министерски; зразы куриные; филе куриное слоеное с беконом; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; бризоль куриный; курица в сметанном соусе; мясо по-Губернаторски; пальчики из филе птицы; люля-кебаб из курицы с луком; сациви из курицы; жульен из курицы; куриная грудка, запеченная с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; курица с ананасом; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; отбивная из окорока с черносливом; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; филе куриное под сыром с помидорами; филе запеченное с грибами; рулет с фруктами; филе птицы с фруктами; отбивная «Секрет»; чахохбили из куриных окорочков; котлета натуральная из птицы рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; «бефстроганов» из филе цыпленка; курица «По-строгановски» с рисом; рулет куриный с грибами; шашлык из курицы с черносливом; грудка с помидорами; брезоль из куры по-одесски; филе куриное запеченное с овощами; филе куриное «Сюрприз»; куриная отбивная под грибным соусом; азу из индейки с рисом и овощами; курица «Сюрприз»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; плов из курицы; запеканка «Оригинальная»; каннелоне; лазанья с курицей; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; филе из птицы «Оригинальное»; рулет «Посольский»; мешочек; рагу с курицей; жульен; курочка в тулупчике; «Удон» с курицей; индейка с овощами; грудка под шубой; жульен в булке; курица по-китайски; шницель куриный с гречкой; шашлык из курицы с картофелем; куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре; кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе; плов с курицей; утка в ореховой шубе; гусь в ореховой шубе. **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** палочки из индейки; палочки из курицы; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные

жареные; биточки, запеченные из индейки; котлета «Особая»; бифштекс из мяса курицы; курица «Прованс»; котлеты рубленые из курицы; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты «Пожарские»; зразы куриные с сыром; котлеты куриные; котлеты, биточки куриных; зраза куриная с яйцом; тефтели «Семейные»; котлетка «Сельская»; котлетка «Натуральная»; котлетка «Два в одном»; зразы с грибами; зразы с ветчиной; котлета натуральная из птицы; зразы с сыром; зразы с морковью и орехами; биточки «Сюрприз»; котлета «Пожарская»; котлета рубленая из кур; биточки куриные с грибами; тефтели в томатно-сметанном соусе; котлеты из птицы; котлеты «Нежные»; зразы с зеленью; зразы с фасолью и орехами; галантин; каштанчики с начинкой; ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели из мяса курицы; орешек; орешек грибной; орешек ореховый; зразы с луком и яйцами; зразы с капустой; голубцы с мясом; голубцы ленивые; долма; котлетки по-фермерски; голубцы ленивые; тефтельки из цыпленка; мясо по-французски; котлета куриная; биточки куриные с рисом; кебаб куриный с картофелем; котлета куриная с рисом; голубцы ленивые с картофельным пюре; голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе; кебаб из курицы с макаронами; кебаб из курицы с рисом в грибном соусе; тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами; куриные котлеты кордон блю с фетучини; голубцы ленивые в томатном соусе; ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе; кебаб из курицы с картофельным пюре; тефтели в томатно-сметанном соусе с картофельным пюре; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе и спагетти; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе с картофелем; галантин; фрикадельки; фрикадельки «По-французски»; ёжик; котлета утиная; котлетки фермерские; «Буженина из мяса птицы» куриная; «Буженина из мяса птицы» куриная; паштет "Нежный" с куриной печенью; ежиками из индейки с картофельным пюре; ежиками из индейки с гречневой кашей. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** котлеты куриные паровые; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты из индейки на пару; котлеты из индейки на пару; котлета куриная с зеленью на пару. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом. **Вид: вареные: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** рулет куриный; мясо кур вареное прессованное "К завтраку"; рулет «Нежный»; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет куриный со шпинатом; каша гречневая с цыпленком. **Вид: вареные: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** цыплята отварные; куриное бедрышко отварное; курица с гречкой. **Вид: вареные: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** колбаски куриные с паприкой; равиоли с куриным филе и сельдереем. **Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** печень куриная жареная с овощами; печень куриная с овощами; желудки куриные жареные с луком; печень куриная с луком и грибами. **Вид: запеченные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** потрошки куриные; печень с овощами; рагу из субпродуктов птицы; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом.

