



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

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

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



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



Мичуринск-наукоград РФ
2025

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 51705.1-2024).

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

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

Заказать обратный звонок

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

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

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

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ 10.13.14-236-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	6
ТУ 10.13.14-498-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ	9
ТУ,ТИ 10.13.14-031-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	13
ТУ,ТИ 10.13.14-682-37676459-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО НАМР]	25
ТУ, ТИ 10.13.14-167-37676459-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	28
ТУ 10.13.14-030-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	29
ТУ 10.13.14-025-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	45
ТУ 10.13.14-069-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ	52
ТУ 01.49.23-851-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	53
ТУ 10.86.10-834-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	54
ТУ 10.13.14-354-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	55
ТУ 10.13.14-807-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	57
ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	58
ТУ 10.13.14-485-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	61
ТУ 10.13.14-218-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	65
ТУ 10.13.14-726-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»	66
ТУ 10.13.14-688-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА.....	69
ТУ 10.13.14-217-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	70
ТУ 10.13.14-242-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	71
ТУ 10.13.14-054-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	72
ТУ 10.13.14-551-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ.....	79
ТУ 10.86.10-200-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	82
ТУ 10.13.14-055-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	85

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ 10.13.14-236-37676459-2023

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

(Взамен ТУ 10.13.14-236-37676459-2017)

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты растительные с мясом птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте: пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени «Деревенские»; пельмени «Благодать» с курицей, капустой и грибами; манты с курицей и картофелем; курник с картофелем и грибами; курник с картофелем.

Изменение № 1. Дата введения в действие - 11.05.2023 год. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте: пельмени «Походные»; пельмени с курицей и зеленью; пельмени с курицей и говядиной.

Изменение № 2. Дата введения в действие - 11.03.2024 год. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте: манты «Сочные».

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

Термины и определения рубленый полуфабрикат в тесте: Рубленый полуфабрикат в тестовой оболочке (пельмени и их разновидности, пироги и их разновидности, и другие); **полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более; **полуфабрикат, содержащий мясо [субпродукты] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%; **растительный полуфабрикат с мясом [субпродуктами] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5% включительно до 35%; **рубленый полуфабрикат из мяса и субпродуктов птицы:** Полуфабрикат различной формы и массы из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления других ингредиентов; **фарш [начинка] из мяса и субпродуктов птицы:** Смесь из мяса и субпродуктов птицы, различной степени измельчения с добавлением или без добавления других мясных и (или) немясных ингредиентов, взятых в установленной рецептурой количествах; **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы; **не мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рубленых в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: при температуре не выше минус 12°C: весовых – не более 3 месяцев; негерметично упакованных – не более 1 месяца.**

ванных – не более 4 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. при температуре не выше минус 18°C: весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 10 месяцев; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей консервантов [антиокислителей] – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки [нарушения ее целостности] замороженные полуфабрикаты рубленные в тесте: при плюсовой температуре хранению не подлежат; при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов рубленных в тесте, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-498-37676459-2023
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Категория Б: Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 А, Wet-aged; Категория В: Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. Группа –

полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А: Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк

«Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (Steak Bavette), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (Brisket Portioned), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED)** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные [глубокозамороженные].

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

Термины и определения: **вызревание [созревание, ферментация] мяса автолиз:** совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физико-коллоидной структуры белка, протекающих под действием его собственных ферментов в определённых условиях [процесс выдерживания мясного сырья]. Основная цель вызревания размягчение волокон и усиление вкуса и аромата мяса. **созревание мяса:** совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате выдерживания его в течение определенного времени при низких (плюсовых) значениях температуры, при которых мясо приобретает нежную консистенцию, сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус. **сухое вызревание мяса (Dry Aging):** способ ферментативного созревания мяса в полутушах, четвертинах и отрубках на кости в упакованном виде в камере с определенным микроклиматом [температуры, циркуляции воздуха, влажности и времени] с доступом кислорода для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **влажное вызревание (Wet Aging):** способ ферментативного созревания мяса в отрубках на кости и бескостных, в упакованном виде (с применением непроницаемых пленочных материалов под вакуумом) без доступа кислорода в камере с определенным микроклиматом [температуры и времени] для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %. **кусковый полуфабрикат** – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г; **крупнокусковой бескостный мясной полуфабрикат:** Бескостный мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г; **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно; **рубленный мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, различной формы и массы, изготовленный из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок; **фарш мясной:** Рубленный полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления. **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре. **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории В:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Г:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Д:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. **мраморная говядина:** Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота. **мраморность мяса:** Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*). **мышечный глазок:** Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами. **категория мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц. **класс мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. Полуфабрикаты мясные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; Реализацию полуфабрикатов мясных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных из мраморной говядины** сухого вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) % и температуре: **с применением вакуума:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток;** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины

при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14-21 суток**; с применением модифицированной газовой среды: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 20-26 суток**; кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 20-26 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20-26 суток**; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **кусковые и рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре хранения не выше минус 18 °С**: в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

в маринаде «Огненные»; Бедрьшки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Бедрьшки в маринаде «С кайенским перцем»; Бедрьшки в маринаде «С перцем чили»; Бедрьшки в маринаде «К пиву»; Цыпленок табака с аджикой; Цыпленок табака; Цыпленок табака «По-мексикански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорочка куриные в маринаде; Утенок в маринаде «Гриль»; Утенок в маринаде «Барбекю»; Утенок табака в маринаде; Полутушка утки в маринаде «Гриль»; Полутушка утки в маринаде «Барбекю»; Окорочок утиный в маринаде «Гриль»; Окорочок утиный в маринаде «Барбекю»; Грудка утки н/к в маринаде «Гриль»; Грудка утки н/к в маринаде «Барбекю»; Тушка гуся в маринаде «Гриль»; Тушка гуся в маринаде «Барбекю»; Окорочок гусиный в маринаде «Гриль»; Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю»; Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль»; Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю»; Гусь с сельдереем; Гусь с овощами; Гусь в темно-зеленом маринаде; Гусь в овощном маринаде; Индейка в соусе карри; Индейка в смеси пряностей; Цыпленок-корнишон с печеными специями; Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин»; Цыпленок-корнишон в печеных томатах; Перепела в соусе «Хойсин»; Перепела с печеными специями; Перепела в печеных томатах; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в грузинском маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в грузинском маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний»; Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью»; Утка в маринаде для запекания; Бедрьшки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Бедрьшки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Бедрьшки цыпленка с ароматными травами; Бедрьшки цыпленка с овощами и пряными травами; Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Ножки цыпленка с ароматными травами; Ножки цыпленка с овощами и пряными травами; Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе; Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе; Грудка цыпленка с ароматными травами; Грудка цыпленка с овощами и пряными травами; Цыпленок для запекания в экзотическом в соусе; Жаркое из курочки; Жаркое из курочки с овощами и травами; Жаркое из курочки с пряными травами; Жаркое из курочки в сливочном соусе; Ассорти из курочки с пряными травами; Ассорти из курочки для запекания; Ассорти из курочки для гриля и барбекю; Окорочок для гриля в маринаде; Окорочок для запекания в маринаде; Цыпленок-табака для гриля; Цыпленок-табака для гриля по-грузински; Крылышки куриные «Терияки»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Терияки»; Крылышки куриные «По-восточному»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному»; Крылышки куриные «Летний день» в маринаде; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – мелкокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в

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

«Сливочный с травами»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо цыплят-бройлеров со специями; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе; Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто»; Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе; Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе; Мясо бедра цыпленка с ароматными травами; Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами; Мясо бедра цыпленка с пряными травами; Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Филе грудки цыпленка с ароматными травами; Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами; Филе грудки цыпленка с пряными травами. Стейк из филе утиной грудки в маринаде; Стейк «Оригинальный»; Полуфабрикат для шаурмы; Полуфабрикат для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде; Шаурма «Пряная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – мелкокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки; Шашлык куриный «Летний»; Шашлык куриный маринованный; Шашлык из индейки в маринаде Шашлык из мяса бескостного бедра индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из мяса бескостного бедра в горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в медово-горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто»; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю»; Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Франция»; Шашлык «Аппетитный» в мексиканском маринаде; Азу из курочки с овощами; Фрикасе из курочки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Эскалоп; Котлета натуральная; Отбивная утиная «Натуральная»; Котлеты «Отбивные натуральные»; Отбивная «По-милански»; Отбивная «Пикантная»; Отбивная «Пикантная» из куриной голени; Отбивная с сыром и овощами; Наггетсы «Классические»; Наггетсы; Филе куриное панированное; Медальоны в рисовых хлопьях; Филе куриное в яйце; Грудка куриная «Нежность»; Шницель «Особый»; Шницель натуральный; Шницель «Натуральный» куриный; Медальоны [большое филе]; Медальоны [малое филе]; Филе грудки в панировке; Мясо бескостного бедра в панировке; Стрипсы в панировке; Куриные стрипсы для фритюра. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Котлеты «Кордон-Блю» из курицы; Рулетки куриные «Пальчики оближешь»; Рулет «Польский»; Рулет «Классный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Филе рубленое»; Котлета «Филе по-домашнему»; Котлеты «Филе по-французски»; Котлеты «Полярные»; Котлеты «Антикризисные»; Котлеты «Депутатский паштет»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты куриные; Котлеты «Орловские»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Деликатесные»; Котлеты «Киевские»; Котлеты «Филе деликатесное»; Котлеты «Царские»; Котлеты «Поволжские»; Котлеты «Крокеты»; Котлеты «Кордон-Блю»; Котлеты «Бифштекс»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Саратовские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Кавказские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «По-домашнему из курицы»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Сливочные»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «Лакомка»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Натуральные»; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «Рубленые»; Котлеты куриные с сыром; Котлеты «Пикантные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Для бургеров»; Котлета для гамбургера куриная; Котлетка бургерная; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком; Котлеты с пряными травами; Рубатки «Куриные»; Чикенбургер; Бургер пряный; Бургер куриный с индейкой; Бургер из мяса утки; Бургер из курицы; «Дакбургер» с мясом утки; «Дакбургер» из мяса утки; Биточки куриные; Бифштекс из индейки; Шницель «Венский»; Шницель «Оригинальный»; Шницель «Особый»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Праздничный»; Шницель «Классический»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-домашнему»; Шницель «Столичный» с мясом утки; Наггетсы «Куриные»; Наггетсы куриные «Классические»; Стрипсы из курицы; Фрикадельки куриные; «Шведские» фрикадельки; Тефтели из индейки; Тефтели куриные; Тефтели в манке; Тефтели «Натуральные»; Тефтели «Домашние» с мясом утки; Шарики куриные; Ёжики; Палочки куриные; Люля-кебаб из курицы; Люляшка; Люля из курицы; Хлеб «Мясной» для