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденных блюд при температуре плюс 4±2 °С в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда из птицы– не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс

2 °С до плюс 6 °С не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до плюс 6 °С: упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 до плюс 6 °С: упакованные в вакуумную упаковку – не более 3 суток в пределах сроков годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2 до плюс 2: упакованной в скин-лоток – не более 10 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ
ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ
(ВЗАМЕН ТУ 10.13.14-132-37676459-2017)

Дата введения в действие 2023. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:** изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. **в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:** колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлеба; потрошковы колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; —прочие колбасные изделия. **Примечание - Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре. в зависимости от используемого мяса птицы:** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; **в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:** экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой

долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%. **бессортный колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%. в зависимости от формы:** в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; —замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: **Сорт высший:** Колбаса вареная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса вареная «Хуторская»; Колбаса вареная «Ольшанская»; Колбаса вареная «Витебская»; Колбаса вареная «Мортаделла»; Колбаса вареная «Лионская»; Колбаса вареная «Никольская»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Экстра»; Колбаса вареная «Дальневосточная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Меленка»; Колбаса вареная «Липецкая со сливками»; Колбаса вареная «К завтраку»; Колбаса вареная «Амурская»; Колбаса вареная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; Колбаса вареная «Отменная» с индейкой; Колбаса вареная «Макаровская со шпиком»; Колбаса вареная «Классическая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фирменная Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Задонская»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Горская»; Колбаса вареная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса вареная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса вареная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса вареная «Поселковая с молоком»; Колбаса вареная «Омлет»; Колбаса вареная «Куриный орешек»; Колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Элитная»; Колбаса вареная «Мечта»; Колбаса вареная «Чудная»; Колбаски вареные «Оригинальные»; Колбаски вареные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса вареная «Отрадная»; Колбаса вареная «Лакомая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Фермерская»; Колбаса вареная «Без свинины»; Колбаса вареная «С говядиной»; Колбаса вареная «Масловка традиционная»; Колбаса вареная «С индейкой»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для крошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски вареные «Из индейки»; Колбаски вареные «Из индейки подкопченные»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополяские»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Быстро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски

«Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Быстро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопченные»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»; Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопченные»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстр:** Колбаски вареные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковы. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»; Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Хальяльная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса

вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изыщная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Измюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халальные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортовый:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами. **Изменение № 1 Дата введения в действие – 26.06.2023 г. Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Ретро»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 1]; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 2]. **Изменение № 2 Дата введения в действие – 07.08.2023 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Станичные»; Сосиски «Аппетитные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски рубленные из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные»; Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт второй:** Сосиски «Аппетитные»; Сосиски рубленные из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив». **Сорт третий:** Сосиски «Станичные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Вкусные». **Изменение № 3 Дата введения в действие – 17.10.2023 г. Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Куриные» от Жупикова; **Изменение № 4 Дата введения в действие – 21.11.2023 г. Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Наши» со сливками. **Сорт бессортовый:** Сосиски «Наши» с сыром. **Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компо-**

нентов. Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы:** Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных - грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек - сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку. **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие из мяса птицы, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме. **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50% от содержания в продукте мясной части. **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки. *Примечание* - Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения. **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убой птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 % и для продукции растительной с мясом птицы - от 5 % до 35 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убой животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убой животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убой или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убой птицы. **Изделия колбасные вареные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса**

[субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 ч; изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72ч [3 суток]; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых и колбасных хлебов] в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) не более 10 суток. колбасы потрошковые в искусственных парогазонепроницаемых [барьерных] оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых колбас] в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 60 суток; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 70 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 35 суток; для порционной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 суток; для сервировочной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет: для потрошковых колбас не более 12 часов с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для потрошковых колбас не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. не более 48 часов [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке/ *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток**; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 40 суток**; в полиамидной барьерной оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток**; в полиамидной барьерной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 80 суток**. Срок годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в

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

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-759-37676459-2024
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА
И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.14-759-37676459-2018)

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродукты] птицы; **в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); —кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят); **в зависимости от технологии изготовления:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, паштеты (патэ, рийеты, террины, муссы)]; **в зависимости от тепловой обработки:** вареные; запеченные; жареные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные [для увеличения срока годности]; **в зависимости от термического состояния:** охлажденные [от 0°С до 6°С]; замороженные [не выше минус 8°С]; быстрозамороженные [не выше минус 18°С]; глубокозамороженные [не выше минус 25°С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]:** Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра: Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи в коже; Грудка куриная конфи без кожи; Грудка индейки конфи в коже; Грудка индейки конфи без кожи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. Сорт высший: Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи в коже; Перепелиные ножки конфи без кожи; Окорочка цыплят конфи в коже; Окорочка цыплят конфи без кожи; Окорочка индейки конфи в коже; Окорочка индейки конфи без кожи; Бедро куриное конфи в коже; Бедро куриное конфи без кожи; Бедро индейки конфи в коже; Бедро

индейки конфи без кожи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи; Грудка цыпленка-бройлера конфи; Грудка индейки конфи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая часть] цыплят-бройлеров конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] куриное конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Филе грудки куриное; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Рулет «Сельский» из мяса кур; Рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сельский» из мяса индейки; Мясо бедра куриное без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыпленка-бройлера без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Сорт первый:** Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Мясо куриное прессованное; Мясо цыплят-бройлеров прессованное; Мясо индейки прессованное; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Мясо прессованное «Особое» кур; Мясо прессованное «Особое» цыплят-бройлеров; Мясо прессованное «Особое» индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом; Рулет из мяса индейки с орехом. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки с грибами; Рулет из мяса индейки с курагой; Рулет из мяса индейки с черносливом; Рулет из мяса индейки с морковью; Рулет из мяса индейки с перцем болгарским; Рулет из мяса индейки с омлетом; Рулет из мяса индейки с маслинами и сыром; Рулет из мяса индейки с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса индейки; Рулет «Перечный» из мяса индейки; Рулет «Шик» из мяса индейки; Рулет «Мраморный» из мяса индейки; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с болгарским перцем; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами и грибами; Трубочки из мяса индейки с болгарским перцем; Трубочки из мяса индейки с овощами; Трубочки из мяса индейки с овощами и грибами; «Руляда» из мяса кур; «Руляда» из мяса цыплят-бройлеров; «Руляда» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки. Локтевая часть крыла индейки; Шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера; Шашлык из грудки без кожи индейки; **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Цыпленок запеченный; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Жаркое из курочки; Жаркое из цыпленка-бройлера; Жаркое из индейки; Части цыпленка «Карри»; Части индейки «Карри»; Шашлык «По-абхазски» из курочки; Шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; Шашлык «По-абхазски» из индейки; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; Крылья куриные

запеченные [плечевая и локтевая часть]; Крылья цыпленка-бройлера запеченные [плечевая и локтевая часть]; «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Окорочок «Фирменный» куриный; Окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера; Окорочок «Фирменный» индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки; Крыло куриное; Крыло цыпленка-бройлера; Крыло индейки; Крылышко цыплят-бройлеров; Крылышко индейки; Части крыла [плечевая, локтевая] кур; Части крыла [плечевая, локтевая] цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера. Локтевая часть крыла индейки; Грудка «По-домашнему» куриная; Грудка «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Грудка «По-домашнему» индейки; Окорочок «По-домашнему» куриный; Окорочок «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Окорочок «По-домашнему» индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе грудки]; Азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Азу из мяса индейки с овощами; Фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Фрикасе из мяса индейки с овощами; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Карбонад куриный; Карбонад из мяса цыплят-бройлеров; Карбонад из мяса индейки; Вырезка из мяса индейки. **Сорт высший:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе бедра, голени, окорочка]; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе; Шашлык из мяса индейки в горчичном соусе; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Орех «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Городской» из мяса индейки; Буженина «Приятная» из мяса кур; Буженина «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Приятная» из мяса индейки; Пастрома «Банкетная» из мяса кур; Пастрома «Банкетная» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Банкетная» из мяса индейки. «Полоски куриные в глазури»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури»; «Полоски индейки в глазури». **Сорт первый:** Рулет куриный деликатесный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный; Рулет из мяса индейки деликатесный; Буженина из мяса кур; Буженина из мяса цыплят-бройлеров; Буженина из мяса индейки; «Буженина» из мяса кур; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; «Буженина» из мяса индейки; Буженина с яблоками из мяса цыплят-бройлеров; Буженина с яблоками из мяса индейки; Орех из мяса кур; Орех из мяса цыплят-бройлеров; Орех из мяса индейки; Фонарик из мяса кур; Фонарик из мяса цыплят-бройлеров; Фонарик из мяса индейки. Цыпленок с розмарином прессованный; Индейка с розмарином прессованная; Рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Инди» из мяса индейки; Слойка из мяса цыплят-бройлеров; Слойка из мяса индейки; Пастрома «Смак» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Смак» из мяса индейки; Грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Праздничная» из мяса индейки; Грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Карри» из мяса индейки; «Карбонад» куриный; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из мяса индейки; Мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера; Филе «К обеду» куриное; Филе «К обеду» цыплят-бройлеров; Филе «К обеду» индейки; Эскалоп «Медальон» куриный; Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; Эскалоп «Медальон» индейки; Мясо бедра «К обеду» куриное; Мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров; Мясо бедра «К обеду» индейки; Буженина «Сочная» из мяса кур; Буженина «Сочная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Сочная» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Легкий» из мяса индейки; Рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Особый» из мяса индейки; Рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фермерский» из мяса индейки; Рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Гурман» из мяса индейки; Рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-баварски» из мяса индейки; Рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Праздничный» из мяса индейки; Рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Оригинальный» из мяса индейки; Рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Нежный» из мяса индейки; Рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Северный» из мяса индейки; Рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пикантный» из мяса индейки; Рулет «Сабр» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сабр» из мяса индейки; Рулет «Шукран» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шукран» из мяса индейки; Рулет «Цахтон» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Цахтон» из мяса индейки; Рулет «Сызбал» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сызбал» из мяса индейки; Рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Классический» из мяса индейки; Рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Балтийский» из мяса индейки; Рулет «Пря-