запекания; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с картофелем; Котлета «Киевская»; Котлеты «Оригинальные»; Котлетки ассорти с овощами; Котлеты «Филейные» в беконе; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром; Зразы с ветчиной и сыром; «Курица галантин»; Трубочки куриные фаршированные для жарки; «Пончики» для гриля из мяса птицы; «Пончики» для гриля с индейкой; Митболы с творожным сыром; Митболы с томатами и орегано; Шницель «По-домашнему» с сыром; Рулет из мяса индейки; Котлеты с моцареллой; Котлеты с моцареллой и пряными травами; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром; Галантин для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты; Купаты куриные; Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера]; Купаты «Пикник»; Купаты «Гриль»; Купаты из индейки; Купаты с паприкой «Куликовские»; Купаты с луком «Воскресенские»; Колбаски; Колбаски куриные; Колбаски для гриля «Трапеза»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски для жарки «Барбекю»; Колбаски для жарки; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль; Купаты из индейки; Купаты куриные; Купаты «Уткино»; Купаты «Натуральные»; Купаты «Пряные»; Купаты «Барбекю»; Купаты «Фермерские»; Купаты «Рубленые»; Купаты «Рубленые со свиной»; Купаты «Сельские»; Купаты «Куриные с сыром»; Купаты «Домашние»; Купаты из мяса птицы с сыром; Колбаски куриные гриль; Колбаски для жарки «Куриные»; Колбаски куриные; Колбаски для жарки «Птичий двор»; Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чиполино»; Колбаски куриные «Классические»; Колбаски куриные с сыром; Колбаски куриные с укропом; Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; Колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; Колбаски для жарки/гриля «Баварские»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «К пиву»; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»; Колбаски гриль куриные; Колбаски для жарки; Колбаски для гриля с аджикой; Колбаски для жарки с дижонской горчицей; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю»; Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски с уткой и бренди; Колбаски из утки с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Вайсвурст»; Колбаски «Карривурст»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Кнаквурст»; Колбаски «Боквурст»; Колбаски для хот-догов; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Обо-жайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Миньоны для жарки с индейкой; Миньоны для жарки из мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом]; Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы]; Комбо для гриля [колбаски «Карривурст» + колбаски «Тюрингские»]; Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный; Фарш из цыплят-бройлеров; Фарш утиный; Фарш гусиный; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса цесарок; Фарш из мяса перепелов; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш «К царскому столу»; Фарш «Куликовский вкус»; Фарш куриный «По-Климовски»; Фарш из кускового мяса индейки; Фарш из мяса цыплят-бройлеров; Фарш из мяса птицы со свиной; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш из курицы и индейки; Фарш «Куриный»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Домашний»; Фарш «Индюшкин»; Фарш «Классический»; Фарш «Любительский»; Фарш «Котлетный»; Фарш «Фирменный»; Фарш из мяса птицы; Фарш куриный «Натуральный»; Фарш «Классический» из мяса утки; Фарш «Натуральный» из мяса утки; Фарш утиный; Фарш «Фирменный» из утки; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш куриный; Фарш индюшинный; Фарш куриный «Обыкновенный»; Фарш куриный «Домашний»; Фарш куриный «Особенный»; Фарш куриный «Превосходный»; Фарш куриный «Славянский»; Фарш куриный пельменный; Фарш куриный котлетный; Фарш куриный «Ароматный»; Фарш куриный «Приятный»; Фарш куриный «Кулинарный»; Фарш куриный «Альпийский»; Фарш куриный «Оригинальный»; Фарш куриный «Новинка»; Фарш куриный «Де Люкс»; Фарш из куриной грудки; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток; Фарш котлетный из курицы.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Курочка с картофелем и пряными травами; Курочка с картофелем в грибном соусе; Курочка с картофелем в пикантном соусе; Курочка с овощами для запекания; Курочка с сезонными овощами для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:** Голень куриная с картофелем и грибами; Мясо птицы с рисом и овощами; Жаркое из птицы с фруктами; Чахохбили «По-восточному»; Шашлык «Кавказский» из курицы; Куриные грудки н/к «По-восточному»; Гусь с сухофруктами; Утка с сухофруктами; Гусь с овощами; Утка с овощами. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с**

овошами и прочих]: Шаурма «По-арабски»; Шаурма «Фирменная»; Шашлык из филе куриной грудки; Курица «По-домашнему» с овощами; Мясо птицы «По-французски»; Мясо птицы «По-узбекски»; Мясо птицы с картофелем «По-домашнему»; Филе куриное с ананасами; Куриная грудка с овощами; Мясо птицы «По-русски»; Куриное ассорти с фруктами и овощами; Бифстроганов из мяса птицы с овощами; Фрикасе куриное. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Филе куриное панированное; Отбивные из филе птицы; «Бризоль» куриная; Стрипсы из курицы «Острые»; Стрипсы из курицы в кукурузной панировке; Стрипсы из курицы в картофельной панировке. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Голень, фаршированная грибами; Филе куриное фаршированное грибами; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «По-киевски Ароматные»; Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами; Рулет куриный с сыром; Рулет куриный «Радужный»; Кармашек из мяса птицы; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски» с сыром; Рулетик куриный с сыром. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Сказка»; Котлета «Филе деликатесное»; Котлета «Филе в кунжутной панировке»; Котлеты «По-пычасски»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Ассорти»; Котлеты «Столичные»; Котлета из птицы; Котлеты «Рубленные» из мяса курицы; Котлеты «Нежные»; Котлета «Киевская»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Филейные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Царский стол»; Котлеты панированные «Куриная ножка»; Котлета «Загадка»; Котлеты «Студенческие»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты «Нежные» с ароматом индейки; Котлеты «Любительские»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «По-бойарски»; Котлеты «Домашние ручная лепка»; Котлеты «Столичные»; Котлеты утиные «Натуральные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Дружба»; Котлеты из филе цыплят; Котлета «Куриная»; Котлеты из индейки с сыром; Котлеты из индейки; Котлеты из индейки с брокколи и морковью; Биточки; Биточки «Загадка»; Биточки из мяса птицы; Биточки «Нежные»; Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком; Биточки с мясом утки; Бифштекс из мяса птицы; Шницель «Деревенский»; Шницель с ароматом индейки; Шницель «Оригинальный»; Шницель из индейки; Шницель куриный; Люля-кебаб; Люля-кебаб куриный; Тефтели из мяса птицы; Тефтели куриные; Тефтели из мяса курицы; Тефтели с манкой; Фрикадельки «Для куриного бульона»; Фрикадельки утиные; Ёжики; Ёжики «Натуральные»; Крокеты с сыром; Крокеты с ветчиной; Палочки куриные; Палочки куриные «Нежные»; Наггетсы куриные; Наггетсы куриные с сыром; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром и грибами; Наггетсы куриные рубленые; Наггетсы из мяса птицы; Бургер с уткой; Бургер из курицы; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые «Натуральные». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ананасом; «Кордон блю» из курицы с огурцом; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «Со сладким перцем»; Котлеты «Со сладким перцем и сыром»; Котлеты «Со шпинатом и сыром»; Котлеты «По-киевски с маслом» рубленые; Котлеты «По-киевски с сыром» рубленые; Митболы с овощной начинкой [с тыквой]; Митболы с овощной начинкой [с брокколи]; Митболы с овощной начинкой [с кабачком]; Митболы с овощной начинкой [с цветной капустой]; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью; Аранчини с курицей и болгарским перцем; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки «Сливочные»; Биточки «С сыром»; Шницель куриный с сыром; Куриные зразы с шампиньонами; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром; Голубцы из курицы с картофелем; Перец фаршированный мясом курицы; Перец фаршированный мясом индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки; Колбаски «Гриль»; Колбаски для жарки «Куриные с сыром». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный»; Фарш «Домашний».

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

Изменение № 1. Дата введения в действие – 28.02.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка утки в маринаде «Клюквенный»; Тушка утки в маринаде «Калифорния»; Тушка утки в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка утки в маринаде «Глинтвейн»; Тушка утки в маринаде «Апельсин»; Окорочок утки в маринаде «Клюквенный»; Окорочок утки в маринаде «Калифорния»; Окорочок утки в маринаде «Яблоко-мед»; Окорочок утки в маринаде «Глинтвейн»; Окорочок утки в маринаде «Апельсин»; Задняя четвертина утки в маринаде «Клюквенный»; Задняя четвертина утки в маринаде «Калифорния»; Задняя четвертина утки в маринаде «Яблоко-мед»; Задняя четвертина утки в маринаде «Глинтвейн»; Задняя четвертина утки в маринаде «Апельсин»; Тушка курицы в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка гуся в маринаде «Яблоко-мед»; Индейка «Оригинальная»; Бедро «Оригинальное»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Голень «Оригинальная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе,**

в специях и прочих]: Филе утки в маринаде «Клюквенный»; Филе утки в маринаде «Калифорния»; Филе утки в маринаде «Яблоко-мед»; Филе утки в маринаде «Глинтвейн»; Филе утки в маринаде «Апельсин»; Филе «Оригинальное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Сытные»; Биточки с яйцом; Биточки мясные; Биточки «Особые»; Биточки «Куриные»; Бургер; Бифштек «Натуральный рубленый»; Шницель «Рубленый»; Тефтели «Вкусные»; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с говядиной; Тефтели «Куриные»; Крокеты «Куриные»; Крокеты «Деликатесные»; Крокеты с говядиной; Фрикадельки «Сочные»; Фрикадельки «Куриные»; Фрикадельки «Натуральные»; Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с говядиной; «Ёжики «Куриные»; «Ёжики». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с печенью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Элитные». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык «Мексиканский»; Шашлык «Армянский»; Шашлык «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные:** Котлеты «Куриные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Сельские»; Котлеты «Вкусные»; Биточки «Вкусные»; Биточки «Куриные»; Биточки с морковью; Тефтели с морковью; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки «Сытные»; Крокеты «Аппетитные»; Крокеты с рисом; Ёжики с рисом; Голубцы ленивые «Вкусные»; Голубцы ленивые «Куриные». **Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Зразы с овощами; Зразы с сыром; Зразы с морковью.

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

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

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

Изменение № 5. Дата введения в действие – 12.09.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Микс куриный в маринаде «Горчичный»; Микс цыпленка-бройлера в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Цыпленок для запекания «Новогодний»; Цыпленок-бройлер для запекания «Новогодний». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе индейки в маринаде «Грибы и сливки»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Филе индейки в маринаде

«Новогоднее»; Филе индейки в маринаде «Томатно-сливочный»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Томатно-сливочный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Бескостное мясо голени индейки кубиком; Мясо голени индейки бескостное кубиком. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-министерски»; Котлеты «По-министерски» из мяса индейки; Котлеты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-домашнему» из мяса индейки; Котлеты «Микс» из мяса птицы; Котлеты «Микс» из мяса цыплят-бройлеров, индейки; Котлеты «Здоровые» из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с тыквой и морковью; Котлеты «Здоровые» из мяса индейки с овощами, **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы [вариант 2]. Фарш из мяса цыплят-бройлеров, индейки.

Изменение № 6. Дата введения в действие – 22.09.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Мясо на косточке. **группа 1.2.6.1, подвид – бескостные мелкокусковые** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** «Строганов диетический из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Филе из куриной грудки кубиками» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** «Стейк куриный с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; «Стейк из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Стрипсы натуральные» из мяса цыплят-бройлеров; «Котлета для гриля» из мяса цыплят-бройлеров; **группа 1.2.8, подвид – бескостные, фаршированные** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные, панированные [непанированные]:** Котлета «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Кнели из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты для гриля из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-министерски» из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Котлеты «Филейные» из мяса цыплят-бройлеров; Оладьи «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс «Традиционный» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс из мяса цыплят-бройлеров; Шницель из мяса цыплят-бройлеров; Бифштекс из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Аппетитные» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; Котлета куриная.

Изменение № 7. Дата введения в действие – 20.11.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Праздничная»; Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико»; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Кахетинский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный»; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде для барбекю; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык «Летний»; Шашлык «По-кавказски». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе отбивное цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Поджарка из мяса цыплят-бройлеров; Мясо для жаркого. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля «Особые»; Колбаски для гриля «С луком»; Колбаски для гриля «С чесноком»; Купаты «Белые с зеленью». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико».

Изменение № 8. Дата введения в действие – 25.11.2023 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы: Цыплёнок табака в сливочном маринаде; Цыплёнок табака в кавказском маринаде; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №1]; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №2]; Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде; Половинка цыпленка табака в классическом маринаде (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №1] (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №2] (половинка тушки); Бедро «Барбекю»; Бедро «Фирменное»; Грудка «Фирменная»; Крылышки «Барбекю» [вариант №1] (целое); Крылышки «Барбекю» [вариант №2] (части крыла); Голень в маринаде «Американский»; Голень «Фирменная»; Крыло «По-баварски»; Крылышки куриные «Сальса» (части крыла); Крылышки куриные для запекания (части крыла); Жаркое из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык «Для пикника»; Шашлык «По-царски»; Жаркое из курочки [вариант №1] (бедро/голень); Жаркое из курочки [вариант №2] (бедро); Ассорти из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Рубленые» [вари-

ант №2]; «Шницель». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Немецкие». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Волжские»; Котлеты «Городские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Домашние с сыром»; Котлеты «Домашние со сливочным маслом». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Бюргерские»; Колбаски «Степные»; Колбаски «С сыром»; Колбаски «По-итальянски» [вариант №1]; Колбаски «По-итальянски» [вариант №2].

Изменение № 9. Дата введения в действие – 26.12.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык в маринаде «Классический». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Мясо бедра бескостного цыплят-бройлеров в маринаде «Сладкий чили». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль»; Гуляш из мяса курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров.

Изменение № 10. Дата введения в действие – 10.01.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлета «Куриная с рыбой»; Котлета, содержащая мясо кур с рыбой; Котлета, содержащая мясо цыплят-бройлеров с рыбой.

Изменение № 11. Дата введения в действие – 30.01.2024 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы: Тушка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть задняя цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Грудка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Окорочок цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Бедро цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Голень цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Крыло 3-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Крыло 2-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Четверть без кости на коже цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть без кости без кожи цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Филе цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Окорочок бескостный цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Мясо бедра на коже цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо бедра без кожи цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо голени без кости без кожи, шприцованное рассолом на 10%.

Изменение № 12. Дата введения в действие – 06.03.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка индейки для запекания; Окорочок индейки для запекания; Бедро индейки для запекания; Голень индейки для запекания; Часть голени индейки для запекания; Крыло индейки для запекания; Плечевая часть крыла индейки для запекания; Локтевая часть крыла индейки для запекания; Кисть крыла индейки для запекания; Гузка индейки для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Филе индейки для запекания; Малое филе индейки для запекания; Большое филе индейки для запекания; Мякоть бедра индейки для запекания; Мякоть голени индейки для запекания; Мякоть плечевой части крыла индейки для запекания.

Изменение № 13. Дата введения в действие – 23.03.2024 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы: Цыпленок-табака (полутушка); Бедрышки-табака цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы панированные:** Голень цыплят-бройлеров. Котлета из мяса цыплят-бройлеров "Наслаждение на косточке". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Байтсы из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе для жарки из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** "Куриные маффины" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля "Баварские" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Пикантные" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Миланские" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Шашлычные" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Мюнхенские" из мяса цыплят-бройлеров; Гриль-колбаски "Отменно" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш "Премиум из филе" цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум из филе грудки" цыплят-бройлеров; Фарш "Классический" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш

"Натуральный" из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: "Куриные маффины", содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 14. Дата введения в действие – 18.04.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле: Филе куриное «Сочное»; Филе цыпленка-бройлера «Сочное». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Котлета «Матвеевская» куриная; Котлета «Матвеевская» из мяса цыплят-бройлеров. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Колбаски для жарки «Матвеевские».

Изменение № 15. Дата введения в действие – 18.04.2024 г. Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров) с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от 0°C до плюс 2°C включительно и относительной влажности воздуха от (75±5)%: без применения вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов: тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 5 суток; **без применения вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 9 суток; **герметично упакованные в пластиковых ведрах с крышками [при наличии замка]:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 10 суток; **с применением вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 15 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 15 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 7 суток; **с применением вакуума с применением консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 30 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 30 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 25 суток; **с применением модифицированной газовой среды с применением консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 35 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 35 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 30 суток; **пункт 7.9** дополнить пунктом 7.9.1: **7.9.1 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров) со дня выработки при температуре хранения не выше минус 12°C и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: без применения вакуума или газовой модифицированной среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 6 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 месяцев; **с применением вакуума или газовой модифицированной среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 8 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 месяцев. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1°C до плюс 4°C включительно составляет - не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Изменение № 16. Дата введения в действие – 14.06.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Котлеты из цыпленка-бройлера и индейки; Котлеты из цыпленка-бройлера и говядины; Котлеты «Пожарские» из цыпленка-бройлера [вариант 3]; Котлеты «Оригинальные» из цыпленка-бройлера [вариант 2]; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла по-средиземноморски; Биточки из цыпленка-бройлера и индейки; Биточки из цып-

ленка-бройлера и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные: Паровые котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты «Нежные» из цыпленка-бройлера [вариант 3]. Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Зразы из цыпленка-бройлера и индейки со шпинатом и сыром. Зразы из цыпленка-бройлера и говядины с грибами и сыром.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов; применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо. Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12°С. Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты из мяса птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): **без применения консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 5 суток;** —полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** —полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** **с применением консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 9 суток;** **с применением вакуума:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 25 суток;** **с применением модифицированной газовой среды:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 35 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 35 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 30 суток.** **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы** со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** **негерметично упакованные:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;** —тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные – **не более 10 месяцев;** **в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы

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

25 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-682-37676459-2022

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

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

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

Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: в зависимости от технологии изготовления: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]; рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные; формованные, непанированные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные.

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

Sirloin Cap, Picanha Roast); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168) **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (*Chuck Tender Steak*, NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Drop-let Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Биштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak (Inside)*); Стейк «Пуар» (*Poire Steak (Inside)*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri Tip Steak*, NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, «Coulotte Steak»*, NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak, NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak «Split strip»*); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с ребра (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 A (межреберные стрипсы)); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket De-nuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square—Cut*, NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin*); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In*); Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» (*«Kalbi» Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak*, NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клуб-стейк» н/к (*Steak «Club steak»*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо

Буко» (*Ossobuco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» («*Kalbi*» *Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (*Trimming, Flap meat 95/5*); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (*Trimming, Flap meat 90/10*). **Категория Б:** Поджарка (*Toasting*); Говядина для жаркого (*Beef for Roast*); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (*Trimming, Flap meat 80/20*); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (*Trimming, Flap meat 70/30*); **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш 90/10 (*Ground Beef 90/10*); Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light 80/20*). **Категория Б:** Фарш 80/20 (*Ground Beef 90/10*); Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef 90/10*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak*, NAMP 1100). **Категория Б:** Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger 80/20*); Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger 70/30*); Стейк Мини бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers 80/20*, NAMP 1101); Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers 70/30*).

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 5 суток;** рубленые [фарши] **не более 3 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 12 суток;** рубленые [фарши] **не более 5 суток.** **С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 14-21 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14 суток.** **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток;** **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 20-26 суток;** рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20 суток;** **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:** кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты: негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия герметичной**

упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

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

кониной и тыквой; манты с говядиной и курицей **Категории Г:** пельмени мясо-капустные; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Береки»; манты «Каспийские»; манты с говядиной и курицей; чебуреки с говядиной и курицей; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; хушаны «Таджикские».

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

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

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

ТУ 10.13.14-030-37676459-2016

16 000 РУБ.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(взамен ТУ 9214-030-37676459-2013)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.06.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б: колбаски для жарки «Говяжьи»; колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; колбаски для жарки «Элитные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски для жарки «Домашние».

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

Изменение № 7. Дата введения в действие 16.11.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: брезоль. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш «Смешанный»; фарш «Свиной». **Категория В:** фарш «С мясом птицы». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** ёжики «Домашние»; котлеты «Классика». **Категория В:** котлеты «Аппетитные с чесноком»; котлеты «Свинные с чесноком»; котлеты «Натуральные рубленные»; котлеты «Семейные»; котлеты «Татарские из говядины»; фрикадельки «Домашние»; шницель «Деревенский»; биточки «Нежные»; биточки «Сочные» **Категория Г:** котлеты «Нежные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** голубцы ленивые; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Деревенские с капустой»; тефтели «Домашние»; ёжики «Вкусные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б:** зразы с ветчиной; зразы с луком и яйцом. **Категория В:** зразы с сыром; рулет с капустой «По-домашнему». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** голубцы «Домашние»; перец фаршированный.