ный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пряный» из мяса индейки; Рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сочный» из мяса индейки; Рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Прованс» из мяса индейки; Рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фирменный» из мяса индейки; Рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Любимый» из мяса индейки; Рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «С сыром» из мяса индейки; Рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Каприз» из мяса индейки; Рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шато» из мяса индейки; Рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки; Рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Люкс» из мяса индейки; Рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сицилия» из мяса индейки; Рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-итальянски» из мяса индейки; Рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сытный» из мяса индейки; Рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Изысканный» из мяса индейки; Баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке»; Баллотин «Перепелка в цыпленке, цыпленок в утке»; Баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с орехами из мяса индейки; Баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с сухофруктами из мяса индейки; Баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с оливками из мяса индейки; Баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстр:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Крыло [целое] куриное; Крыло [целое] цыпленка-бройлера; Крыло [целое] индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или вертеле. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт высший:** Тушка цыплят-бройлеров – гриль; Цыпленок-табака-гриль; Цыпленок-табака «По-грузински» гриль; Цыпленок-бройлер на вертеле; Цыпленок «По-особому» -гриль; Голень куриная на гриле; Голень цыпленка-бройлера на гриле; Голень цыпленка-бройлера гриль; Голень цыплят-бройлеров – гриль; Голень куриная для барбекю; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень индейки для барбекю; Бедро куриное гриль; Бедро цыпленка-бройлера гриль; Бедро цыплят-бройлеров – гриль; Окорочок цыплят-бройлеров – гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «Теряки» гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Крылышки «Баффало» куриные; Крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; Крылышки «Баффало» индейки; Шашлык из бедра цыплят-бройлеров-гриль. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Цыпленок-бройлер-гриль; Полутушка цыпленка-бройлера-гриль; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень цыплят-бройлеров-гриль в остром маринаде; Бедро цыпленка-бройлера-гриль; Крылышки цыплят-бройлеров-гриль; Крыло куриное гриль; Крыло цыпленка-бройлера гриль; Крылья цыплят-бройлеров – гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «Теряки» гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Шашлык из гузок кур – гриль; Шашлык из гузок цыплят-бройлеров– гриль; Шашлык из гузок индейки– гриль; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Плечевая часть крыла куриная в панировке; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Окорочок куриный в панировке; Окорочок цыпленка-бройлера в панировке; Бедро куриное в панировке; Бедро цыпленка-бройлера в панировке; Голень куриная в панировке; Голень цыпленка-бройлера в панировке; Локтевая часть крыла куриная в панировке; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Хрустящие снеки из куриных крылышек; Хрустящие снеки из крылышек цыплят-бройлеров; Хрустящие снеки из куриных ножек; Хрустящие снеки из ножек цыплят-бройлеров; Крылышко куриное жареное во фритюре; Крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре. «Крылья куриные в панировке»; «Крылья цыпленка-бройлера в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** Курица, фаршированная