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

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

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

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

котлеты «Киевские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** перец фаршированный с мясом и рисом; перец фаршированный «Любительский»; зразы говяжьи с грибами; зразы свиные с грибами; зразы бараньи с грибами; зразы говяжьи с яйцом; зразы свиные с яйцом; зразы бараньи с яйцом; долма «Армянская» с говядиной; долма «Армянская» со свиной; долма «Армянская» с бараниной; голубцы «По-мусульмански». **Категория Д:** голубцы с мясом и рисом; голубцы «Особые».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 26. Дата введения в действие - 13.04.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: шея [стейк б/к] в брусничном маринаде; шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами; шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой; шея [стейк б/к] в грузинском маринаде; шея [стейк б/к] в ореховом маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде; стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами; стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой; стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде; стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде. **Категория Г:** ребра в томатном маринаде с аджикой; ребра в грузинском маринаде; ребра в ореховом маринаде. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык из окорока в брусничном маринаде; шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами; шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой; шашлык из окорока в грузинском маринаде; шашлык из окорока в ореховом маринаде; шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой; шашлык из шеи в грузинском маринаде. **Категория В:** шашлык из окорока в грузинском маринаде. **Группа - полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш «По-домашнему» [вариант II]. **Категория Б:** фарш «Элитный» [вариант I]. **Категория В:** фарш «Фермерский» [вариант I].

Изменение № 27. Дата введения в действие - 12.05.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория Д: жилка говяжья; станова жила; лопаточный хрящ (луна). **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория Д:** кость сахарная; кость трубчатая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо

Буко» (Osso buco Steak); Категория Д: кость сахарная; кость трубчатая. Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б: тримминг свиной 80/20; тримминг свиной 70/30; Категория В: тримминг свиной 60/40; тримминг свиной 50/50; Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Г: рагу говяжье. Категория Д: суповой набор говяжий; набор для бульона.

Изменение № 28. Дата введения в действие - 15.09.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А: Мякоть говяжья задняя часть. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А:** Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий. **Категория В:** Мотолыга говяжья. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные из говядины (телятины). Категория В:** Медальоны говяжьей (из мотолыги говяжьей). **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде из свинины. Категория Б:** Стейк из свинины в маринаде «Грузинский»; Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде из свинины. Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде из говядины (телятины). Категория Б:** Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный». **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде из говядины (телятины). Категория В:** Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный». **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде из свинины. Категория В:** Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный». **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде из свинины. Категория Б:** Шашлык из окорока в Грузинском маринаде; **Категория В:** Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный». **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые из говядины (телятины). Категория В:** Рагу говяжье. **Категория Г:** Рагу говяжье. **Изменение № 29. Дата введения в действие - 23.09.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** Бифштекс «Домашний» [вариант II]; Тефтели мясные [вариант II]; Шницель «Нежный» [вариант II]. **Группа - полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** Фарш «Домашний» [вариант II]. **Примечание:** Наименования рубленых полуфабрикатов были применены в следующих изменениях: Бифштекс «Домашний» в изменении №18; [вариант I] в изменении № 19; Тефтели мясные в изменении №18; [вариант I] в изменении № 19; Шницель «Нежный» в изменении №18; [вариант I] в изменении № 19; Фарш «Домашний» в изменении №15; [вариант I] в изменении №19.

Изменение № 30. Дата введения в действие - 14.10.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: Колбаски «Домашние». **Категория В:** Колбаски «Домашние». **Группа - полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** Фарш «Домашний» [вариант III] (в изменении №15); Фарш «Домашний» [вариант IV] ([вариант II] в изменении №29). Фарш «Домашний» [вариант V] ([вариант I] (основной документ); Фарш «Домашний» [вариант VI] ([вариант I] в изменении №19).

Изменение № 31. Дата введения в действие - 17.10.2022 год. Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б: Свинина для запекания. **Группа - мясокостные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде. Категория Г:** Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** Ребра свиные для гриля; Ребра свиные для запекания. **Категория Г:** Ребра свиные для гриля; Ребра свиные для запекания.

Изменение № 32. Дата введения в действие - 22.11.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А: котлета отбивная из свинины; стейк из карбонада; эскалоп из свинины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** стейк из карбонада в брусничном маринаде; стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами; стейк из карбонада в грузинском маринаде; стейк из карбонада в ореховом маринаде; эскалоп из свинины в брусничном маринаде; эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами; эскалоп из свинины в грузинском маринаде; эскалоп из свинины в ореховом маринаде. **Категория Б:** котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде; котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами; котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде; котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** стейк [без хребта] в брусничном маринаде; стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами; стейк [без хребта] в

грузинском маринаде; стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой; стейк [без хребта] в ореховом маринаде. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** гуляш из свинины.

Изменение № 33. Дата введения в действие - 05.12.2022 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины. Категория Б: блочное мясо котлетное говяжье при шприцевании 15%. блочное мясо котлетное говяжье при шприцевании 20%. блочное мясо котлетное говяжье при шприцевании 25%. блочное мясо котлетное говяжье при шприцевании 30%. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория В:** блочное мясо котлетное свиное при шприцевании 15%. блочное мясо котлетное свиное при шприцевании 20%. блочное мясо котлетное свиное при шприцевании 25%. блочное мясо котлетное свиное при шприцевании 30%.

Изменение № 34. Дата введения в действие - 10.01.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или непанированные. Категория Б: Бургер из говядины; Бургер из свинины.

Изменение № 35. Дата введения в действие - 10.02.2023 год. Ассортимент. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины. Категория А: Шейка говяжья б/к. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины. Категория В:** Голяшка передняя из говядины; Голяшка задняя из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** Вырезка свиная; Карбонад свиной; Лопатка свиная б/к; Отруб спинно-поясничный бескостный. **Категория Б:** Шейка свиная б/к. **Категория В:** Голяшка свиная без кости в шкуре; Грудинка без кости в шкуре свиная; Грудинка без кости без шкуры свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Б:** Корейка на кости свиная; Тазобедренный отруб на кости; Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Спинно-поясничный отруб на кости. **Категория В:** Рулька свиная н/к в шкуре; Рулька свиная н/к без шкуры; Грудинка на кости в шкуре свиная; Грудинка на кости без шкуры свиная; Голяшка н/к в шкуре свиная; Голяшка н/к без шкуры свиная; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; Ребра свиные; **Категория Г:** Ребра подлопаточные свиные; Ребрышки деликатесные свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные порционные, панированные или непанированные. Категория А:** Бифштекс из говядины; Стейк свиной; Эскалоп свиной; Бифштекс свиной; Свинина гриль. **Категория Б:** Свинина для отбивных; Свинина для жарки; Котлета натуральная свиная; Шницель свиной; Свинина духовая. **Категория В:** Полуфабрикат для студня. «**Группа – мясные полуфабрикаты кусковые, бескостные, порционные**»: Удалить из ассортимента следующие стейки на кости: **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** Стейк из говядины «Т-Бон»; Стейк из говядины «Клаб». «**Группа – мясные полуфабрикаты кусковые, мясокостные, порционные**»: Внести следующие стейки на кости: **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Б:** Стейк из говядины «Т-Бон» н/к; Стейк из говядины «Клаб» н/к; Стейк на кости из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде Категория Б:** Шейка «Премиум». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** «Ребрышки в смородиновом соусе». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** Шашлык из свинины; Свинина гриль; Шашлык «Фирменный»; Шашлык «Классический»; Шашлык «Традиционный» из говядины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** «Ребра для гриля»; «Ребра «Адмиралтейские»; «Ребрышки в смородиновом соусе». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** «Медальоны из вырезки свиные»; Мясо для шашлыка свиное; Гуляш свиной; Поджарка свиная; **Категория Б:** Мясо для шашлыка свиное; Мясо для фарша свиное. **Категория В:** Мясо для фарша свиное. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** Ребрышки для жарки «Оригинальные»; Ребра свиные; Ребра говяжьи; Рагу свиное. **Категория Г:** Ребра подлопаточные свиные; Ребрышки деликатесные свиные; Набор для борща свиной; Набор для холодца свиной; **Категория Д:** Набор для шурпы из говядины; Набор для бульона из говядины; Набор для бульона свиной. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль. **Категория В:** Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски для жарки «Домашние»; Колбаски-гриль натуральные; Колбаски гриль. **Категория Г:** Колбаски гриль. **Группа - полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** Фарш «Домашний» из говядины; Фарш «Домашний» свиной; Фарш свиной натуральный. **Категория Б:** Фарш «Домашний» [свиной-говяжий]; Фарш свиной натуральный. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые в маринаде. Категория Б:** Окорок «Фирменный» свиной. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые в маринаде. Категория В:** «Рулька «Застольная»; «Рулька «Ужин дикаря».

Изменение № 36. Дата введения в действие - 20.06.2023 год. Ассортимент. Группа – мясные полуфабрикаты из свинины. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде Категория Б: Шейная часть свиная по-грузински; Шейная часть свиная в чесночном маринаде. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные**

мелкокусковые в маринаде. Категория Б: Шашлык из шеи в брусничном маринаде; Шашлык из шеи "Грузинский". **Категория В:** Шашлык из шеи на кефире. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Г:** Котлеты «Вкусные»; «Тефтели с рисом»; Фрикадельки. **Категория Д:** Биточки «Аппетитные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «ГРИЛЬ». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Купаты «Молодежные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** Перец фаршированный «Домашний»; Голубцы «Домашние». **Группа - полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** Фарш «По-домашнему». **Категория В:** Фарш «Особый» говяжий. **Изменение № 37. Дата введения в действие - 11.07.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины [телятины]. Категория В:** Голяшка передняя б/к; Голяшка задняя б/к. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины [ягнятины, козлятины]. Категория А:** Окорок б/к. **Категория Д:** Курдюк [или жирный хвост]. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины [ягнятины, козлятины]. Категория Б:** Корейка 4 ребра (4-ребровая); Корейка 8 ребер (8-ребровая); Корейка 12 ребер (12-ребровая); **Категория Г:** Голяшка задняя. **Изменение № 38. Дата введения в действие - 17.07.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория Б:** Котлетное мясо свиное. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория В:** «Рябчик» свиной; Ребра свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные порционные из свинины. Категория В:** «Рябчик» свиной. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** Ребрышки свиные маринованные; Рулька свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые в маринаде. Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Пикантный»; Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски»; Шашлык из вырезки свиной «В Чесночном маринаде»; Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки. **Категория Б:** Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский»; Шашлык из карбоната свиного «Традиционный»; Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык из шейки свиной «Пикантный»; Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски». **Категория В:** Шашлык из свинины «В чесночном маринаде»; Шашлык из свинины «По-кавказски». **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** Рагу свиное; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** Котлеты «Баварские». **Категория В:** Котлеты «Сочные»; **Категория Г:** Чевапчичи «Шашлычные» из свинины; Чевапчичи «Барбекю». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; **Категория В:** Колбаски «Альпийские». **Категория Г:** Колбаски для гриля «Барбекю».

Изменение № 39. Дата введения в действие - 02.08.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б: Котлеты из говядины и курицы; Биточки из говядины и курицы. **Категория В:** Котлеты из говядины и курицы; Биточки из говядины и курицы. **Категория Г:** Котлеты из говядины и курицы; Биточки из говядины и курицы; Тефтели из говядины и курицы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** —Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [в панировке]. **Изменение № 40. Дата введения в действие - 05.09.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория В:** Шашлык из свинины с грибами; Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Г:** Картофель со свининой; Гречка со свининой; Овощи со свининой; Рис со свининой; Рис с овощами и свининой; Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками.

Изменение № 41. Дата введения в действие - 21.09.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из говядины [телятины]. Категория А: вырезка телячья; филей лопатки из телятины. **Категория В:** подбедерок. **Группа – мясные полуфабрикаты из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые. Категория А:** ростбиф на кости; корейка телячья; телятина для тушения на кости; шейка телячья на кости. **Группа – мясные полуфабрикаты из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные. Категория А:** стейк «Рамп». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** антрекот на кости; стейк из телятины на кости. **Группа – мясные полуфабрикаты из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для жарки из

телятины. **Группа – мясные полуфабрикаты из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш из телятины; **Категория Б:** фарш из говядины; фарш из телятины «Нежный»; фарш для бифштексов; фарш для гамбургеров.

Изменение № 42. Дата введения в действие - 22.09.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или непанированные. Категория В: Котлета говяжья. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Барбекю» [вариант 2]. **Категория Б:** Колбаски «Барбекю» [вариант 3].

Изменение № 43. Дата введения в действие - 22.11.2023 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или непанированные. Категория Г: Котлеты «Аппетитные». **Категория Д:** Котлеты «Любимые».

Изменение № 44. Дата введения в действие - 07.03.2024 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины Категория В: Рулька свиная без шкуры, без кости; Голяшка свиная без шкуры, без кости. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Г:** Рулька свиная в шкуре; Голяшка свиная в шкуре. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** Шницель свиной в маринаде. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б:** Свинина для тушения.

Изменение № 45. Дата введения в действие - 17.04.2024 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Б: Шашлык из свинины «Чалагач»; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски «Франкфуртские». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** Долма «Армянская» в виноградных листьях.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°C в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18°C и не выше минус 10°C. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°C: крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 4 суток**; — порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 3 суток**; порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 2 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 3 суток**. полуфабрикаты рубленые – **не более 2 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной в термо-вакуумную упаковку, с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 4°C: говядина (отруб лопаточной части, отруб шейной части, отруб передней части, отруб задней части, говядина «Люкс», вырезка говяжья, говядина для запекания, говядина для тушения – **не более 23 суток**; окорок свиной, лопатка свиная, шейка свиная, карбонад свиной, вырезка свиная, грудинка свиная – **не более 18 суток**; ребра свиные деликатесные, рагу свиное, рулька свиная, грудинка свиная, корейка свиная, набор для бульона свиной, голяшка свиная, ребра свиные ленточные, ребра свиные мясные – **не более 15 суток**; котлетное мясо (говяжье) – **не более 23 суток**; котлетное мясо свиное – **не более 18 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** нижеприведенного ассортимента, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°C – **не более 5 суток**: крупнокусковые полуфабрикаты (отрубы): окорок свиной на кости на шкуре с голяшкой; окорок свиной на кости на шкуре без голяшки; лопатка свиная на кости на шкуре с рулькой; лопатка свиная на кости на шкуре без рульки; шейная часть свиная на кости на шкуре; корейка свиная на кости на шкуре с хребтом; грудинка свиная на кости на шкуре. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**: вырезки говяжьей, толстого (столового) и тонкого края говяжьего, филея говяжьего, корейки на кости бараньи, шеи на кости бараньи, седла бараньего, окорока мясокостного и бескостного бараньего с применение вакуума или модифицированной атмосферы, с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 2°C – **не более 14 суток**. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 10°C: — весовой и негерметично упакованной – **не более 30 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – **не более 90 суток**; **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – **не более 90 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – **не более 180 суток**; герметично упакованной, в том числе с применением газовой модифицированной среды – **не более 180 суток**; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 180 суток**. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 48 часов**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 96 часов**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты, герметично упакованные с использованием пищевых добавок «Время КОМПЛЕКС 3712, 3718 – **не более 8 суток**; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток**; полуфабрикаты рубленые – **не более 48 часов**; полуфабрикаты рубленые с использованием Фреш-соли – **не более**

72 часа; — полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток;** полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток;** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 5 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 7 суток;** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от 0°C – до плюс 4°C: крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 10 суток;** порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 10 суток;** порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 7 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 7 суток;** полуфабрикаты рубленые – **не более 7 суток.** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – **не более 10 суток.** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от плюс 2°C – до плюс 6°C: полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – **не более 30 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ 10.13.14-025-37676459-2017

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

12 900 РУБ.

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Аристократские»; пельмени «Таймырские»; пельмени «Путораны»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Таймырские»; хинкали «Путораны»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Как дома»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Отборные» из свинины и говядина; пельмени «Телятина»; пельмени «69 параллель»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Домашняя традиция»; пельмени «Семейные»; пельмени «Колдуны»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Классические»; пельмени «Русская традиция»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Смак»; «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Липецкие»; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени «Богатырские»; манты «Домашние»; манты «69 параллель»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали со свининой и говядиной; хинкали из баранины; хинкали «Особые»; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Таймырские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые»; равиоли «Итальянские»; равиоли «Неаполитанские»; равиоли «Московские»; беляши «Любимые»; ушки с мясом; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; «Курзе» с бараниной и говядиной; позы «По-японски». **Категории В:** пельмени; пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Русская традиция»; пельмени «Русская традиция» из свинины; пельмени «Русская традиция» с перчиком; пельмени «Столичные»; пельмени «Останкинские»; пельмени «Останкинские свиные»; пельмени «Останкинские традиционные»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; пельмени «Наши»; «Курзе» с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Свиные»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени «Великан»; пельмени «Сырные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Мясные»; пельмени «Русская Масленица»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Аристократские»; пельмени «Имидж»; пельмени «Королевские»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Просто Вкусные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Праздничные»; пельмени «Мяснишки»; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Сибирский Ермак»; пельмени «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Как дома»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Холостячки»; пельмени «От тещи»; пельмени со сливками; пельмени «Дмитри-

евские»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обояшки»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Вкус востока»; пельмени «Лора Городские»; пельмени «Лора Чесночные» пельмени «Загадка»; пельмени «Домашний очаг»; пельмени «Эконом»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; манты «Лора Городские»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые Сочные»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Лора»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Нежные»; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; чебуреки «Городские»; чебуреки «Лора»; самса с говядиной; самса с бараниной; самса «Слободская»; самса «Классная»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; самса «Дачная»; студели «Мясные»; студели «Мясные с грибами»; палочки «Обеденные»; палочки «Смак»; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; беляши «Городские»; рулетки «Мясные»; бараночки «Мясные»; ушки с говядиной; трубочки «Мясные»; слоеные пышки с мясом; рогалики «Мясные»; позы (манты по-бурятски); «Ламаджо»; «Подкоголи». **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени; пельмени «Студенческие»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Халяльные» из баранины с пряностями; пельмени «Престиж»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Сердечные»; пельмени «Эконом»; пельмени «Крестьянские»; равиоли «Миланские»; равиоли «Бергамские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Мясные с пекинской капустой (кимчи)»; ушки с птицей и дичью; беляши «Ленивые»; позы «Нежные»; позы «Дачные»; чебуреки «Ленивые»; чебуреки «Дачные»; самса «Эчпочмак»; самса «Бородинская»; самса «Столичная». **Категории Д:** пельмени «Новинка»; слоеные пышки «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские»; ушки с ливером и печенью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; студели с говядиной и куриными потрошками; студели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; студели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

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

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

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

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

Изменение № 5. Дата введения в действие 04.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени с мясом лося и кабана; пельмени с мясом лося; пельмени с мясом кабана. **Изменение № 6. Дата введения в действие**

24.04.2017 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: посикунчики «С мясом». Категории Д: посикунчики «Коми-Пермяцкие с пистиками».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

баранины; «Бёреги». **Категории Г:** пельмени из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** чебуреки из баранины; чебуреки из говядины; мини чебуреки из баранины; мини чебуреки из говядины. **Категории Г:** чебуреки из свинины; чебуреки из свинины и говядины; мини чебуреки из свинины; мини чебуреки из свинины и говядины.

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 26. Дата введения в действие 25.05.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Царские». **Категории В:** пельмени «Мясные»; пельмени «Домашние традиции» вариант 1; пельмени «Домашние

традиции» вариант 2. **Категории Г:** пельмени «Витебские»; пельмени «Губерния»; пельмени «Говяжь»; пельмени «Элитные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; манты; хинкали «Губерния»; чебуреки «Губерния». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Китайские» с мясом говядины; пельмени «Классические». **Категории Д:** пельмени «Китайские» с мясом.

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

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

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

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

Изменение № 31. Дата введения в действие - 19.01.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Царьмени». **Категория Г:** пельмени «Царь-пельмень».

Изменение № 32. Дата введения в действие - 09.02.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Классические»; пельмени «Фермерские»; пельмени с говядиной; пельмени с мраморной говядиной; пельмени с мясом молодого барашка; пельмени с мясом фермерской говядины и свинины; хинкали с мясом мраморной говядиной; хинкали с мясом молодого барашка; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом молодого барашка; чебуреки с мясом фермерской говядины; пельмени «Забайкальские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** хинкали с мясом фермерской говядины и свинины; чебуреки с мясом фермерской говядины и свинины; чебуреки с говядиной и свининой.

Изменение № 33. Дата введения в действие - 12.04.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А: пельмени «Горайновские Элитные». **Категория Б:** пельмени «Горайновские»; «Пельмешки по-Горайновски»; «Горайновские манты». **Категория В:** пельмени «Горайновский рецепт»; пельмени «Горайновские семейные»; «Манты Горайнушки»; «Горайновские манты» со специями для бульона. **Категория Г:** пельмени «Горайновская традиция»; пельмени «Приоритетный выбор»; пельмени «Мантуровские»; «Чебурек по-Горайновски»; «Беляш приоритетный»; «Беляш Горайновский». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** чебуреки «Горайновская штучка».