печенью, грушами и имбирем; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; Индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; Курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; Индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Курица, фаршированная морковью и орехами; Цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами; Индейка, фаршированная морковью и орехами; Курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью; Индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Курица, фаршированная печенью с жареным луком; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком; Индейка, фаршированная печенью с жареным луком; Курица, фаршированная апельсином и ананасом; Цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом; Индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом; Курица, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками; Индейка, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер «По-польски». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Медальоны куриные; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса индейки; Стрипсы в панировке куриные; Стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы в панировке из мяса индейки; Филе большое куриное в панировке; Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе большое индейки в панировке; Филе малое куриное в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое индейки в панировке; «Мясо-спагетти» куриное; «Мясо-спагетти» цыплят-бройлеров; «Мясо-спагетти» индейки. **Сорт высший:** Эскалоп куриный; Эскалоп из мяса цыплят-бройлеров; Эскалоп из мяса индейки; Шашлык куриный; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык из мяса индейки. **Сорт первый:** Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков индейки; Эскалоп «Медальон» куриный; Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; Эскалоп «Медальон» индейки; Лангет пластованный «Язычок» из филе куриного; Лангет пластованный «Язычок» из филе цыпленка-бройлера; Лангет пластованный «Язычок» из филе индейки; Шницель «Советский» куриный; Шницель «Советский» из мяса цыпленка-бройлера; Шницель «Советский» из мяса индейки; Снеки куриные; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Снеки из мяса индейки; Нагетсы из мяса кур; Нагетсы из мяса цыплят-бройлеров; Нагетсы из мяса индейки; Стрипсы куриные; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса индейки; Шаурма из мяса кур; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров; Шаурма из мяса индейки; «Полоски» куриные; «Полоски» из мяса цыплят-бройлеров; «Полоски» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Шашлык куриный. **Сорт первый:** Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; Эскалоп цыпленка-бройлера; Шницель «Советский» куриный; Шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров; Шницель «Советский» из мяса индейки; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы «Куриные»; Мясо бедра цыплят-бройлеров в панировке; Мясо бедра индейки в панировке. «Филе куриные в панировке»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке»; «Филе индейки в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриле маркере. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык «Закусочный» из мяса индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера гриль. «Филе куриное глазированное»; «Филе цыпленка-бройлера глазированное»; «Филе индейки глазированное». **Сорт высший:** Барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле; Барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле; Барбекю «По-русски» из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю «По-русски» из мяса индейки; Барбекю «По-восточному» из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю «По-восточному» из мяса индейки; Барбекю «Южное царство» из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю «Южное царство» из мяса индейки; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров жареная на решетке или вертеле; Шаурма из мяса индейки жареная на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи цыплят-бройлеров] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи индейки] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Барбекю «По-русски» из мяса кур; Барбекю «По-русски» из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю «По-русски» из мяса индейки; Шницель «Советский» из мяса кур на гриле; Шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Шницель «Советский» из мяса индейки на гриле. «Полоски куриные на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски цыпленка-бройлера на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски индейки на гриле или в гриль-маркере». «Полоски куриные в глазури на гриле»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури на гриле»; «Полоски индейки в глазури на гриле». **Сорт первый:** «Филе куриные в панировке в гриль-маркере»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке в гриль-маркере»; «Филе индейки в панировке в гриль-маркере». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** Антрекот куриный с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из масла с зеленью; Антрекот куриный с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса индейки с начинкой из шпината с сыром; Антрекот куриный с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из грибов с зеленью.

Сорт высший: Котлеты по-киевски из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты по-киевски из мяса индейки. **Сорт первый:** Филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; Филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; Филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; Филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из курицы с начинкой; «Мешочки» из цыпленка-бройлера с начинкой; «Мешочки» из индейки с начинкой; Филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Рулет «Деликатесный» из мяса кур; Рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Шеи кур; Шеи цыплят-бройлеров; Шеи индейки; Печень кур; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные кур; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца кур; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]** **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Голень цыплят-бройлеров-гриль в пряном маринаде. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** «Полоски», содержащие мясо цыплят-бройлеров; «Полоски из мяса цыплят-бройлеров». **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]** **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт высший:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт первый:** Закуска «Станичная» из мяса кур; Закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Станичная» из мяса индейки; Закуска «Радужная» из мяса кур; Закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Радужная» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Неженский» из мяса индейки; Рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Лиманский» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная с зеленью; Котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью. **Сорт первый:** Кебаб из мяса кур; Кебаб из мяса цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса кур; «Шведские» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса индейки; Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров; Биточки с сыром из мяса индейки. **Сорт второй:** Хлеб «Мясной» из мяса цыплят-бройлеров; Хлеб «Мясной» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Котлета в беконе, фаршированная филе куриным. Котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера; Котлета в беконе, фаршированная филе индейки; Рулет «К ужину» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К ужину» из мяса индейки; Рулет «К празднику» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К празднику» из мяса индейки. Шарики ассорти с овощами из мяса кур; Шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров; Шарики ассорти с овощами из мяса индейки; Котлеты куриные с индейкой и брокколи; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи; Котлетки куриные с моцареллой и зеленью; Котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью; Фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом; «Пряные» фрикадельки из мяса кур; «Пряные» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; Польпетты из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетты из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом. **Сорт второй:** Галантин из мяса цыплят-бройлеров; Галантин из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Купаты «Дачные». **Сорт первый:** Колбаски «Элитные»; Колбаски «Куриные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт первый:** Террин из мяса перепела. **Сорт второй:** Патэ [запеченный паштет] из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса индейки с ананасами; Патэ из мяса индейки с пряной зеленью; Патэ из мяса индейки с орехами. Рийет перепелиный с ромом. **Группа: изделия кулинарные из [мяса и] субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Паштет «К ужину» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К завтраку луковый» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К завтраку с паприкой» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К завтраку с ветчиной» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К завтраку печеночный» из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет «К чаю» из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с

апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет «К чаю» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К столу» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет «К завтраку с грибами» из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Фарш жареный куриный; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров; Фарш жареный индюшиный. **Сорт третий:** Фарш жареный курино-говяжий; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров с говядиной; Фарш жареный курино-свиной; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров со свиной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Снеки «Пикантные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Наггетсы «Люкс» из мяса индейки; Наггетсы «Чикен» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «Фирменные» из мяса цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Аппетитный» из мяса цыплят-бройлеров; Котлетка бургерная из мяса цыплят-бройлеров; Чикенбургер из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Куриный» с индейкой. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная на гриле; Котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Бургер на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Бургер куриный на гриле; Бургер из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Колбаски куриные чевапчичи; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Люля-кебаб на гриле из мяса кур. **Сорт второй:** Люля-кебаб куриный; Люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Люля-кебаб с мясом курицы и говядиной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной; Люля-кебаб с мясом курицы и бараниной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с томатами и орегано из мяса кур; Митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано из мяса индейки; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Сорт второй:** «Пончики» из мяса кур; «Пончики» из мяса цыплят-бройлеров; «Пончики» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса кур; Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Гриль» из мяса кур; Колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Гриль» из мяса кур; Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Дачные» из мяса кур; Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой. **Сорт первый:** Колбаски для барбекю из мяса кур; Колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски домашние гриль из мяса кур; Колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с дижонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Чоризо» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой; Колбаски «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:** **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые фаршированные. Сорт первый:** Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт третий:** Паштет «Сливочный», содержащий мясо перепелов. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Котлеты, содержащие мясо кур со свиной; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свиной; Биточки