Изменение № 34. Дата введения в действие - 20.06.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Дюшбара»; **Категория Д:** пельмени «По-китайски».

Изменение № 35. Дата введения в действие - 03.11.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: «Манты по-узбекски». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** «Манты по-узбекски».

Изменение № 36. Дата введения в действие - 15.11.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: Пельмени "Северные с олениной"; Пельмени "Классические"; Пельмени "Застолье". **Категория В:** Пельмени "Северные с олениной". **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Пельмени "Застолье". **Категория Г:** Пельмени "Классические"; Пельмени "Застолье".

Изменение № 37. Дата введения в действие - 29.11.2022 г. мясо буйволов по действующей нормативной или технической документации изготовителя; мясо буйволов бескостное и полученное при ее разделке: мясо буйволов бескостное по действующей нормативной или технической документации изготовителя и полученные при ее разделке: мясо буйволов жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %, 6 %, 10 %, 12 %, 14 %, 20 %, 35 %; мясо буйволов бескостное и полученное при ее разделке: мясо буйволов жилованное высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани; мясо буйволов жилованное первого сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; мясо буйволов жилованное второго сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; мясо буйволов жилованное односортное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; мясо буйволов жилованное колбасное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%.

Изменение № 38. Дата введения в действие - 06.12.2022 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: Пельмени «Традиционные»; Пельмени «Сливочные»; Пельмени «Рубленые»; Манты «Татарские». **Категория В:** Пельмени «Мясные»; Пельмени «Царские»; Пельмени «Волжские»; Пельмени «Саратовские»; Пельмени «Татарские»; Пермяч. **Категория Г:** Пельмени «Крестьянские»; Пельмени «Фермерские»; Пельмени «Поволжские»; Пельмени «Ресторанные»; Пельмени «Равиоли»; Эчпочмак.

Изменение № 39. Дата введения в действие - 21.07.2023 г. В ассортименте продукции произвести замену придуманных названий.

Заменяемые придуманные названия	Новая редакция придуманных названий
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:	
- пельмени «Уральские»; - пельмени «Домашняя традиция»; - пельмени «Сибирская традиция»; - пельмени «Русская традиция»; - «Пельмешки-Малышки»; - манты «Домашние»;	- пельмени «Пермяцкие»; - пельмени «Бабушкины»; - пельмени «Северные»; - пельмени «Дедушкины»; - «Пельмешки-Мини»; - манты «Узбекские»;
Категории В:	
- пельмени «Русская традиция»; - пельмени «Русская традиция» из свинины; - пельмени «Русская традиция» с перчиком; - пельмени «Останкинские традиционные»; - пельмени «Сибирская традиция»; - пельмени «Сибирская охота»; - пельмени «Старорусские»; - пельмени «Сибирский Ермак»; - пельмени «Домашний очаг»; - манты «По-домашнему»; - чебуреки «Домашние»; - беляши «Домашние»;	- пельмени «Славянские»; - пельмени из свинины; - пельмени с перчиком; - пельмени «Останкинские»; - пельмени «Челябинские»; - пельмени «Северная охота»; - пельмени «Старославянские»; - пельмени «Ермак»; - пельмени «Родной очаг»; - манты «По-узбекски»; - чебуреки «По-узбекски»; - беляши «Казахские»;
Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
- равиоли «Сибирские»; - самса «Охотничья»;	- равиоли «Миланские»; - самса «Кавказская»;
Категория Д:	
- пельмени «Уральские» с пестиками; - пельмени «Столовые»;	- пельмени «Пермские» с пестиками; - пельмени «Ресторанные»;
Изменение № 11	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
- пельмени «Домашние традиции»;	- пельмени «Семейные»;
Изменение № 12	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
посекунчики «Домашние»;	посекунчики «Пермские»;

Изменение № 13 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:	
пельмени «Старорусские»;	пельмени «Славянские»;
Изменение № 15	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:	
пельмени «Домашние традиции»;	пельмени «Сельские»;
Изменение № 17 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
- пельмени «Элитные традиции»; - пельмени «Уральские новые»; - пельмени «Русские традиции»; - чебуреки «По-уральски»;	- пельмени «Премиальные»; - пельмени «Екатеринбургские»; - пельмени «Северные»; - чебуреки «По-киргизски»;
Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
- пельмени «Кремлевские»;	- пельмени «Дворцовые»;
Изменение № 20 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
- пельмени «Домашний рецепт»; - посикунчики «Уральские».	- пельмени «Новый рецепт»; - посикунчики «Кудымкарские».
Изменение № 24	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:	
пельмени «Сибирская охота»; манты «По – домашнему»;	пельмени «Северная трапеза»; манты «По – сельски»;
Категории Г:	
равиоли «Сибирские».	равиоли «Римские».
Изменение № 25	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:	
- пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»;	- пельмени из говядины и свинины
Категория Б:	
- пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»	- пельмени из говядины и свинины
Категория В:	
- пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; - пельмени «Домашний стандарт».	- пельмени из говядины и свинины «Сельские»; - пельмени «Свой стандарт».
Изменение № 26 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:	
- пельмени «Домашние традиции» вариант 1; - пельмени «Домашние традиции» вариант 2.	- пельмени «Родные рецепты» - пельмени «Сельские рецепты»
Категории Г:	
- пельмени «Элитные»; - пельмени «Сибирская традиция»;	- пельмени «Премиальные»; - пельмени «Новые»;
Изменение № 29 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте.	
Категория Б:	
- пельмени «Восточные»;	- пельмени «Иранские»;

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
- манты «Восточные»;	- манты «Таджикские»;
Изменение № 33 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:	
пельмени «Горяйновские Элитные».	пельмени «Горяйновские».
Категория Г:	
пельмени «Горяйновская традиция»;	пельмени «Горяйновская рецептура»;

Изменение № 40. Дата введения в действие - 17.10.2023 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: Пельмени «В самом соку»; Пельмени «Сочный ужин»; Пельмени «Ужин гурмана». **Изменение № 41. Дата введения в действие - 24.04.2024 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени мини; Пельмени «Премиум»; Пельмени «Нежные»; Пельмени «Фирменные».

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

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

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-069-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9214-069-37676459-2012)
--------------------	--

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки; оленина духовая; оленина гриль; оленина для тушения экстра; оленина для варки экстра; оленина для жарки экстра; вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); **Категория Б:** шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; **Категория В:** набор для бульона из оленины; ребра; суповой набор; **Категория Г:** набор для холодца. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** корейка оленья без кости; окорок олений без кости; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для жарки; оленина для жарки Экстра; котлетное мясо; **Категория Б:** лопатка оленья без кости; **Категория В:** оленина (котлетное мясо); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** котлета отбивная из оленины; котлета натуральная из оленины; шницель натуральный из оленины; ростбиф из оленины; ростбиф из оленины экстра; бифштекс из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; филе из оленины; **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** стейк на кости. **Группа мясные. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка; бефстроганов из оленины экстра; поджарка из оленины экстра; оленина для шашлыка экстра; азу из оленины экстра; гуляш из оленины экстра; плов из оленины экстра; **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык «Кавказский»; **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория А:** оленина для тушения; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для варки; рагу из оленины; **Категория Б:** рагу из оленины Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид**

рубленные. Подвид – формованные. Категория А: ромштекс из оленины в цветной панировке; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; фрикадельки из оленины; колбаски из оленины со свиной; купаты «Шашлычные»; **Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; голубцы ленивые из оленины; котлеты из оленины «северные»; тефтели из оленины «северные»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой; колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками; **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; зразы из оленины рубленные с луком и яйцом; зразы из оленины рубленные с сыром; зразы из оленины рубленные с грибами; рулет из оленины с грибами; **Группа мясные. Вид – не формованные. Подвид рубленные. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «северный»; фарш из оленины «особый»; **Категория Б:** фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой.

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

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

16 000 РУБ.

ТУ 01.49.23-851-37676459-2018

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК
ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

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

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

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

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

ТУ 10.86.10-834-37676459-2018

22 900 РУБ.**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
«ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

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

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания:** **Полуфабрикаты мясокостные «Халяль»:** тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетки из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетки из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетки из мяса цыплят с овощами; рулетки из мяса цыплят с печенью; рулетки из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетки из мяса индейки с сыром и овощами; рулетки из мяса индейки с сыром и овощами; рулетки из мяса индейки с овощами; рулетки из мяса индейки с печенью; рулетки из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные «Халяль»:** котлета отбивная; котлета по-киевски; нагетсы «Буковки»; нагетсы «Смешарики»; нагетсы «Сюси-пусси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»:** **Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль»** **Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **Ежики «Халяль»:** «Ежики» куриные «Лунтик»; «Ежики» детские «Кнопочка».

Шницель «Халяль»: шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль»** **Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные щечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Невалашка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленые в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения от 0 °С до 4 °С: натуральные – не более 48 часов; рубленые – не более 48 часов; фаршированные – не более 48 часов; при температуре хранения от минус 1°С до плюс 1°С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 2°С до плюс 1°С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 2°С до минус 3°С: натуральные – не более 10 суток; рубленые – не более 10 суток; фаршированные – не более 10 суток **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения от 0 °С до 4 °С: натуральные – не более 5 суток; рубленые – не более 5 суток; фаршированные – не более 3 суток; при температуре хранения от минус 1°С до плюс 1°С: натуральные – не более 8 суток; рубленые – не более 8 суток; фаршированные – не более 5 суток; при температуре хранения от минус 2°С до плюс 1°С: натуральные – не более 8 суток; рубленые – не более 8 суток; фаршированные – не более 5 суток; при температуре хранения от минус 2°С до минус 3°С: натуральные – не более 15 суток; рубленые – не более 15 суток; фаршированные – не более 15 суток **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; рубленые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – не более 1 месяца; натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев; рубленые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев; фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – не более 3 месяцев. После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4°С – не более 24 часов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