с сыром, содержащие мясо кур; Биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, формованные. Сорт первый:** Наггетсы, содержащие мясо кур; Наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Котлеты, содержащие мясо кур со свиной; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свиной; **Сорт третий:** Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо кур; Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо кур; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с тыквой, содержащие мясо кур; Митболы с тыквой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с тыквой, содержащие мясо индейки; Митболы с брокколи, содержащие мясо кур; Митболы с брокколи, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с брокколи, содержащие мясо индейки; Митболы с кабачком, содержащие мясо кур; Митболы с кабачком, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с кабачком, содержащие мясо индейки; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо кур; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо индейки; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо кур; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо индейки; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо кур; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо индейки; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо кур; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо индейки; Шницель с сыром, содержащий мясо кур; Шницель с сыром, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Шницель с сыром, содержащий мясо индейки; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо кур; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:** **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; Утиная грудка конфи в коже; Утиная грудка конфи без кожи; Гусиная грудка конфи в коже; Гусиная грудка конфи без кожи. **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; «Драммет» [плечевая часть крыла] уток; «Драммет» [плечевая часть крыла] утят; «Драммет» [плечевая часть крыла] гусей; «Драммет» [плечевая часть крыла] гусят; «Флэт» [локтевая часть крыла] уток; «Флэт» [локтевая часть крыла] утят; «Флэт» [локтевая часть крыла] гусей; «Флэт» [локтевая часть крыла] гусят; **Сорт полужирный:** Тушка уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Четвертина уток; Четвертина утят; Четвертина гусей; Четвертина гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; «Драммет» [плечевая часть крыла] уток; «Драммет» [плечевая часть крыла] утят; «Драммет» [плечевая часть крыла] гусей; «Драммет» [плечевая часть крыла] гусят; «Флэт» [локтевая часть крыла] уток; «Флэт» [локтевая часть крыла] утят; «Флэт» [локтевая часть крыла] гусей; «Флэт» [локтевая часть крыла] гусят; Утиная грудка конфи; Гусиная грудка конфи; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Окорочка утиные конфи в коже; Окорочка утиные конфи без кожи; Окорочка гусиные конфи в коже; Окорочка гусиные конфи без кожи; Бедро утиное конфи в коже; Бедро утиное конфи без кожи; Бедро гусиное конфи в коже; Бедро гусиное конфи без кожи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Сорт нежирный:** Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт полужирный:** Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой; Филе уток, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе утят, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусей, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусят, фаршированное печенью [фуа-гра]; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; «Торчон фуа-гра» уток; «Торчон фуа-гра» гусей; Фуа-гра в торшоне уток; Фуа-гра в торшоне гусей. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на

филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой. Утиная грудка магрэ, фаршированная фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:** **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт отборный:** Начинка из мяса утки [филе]; Начинка из мяса гуся [филе]. **Сорт нежирный:** Начинка из мяса утки [филе голени]; Начинка из мяса гуся [филе голени]; Рийет из мяса утки с курицей; Рийет из мяса гуся с курицей; «Риллет» из мяса утки; «Риллет» из мяса гуся; **Сорт: полужирный:** Начинка из мяса утки [филе бедра]; Начинка из мяса гуся [филе бедра]; Рийет из мяса утки «По-деревенски»; Рийет из мяса гуся «По-деревенски»; Рийет из мяса утки со свиной; Рийет из мяса гуся со свиной; Рийет из мяса утки с тыквой; Рийет из мяса гуся с тыквой; «Домашний Риллет» из мяса уток; «Домашний Риллет» из мяса гусей; «Риллет» из мяса уток с грибами; «Риллет» из мяса гусей с грибами; «Риллет» из мяса уток с черносливом; «Риллет» из мяса гусей с черносливом; «Риллет» из мяса уток с копченым беконом; «Риллет» из мяса гусей с копченым беконом; **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** Филе утиное завернутое в бекон; Филе гусящее завернутое в бекон; **Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Пате утиное с печенью, инжиром и фисташками; Пате гусящее с печенью, инжиром и фисташками; Террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт односортный:** Террин из утиной печени; Террин из гусящей печени; Террин из утиной печени с хурмой; Террин из гусящей печени с хурмой; Террин из утиной печени с изюмом; Террин из гусящей печени с изюмом; Паштет из утиной печени фуа-гра; Паштет из гусящей печени фуа-гра. **Сорт жирный:** Пате из утиной печени с инжиром; Пате из гусящей печени с инжиром; Мусс из утиной печени с ягодами; Мусс из гусящей печени с ягодами; Мусс из утиной печени с орехами; Мусс из гусящей печени с орехами; Мусс из утиной печени с укропом и маринованным огурчиком; Мусс из гусящей печени с укропом и маринованным огурчиком; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусящей печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Фарш жареный утиный. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт полужирный:** Колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса утки с бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с бренди; Колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:** **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо и субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** «Рийет утиный с коньяком», содержащий мясо и субпродукты уток. **Группа: изделия кулинарные, содержащие субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** Паштет, содержащий печень утки; Паштет, содержащий печень гуся. *Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Правила транспортирования и хранения* Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса [субпродук-**

тов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. для быстрозамороженных не выше минус 18 °С. для глубокозамороженных не выше минус 25 °С. Реализацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы,** гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы],** при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (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): вареные, запеченные и жареные изделия [тушки или части тушек птицы] не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные изделия из мяса птицы не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке [в т.ч. фарши жареные, вареные] не более 5 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы,** при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные при сервировочной нарезке не более 10 суток. вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные [тушки, части тушек кур, цыплят-бройлеров гриль], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные [шашлык куриный] не более 15 суток; рубленые, формованные [люля-кебаб, фарш жареный] не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности паштетов, терринов, пагэ и рийетов [всех видов птицы]** вареных и запеченных при температуре хранения от 0 до 6°С: в формах из термостойких полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в полиамидных барьерных оболочках не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [контейнер под запайку] – не более 20 суток; в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток; в герметично укупоренной стеклянной таре не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса всех видов птицы конфи,** упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 4°С: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации не более 45 суток; в пакетах, залитых жиром не более 60 суток; в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE не более 60 суток. в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более трёх месяцев; изделия герметично упакованные не более трёх месяцев; изделия в потребительской упаковке не более трёх месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более трёх месяцев; сервировочная нарезка 60 суток; порционная нарезка 70 суток; **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 12 месяцев; порционная нарезка 120 суток; сервировочная нарезка 90 суток; кулинарных изделий конфи упакованных под вакуумом не более трёх месяцев; **не выше минус 25°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 14 месяцев; изделия герметично упакованные не более 14 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 14 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды не более 14 месяцев. порционная нарезка 200 суток; сервировочная нарезка 180 суток. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. В случае приме-

нения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия кулинарные 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. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, 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. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.13-020-37676459-2019

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.20-640-37676459-2018

СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с момента изготовления при относительной влажности воздуха 85-95% и температуре от минус 1 до плюс 4°C: негерметично упакованная – **не более 2 суток**; герметично упакованная – **не более 4 суток**; упакованная под вакуумом или с применением модифицированной газовой атмосферы – **не более 8 суток**. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.11.33-646-37676459-2018
СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 90 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **герметично упакованной,** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 120 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 180 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.**ТУ 10.13.14-235-37676459-2018
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ
ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ9212-235-37676459-2014)***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

16 900 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленья в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленья в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-михурински». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в томате:** Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Михуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе:** Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). **Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе:** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленья в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленья в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый». **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.** Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в**

жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.39-652-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.39-651-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ

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

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

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

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

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

минус 4 0С – не более 120 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.39-650-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.34-647-37676459-2017

СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.20-642-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА
ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.20-641-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С– не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.20-639-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.20-638-37676459-2017
СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО
РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 С – не более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 750 РУБ.

ТУ 10.13.14-074-37676459-2016
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ
(взамен ТУ 9213-074-37676459-2012)

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

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

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

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

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

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

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

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

14 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-551-37676459-2016
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

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

Настоящие технологические условия распространяется на полуфабрикаты из пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы или их сочетания (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция), с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленные к дальнейшей обработке и требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Полуфабрикатов из пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и производства продуктов питания. **В зависимости от вида и возраста птицы полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на полуфабрикаты из сухопутной птицы кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, -на полуфабрикаты из водоплавающей птицы уток, утят, гусей, гусят. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°С до 2°С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°С; глубокомороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°С. **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 шейей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фарширования; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фарширования. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. **Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов кур:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных
		От минус 2 до 1	8 суток
Замороженные		Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
	В блоках	Минус 18	6 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 цыпленка-бройлера резанные отборные замороженные», и «Части ног цыплят-бройлеров замороженные»] со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: негерметично упакованные – не более 24 месяцев; герметично упакованные – не более 24 месяцев; в потребительской упаковке – не более 24 месяцев упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 24 месяцев; в блоках – не более 24 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы [включая весь ассортимент полуфабрикатов]**: Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы; Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы; Наборы из пищевых субпродуктов птицы: Рубленные полуфабрикаты из субпродуктов птицы, а именно: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; фарш «Субпродуктовый» куриный; фарш «Субпродуктовый» утиный; фарш «Субпродуктовый» гусиный; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; фарш «Потрошковый» куриный; фарш «Потрошковый» утиный фарш «Потрошковый» гусиный; фарш «Классический» цыплят-бройлеров; фарш «Классический» куриный; фарш «Классический» утиный; фарш «Классический» гусиный; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; котлетная масса из субпродуктов кур; котлетная масса из субпродуктов гусей; котлетная масса из субпродуктов уток; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; кнельная масса из субпродуктов кур; кнельная масса из субпродуктов гусей; кнельная масса из субпродуктов уток; Шейки птицы, фаршированные со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С**: негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе фарши: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Классический» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» гусиный– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; и мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.