ТУ 10.13.14-354-37676459-2018

14 000 РУБ.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ
ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные. Подвид паннированные Категория А: отбивные из телячьего сердца; отбивные из говяжьего сердца; отбивные из говяжьего сердца в кляре; шницели из говяжьего сердца; шницели из говяжьего сердца «По-милански». сердце говяжье для жарки. **Категория Б:** отбивные из свиного сердца; отбивные из свиного сердца в кляре; бефстроганов из говяжьего сердца; бефстроганов из свиного сердца; шницели из свиного сердца; шницели из свиного сердца «По-милански»; жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; сердце свиное для жарки. **Категория Д:** печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки (говяжьих, бараньих, свиных) для жарки; почки (говяжьих, бараньих, свиных) для жарки в сухарях «Броше»; шницель из вымени; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А:** гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; сердце говяжье для жарки; сердце говяжье для тушения; сердце говяжье по-строгановски. рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов; гуляш сборный говяжий; гуляш сборный свиной; гуляш из свиного сердца; шашлык из свиного сердца; бефстроганов из свиного сердца; сердце свиное для жарки; сердце свиное для тушения; сердце свиное по-строгановски; сердце баранье для жарки; сердце баранье для тушения; сердце баранье по-строгановски; субпродукты свиные со специями; субпродукты говяжьих со специями; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из вымени; полуфабрикат костный мозг; печень «По-гомельски»; печень говяжья «По-бразильски». ассорти из субпродуктов для барбекю; шашлык из субпродуктов «По-абазински»; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; шашлык из (говяжьей, бараньей, свиной) печени; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжьей, бараньей, свиной) «По-строгановски»; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; шашлык из щекотины; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьих, бараньих, свиных) для жарки; почки (говяжьих, бараньих, свиных) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных); вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с грибами; рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное овощами. сердце, фаршированное рисом. **Категория В:** сердце, фаршированное печенью. **Категория Д:** рулет из желудка; желудок свиной, фаршированный ливером; рулет из рубца со специями; рулет из рубца с чесноком; рулет из рубца острый; рулет из рубца с морковью; трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория В:** набор бараний для калле-баш-аяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-виннички». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свиных субпродуктов; набор для шурпы из бараньих субпродуктов; «Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свиных субпродуктов; набор для запеканки из субпродуктов; набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня; набор мясной для студня «Домашний»; набор мясной для холодца «Домашний»; набор мясной для студня «По-украински»; набор мясной для студня «По-казахски»; набор мясной для студня «По-белорусски»; набор мясной для студня «По-молдавски»; набор мясной для студня «По-литовски»; набор мясной для студня с языком; набор мясной для холодца свиной; набор мясной для холодца говяжий; набор мясной для холодца «По-белорусски»; набор мясной для холодца «По-молдавски»; набор мясной для холодца «По-эстонски»; набор мясной для холодца «По-латвийски»; набор мясной для рассольника говяжий; набор мясной для рассольника свиной; набор мясной для мужижи; набор мясной для хаша «По-грузински»; набор мясной для хаша «По-азейбарджански»; набор мясной для хаша «По-армянски»; набор мясной для «Джиз-быз»; набор говяжий «Калла-пача»; набор бараний для пити; набор бараний для куардака; набор бараний для куардака «По-таджикски»; набор говяжий для куардака; набор бараний для куардака «По-казахски»; набор для зельца «Домашний»; набор для бигуса; кучмачи свиные «По-домашнему»; набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для вельфлейш; уши свиные для варки;

засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свиных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манты»; фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты говяжьих рубленые со специями; субпродукты свиные рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свиных и говяжьих субпродуктов; котлеты из сердца; биточки из сердца; котлеты из сердца «По-домашнему»; биточки из сердца «По-домашнему»; «Кололак» из говяжьих субпродуктов; «Кололак» из свиных субпродуктов; голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов); колбаски из субпродуктов; колбаса из говяжьих субпродуктов; колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов; начинка субпродуктовая для вторых блюд; «Печеночная» колбаса; оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты из печени (говяжьей, бараньей, свиной); биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский».

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов, изготовленных из замороженного сырья, при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 °С до 4°С: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

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

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-807-37676459-2018

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Советские»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Липецкие»; равиоли «Особые»; равиоли «Московские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Особые»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Советские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Восточные»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Мясо-картофельные»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые» сочные; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; самса «Слободская»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; беляши «Дачные»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; **Категории Г:**

пельмени «Закусочные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Камчатский вкус»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; чебуреки «Дачные»; самса «Бородинская»; самса «Столичная»; беляши «Ленивые»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Деликатесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени «Пицца богов»; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; **Категории Г:** пельмени «Тажные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Северские»; пельмени «Застольные»; пельмени «Новые»; пельмени «Мясокапустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Пикантные»; хинкали «Любительские»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса с мясом и картофелем; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; чебуреки «Деревенские». **Категории Д:** пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Тажные»; пельмени «Столовые»; пельмени «Фасолевые».

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

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

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

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

ТУ 10.13.14-235-37676459-2018

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

(взамен ТУ9212-235-37676459-2014)

12 900 РУБ.

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

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

АССОРТИМЕНТ: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид паннированные 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 подомашнему 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 свинных субпродуктов; ассорти «По-винники». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свинных субпродуктов; набор для шурпы из бараньих субпродуктов; «Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свинных 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 свинных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свинных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манти»; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; бифштекс «Молодежный»; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свинных 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 свинных 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 свинных 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 свинных 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

свинные для варки; рыло для варки; рыло для вельфлейш; уши свинные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свинные). **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. 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 10.13.14-485-37676459-2017

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

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

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

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

ростбиф из мяса лося Экстра; ростбиф из мяса косули Экстра; бифштекс из оленины; бифштекс из мяса лося; бифштекс из мяса косули; лангет из оленины; лангет из мяса лося; лангет из мяса косули; антрекот из оленины; антрекот из мяса лося; антрекот из мяса косули. **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из мяса лося; бифштекс рубленый из мяса косули; фрикадельки из оленины; фрикадельки из мяса лося; фрикадельки из мяса косули; **Категории В:** колбаски для жарки из оленины; купаты для жарки из оленины; котлеты для жарки из оленины; колбаски для жарки из мяса косули; купаты для жарки из мяса косули; котлеты для жарки из мяса косули; колбаски для жарки из мяса лося; купаты для жарки из мяса лося; котлеты для жарки из мяса лося; колбаски для жарки из мяса медведя; купаты для жарки из мяса медведя; котлеты для жарки из мяса медведя; колбаски для жарки из мяса кабана; купаты для жарки из мяса кабана; котлеты для жарки из мяса кабана; колбаски для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; купаты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; котлеты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной. котлеты из оленины «северные»; котлеты из мяса лося «сибирские»; котлеты из мяса косули «якутские»; тефтели из оленины «северные»; тефтели из мяса лося «сибирские»; тефтели из мяса косули «якутские»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; бифштекс рубленый из мяса лося «егерский»; бифштекс рубленый из мяса косули «охотничий»; ромштекс из оленины; ромштекс из мяса лося; ромштекс из мяса косули; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из мяса лося с курицей; фрикадельки из мяса косули с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из мяса лося с индейкой; фрикадельки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины; котлеты из мяса лося; котлеты из мяса косули; биточки из оленины; биточки из мяса лося; биточки из мяса косули; шницели из оленины; шницели из мяса лося; шницели из мяса косули; котлеты из оленины с курицей; котлеты из мяса лося с курицей; котлеты из мяса косули с курицей; биточки из оленины с курицей; биточки из мяса лося с курицей; биточки из мяса косули с курицей; котлеты из оленины с индейкой; котлеты из мяса лося с индейкой; котлеты из мяса косули с индейкой; биточки из оленины с индейкой; биточки из мяса лося с индейкой; биточки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины «особые»; котлеты из мяса лося «особые»; котлеты из мяса косули «особые»; биточки из оленины «особые»; биточки из мяса лося «особые»; биточки из мяса косули «особые»; ежики из оленины; ежики из мяса лося; ежики из мяса косули; ежики из оленины с курицей; ежики из мяса лося с курицей; ежики из мяса косули с курицей; ежики из оленины с индейкой; ежики из мяса лося с индейкой; ежики из мяса косули с индейкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-218-37676459-2017

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА ОХЛАЖДЕННЫЕ
И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

(взамен ТУ 9214-218-37676459-2014)

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

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

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

каты мясные. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. колбаски; колбаски-гриль; колбаски «Сибирские»; колбаски «Городские»; колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты; купаты «По-деревенски»; купаты «Сельские»; купаты из мяса кролика с добавлением мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса кролика натуральный; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – в тесте.** пельмени «Пастушьи»; пельмени «Домашний вкус»; пельмени «Великан»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Пикантных»; пельмени «Деликатесных»; пельмени с мясом кролика; пельмени с мясом кролика и грибами; пельмени с мясом кролика и потрошками; пельмени с мясом кролика и курицей; манты с мясом кролика и индейкой. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие. Вид – рубленые. Подвид – в тесте.** пельмени с мясом кролика, капустой и грибами; пельмени с мясом кролика и капустой; пельмени с мясом кролика и сыром; пельмени с мясом кролика и гречкой; пельмени с мясом кролика и горохом; пельмени с мясом кролика и овощами; пельмени с мясом кролика, овощами и специями; пельмени с мясом кролика и картофелем.

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

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

Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от минус 1 до 6°С в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18°С и не выше минус 8°С. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6°С: тушки, части тушек – не более 7 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 9 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 4 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 4 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 3 суток. полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 2 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6°С: тушки, части тушек полуфабрикаты – не более 11 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 13 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 8 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 9 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 6 суток. полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 4 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 10°С до плюс 6°С: тушки, части тушек – не более 20 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 25 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 16 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 12 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 18 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 12 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С для всей продукции – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С для всей продукции – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С для всей продукции – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-726-37676459-2017

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ной говядины; стейк «Ковбой» из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш из баранины натуральный; фарш из конины натуральный; фарш из оленины натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория Б:** бифштекс из говядины; бифштекс «Казанский»; бифштекс «Восточный» с сыром; люля-кебаб из баранины; люля-кебаб из говядины; котлеты «Полтавские»; биточки «Полтавские»; шницель «Полтавский». **Категория В:** шницель из говядины; шницель «Семейный»; шницель «По-домашнему»; котлеты из баранины; котлет из говядины со сладким перцем; котлеты «Семейные»; котлеты «Классика»; котлеты «Особые»; котлеты из баранины с луком; котлеты из баранины «Пикантные» с паприкой; котлеты из баранины с чесноком; котлеты из баранины с грибами; котлеты «По-домашнему»; биточки «Семейные». **Категория Г:** котлеты «Осенние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** котлеты «Вкус востока»; котлеты «Домашние»; котлеты в панировке из специй; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; биточки «Вкус востока»; биточки «Домашние»; биточки в панировке из специй; шницель «Вкус востока»; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель с капустой; шницель с тыквой. **Категория Г:** котлеты «Нежные»; котлеты мясо-картофельные; биточки «Нежные»; шницель «Нежный»; шницель мясо-картофельный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски из телятины. **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Восточные» с сыром; колбаски «Провансальские»; купаты «Для гриля»; купаты из говядины сыром; купаты из баранины с сыром; купаты из конины с сыром; купаты из оленины с сыром; купаты из говядины с курицей; купаты из баранины с курицей; купаты из конины с курицей; купаты из оленины с курицей.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 2 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 3 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 4 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 2 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 5 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 20 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 14 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленные в панировке – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-688-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре хранения от 2 до 6°C: Полуфабрикаты натуральные: бескостные без панировки не более 48 часов; Полуфабрикаты натуральные Бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные – не более 24 часов. Полуфабрикаты рубленые в панировке и без неё не более 18 часов. Наборы для первых блюд – не более 12 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (кусковые) при температуре от минус 2С до плюс 6С: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** натуральных кусковых (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0°C до плюс 6 °C – не более 8 суток; от 0 °C до плюс 4 °C – не более 12 суток; от 0 °C до плюс 2 °C – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** суповых наборов из мяса страуса (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 20С до плюс 60С – не более 2 суток; от 00С до плюс 60С – не более 4 суток; от 00С до плюс 40С – не более 6 суток; от 00С до плюс 20С – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 6С: фарш из мяса страуса без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 2С: фарш из мяса страуса, герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса страуса, упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 4С: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** рубленых полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4С: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов в замороженном состоянии: при температуре не выше минус 18°C не более 4

месяцев, при температуре не выше минус 12°C не более 2 месяцев, при температуре не выше минус 8°C не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-217-37676459-2017

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТУ 10.13.14-242-37676459-2017

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

12 900 РУБ.

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 36 часов; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 6 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления:** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 12 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 16 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примечание: полуфабрикат категории А: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **полуфабрикат категории Б:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **полуфабрикат категории В:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **полуфабрикат категории Г:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **полуфабрикат категории Д:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2- 6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до +4 ⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 45 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – **не более 3 месяцев**; герметично упакованные – **не более 6 месяцев**; герметично упакованной с применением вакуума – **не более 12 месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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 0⁰С до 2⁰С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)⁰С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8⁰С; глубокомороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18⁰С. **В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы подразделяют:** на натуральные; рубленые.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы: Головы (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Гребни; Гребни в маринаде; Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные V-образно; Печень (куриная, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) с верхушкой аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) без верхушки аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Ноги куриные (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); **Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы:** Головы утиные (гусиные) с языком; Головы утиные (гусиные) без языка; Головы утиные (гусиные) с целой шеей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фарширования; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фарширования. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. **Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из двух видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. **Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов кур:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов гусей:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из трех видов субпродуктов уток:** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. **Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов кур:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов гусей:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Набор из четырех видов субпродуктов уток:** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы:** Фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; Фарш «Субпродуктовый» куриный; Фарш «Субпродуктовый» утиный; Фарш «Субпродуктовый» гусиный; Фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; Фарш «Потрошковый» куриный; Фарш «Потрошковый» утиный; Фарш «Потрошковый» гусиный; Фарш «Классический» цыплят-бройлеров; Фарш «Классический» куриный; Фарш «Классический» утиный; Фарш «Классический» гусиный; Котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Котлетная масса из субпродуктов кур; Котлетная масса из субпродуктов гусей; Котлетная масса из субпродуктов уток; Кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Кнельная масса из субпродуктов кур; Кнельная масса из субпродуктов гусей; Кнельная масса из субпродуктов уток. **Шейки утиные фаршированные с** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами. **Шейки гусиные фаршированные:** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами; шейка гусиная по-украински. **Блоки**

замороженных субпродуктов: Блок печени цыплят-бройлеров; Блок куриной печени; Блок гусиной печени; Блок утиной печени; Блок сердечек цыплят-бройлеров; Блок куриных сердечек; Блок гусиных сердечек; Блок утиных сердечек; Блок мышечных желудков цыплят-бройлеров; Блок куриных мышечных желудков; Блок гусиных мышечных желудков; Блок утиных мышечных желудков; Блок шеек цыплят-бройлеров; Блок куриных шеек; Блок гусиных шеек; Блок утиных шеек; Блок головок цыплят-бройлеров; Блок куриных головок; Блок гусиных головок; Блок утиных головок; Блок ножек цыплят-бройлеров; Блок куриных ножек; Блок гусиных ножек; Блок утиных ножек; Блок куриных гребешков.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Полуфабрикаты	Способ упаковки	Температура в толще полуфабриката, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 часов
		От минус 2 до 1	5 суток
	С применением консервантов	От 0 до 4	30 суток
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных
		От минус 2 до 1	8 суток
Замороженные	В блоках	Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
		Минус 18	6 месяца

Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов в индивидуальной герметичной упаковке в вакууме или МГС (т.е. не в блоках): при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С:** негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из**

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

14 900 РУБ.

ТУ 10.86.10-200-37676459-2016

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

(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТУ 10.13.14-055-37676459-2016

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

12 900 РУБ.

Дата введения в действие – 28.12.2016 год.

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов; фарш «Домашний»; фарш «Новосибирский». **Категория В:** фарш для котлет и биточков; фарш «Особый»; фарш свиной натуральный; фарш «Уральский»; фарш «Для начинки»; фарш для биточков; фарш для люля-кебаба; фарш для купат; фарш для шницелей; фарш для бифштексов; фарш «Туристский»; фарш «Для завтрака»; фарш «Селянский»; фарш «Любительский»; фарш говяжий; фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш для пельменей. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет; фарш «Столовый»; фарш свиной; фарш из бараньих субпродуктов; фарш из говяжьих субпродуктов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные Категория В:** фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для котлет. **Категория Д:** фарш для голубцов; фарш для печеночных оладьев. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Для пикника»; купаты «Элитные»; колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски «Баварские»; колбаски «Тирольские»; **Категория В:** купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты для жарки «Элитные»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски «Сицилийские»; колбаски «По-мичурински»; колбаски «По-сибирски»; колбаски «Для завтрака»; колбаски «Домашние»; колбаски «Уральские»; колбаски «Любительские»; колбаски для гриля и жарки «Особенные»; колбаски «Быстро для гриля»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски «Барбекю»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «К пиву»; колбаски «Застольные»; колбаски «Элитные»; колбаски «По-русски». **Категория Г:** купаты «Купеческие»; купаты «Домашние»; колбаски «По-московски»; колбаски с сыром; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Быстро для гриля»; колбаски «Гриль» с сыром; колбаски «Барбекю». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** колбаски-гриль натуральные. бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; бифштекс «Острый»; бифштекс «Для гурмана»; бифштекс с карри; бифштекс с миндалем; котлеты «Полтавские»; котлеты с чесноком; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб «Аппетитный»; люля-кебаб «Особый»; фрикадельки для мясного супа. **Категория В:** бифштекс «Адмиралтейский»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «По-королевски»; бифштекс с зеленью; бифштекс для гамбургера; котлеты «Российские»; котлеты «Семейные»; котлеты натуральные рубленые; котлеты «Пикантные с паприкой»; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты «Домашние особые»; котлеты «По-мичурински»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты Деревенские; котлеты в панировке из специй; биточки «Домашние особые»; биточки в панировке из специй; шницель «Домашний особый»; шницель печеночный; шницели в панировке из специй; шницель «Западный»; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; «ромштекс» «Аристократ»; «ромштекс» «Люкс». **Категория Г:** бургер

«Экстра»; котлеты «Особые». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Новосибирские»; котлеты «Классика»; котлеты «Классические»; котлеты говяжьи; котлеты с рисом; котлеты «Охотничьи»; шницель из говядины; бифштекс «Особый»; тефтели с рисом; биточки с рисом; фрикадельки для куриного супа; голубцы ленивые. **Категория Г:** котлеты «Домашние»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Нежные»; котлеты «Московские»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты свиные; котлеты «Казачьи»; котлеты «Пикантные»; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; биточки с тыквой; биточки с капустой; биточки с гречкой; биточки мясо-картофельные; тефтели «Хабаровские»; шницель «Экстра»; бифштекс «Городской»; полуфабрикат для гамбургера; люля-кебаб «Экстра»; голубцы ленивые; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки; ёжики; ёжики «Мясные». **Категория Д:** котлеты «Любимые»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Киевские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Быстро»; котлеты «Нежные»; шницель «Любительский»; шницель печеночный. ленивые голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** зразы из говядины «Ароматные»; зразы из говядины «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория В:** зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком; рулетики фаршированные горошком и луком; котлета с черносливом. **Категория Г:** зразы рубленые картофельные с мясом; рулетик с грибами и луком; рулетик с сыром.

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

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

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

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

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

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

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

купаты «Элитные» из баранины; купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** купаты «Баварские с сыром» из баранины; купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** зразы рубленые из баранины с сыром; зразы рубленые из козлятины с сыром.

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

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

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

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

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

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

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

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

Г: голубцы «Сельские»; голубцы «Домашние». **Группа –** мясосодержащие полуфабрикаты. **Вид –** рубленые. **Подвид – фаршированные. Категория Г:** перец фаршированный.

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

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

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

Изменение № 19

Дата введения в действие - 08.06.2022 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные. Категория Г:** - фарш бифштекс; **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид в оболочке. Категория В:** - купаты с аджикой и сыром свиные; **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид формованные панированные, не панированные. Категория В:** - бифштекс в беконе; - бифштекс говяжий в сетке; - котлеты мясные семашко; **Категория Г:** - биточки; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид фаршированные. Категория Г:** - мясной рулет с сыром в беконе; **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид формованные панированные, не панированные. Категория Д:** - котлеты лакомка с грибами; - котлеты лакомка с сыром и чесноком. *Изменение № 20*

Дата введения в действие - 19.04.2023 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные. Категория Б:** - фарш говяжий с добавлением курицы; - фарш «Домашний»; **Категория В:** - фарш говяжий с добавлением курицы; **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид формованные панированные, не панированные. Категория В:** - колбаски «Чивапчичи». *Изменение № 21*

Дата введения в действие - 21.04.2023 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные. Категория А:** - фарш «Домашний». *Изменение № 22*

Дата введения в действие - 09.10.2024 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид фаршированные. Категория В:** - долма. *Изменение № 23*

Дата введения в действие - 05.11.2024 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные. Категория А:** - фарш говяжий. *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Примечание:* **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Мясной полуфабрикат категории А** полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0°C до плюс 6°C **не более 72 часов**. - при упаковывании под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы **не более 5 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: - весовой и негерметично упакованной **не более 60 суток**; - герметично упакованной **не более 180 суток**; - герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией **не более 210 суток**. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не 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.

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