



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(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

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
НА ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



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



Мичуринск-наукоград РФ
2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, в условиях продолжения процесса формирования единого таможенного законодательства стран-участниц ЕАЭС Вам необходимо реагировать на все нововведения в области стандартизации и технического регулирования: ежегодно вводятся новые Технические регламенты и стандарты, вносятся изменения в уже действующие, претерпевают изменения классификаторы продукции (замена ОК 005-93 на ОК 034-2014). В связи с этим предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические условия, разработанные профильными технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам стран ЕАЭС и иных стандартов.

Готовые Технические условия (ТУ) для пищевой промышленности – это полноценный документ, по которому можно выпускать продукцию и осуществлять необходимые процессы подтверждения ее соответствия требованиям безопасности технических регламентов (декларирование, сертификация, государственная регистрация, ветеринарно-санитарная экспертиза).

Все документы по стандартизации, разработанные нашим Центром, проходят экспертизу и регистрацию в Федеральном бюджетном учреждении «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний («ФБУ «ЦСМ»)».

Технические условия действуют на территории стран ЕАЭС (России, Казахстана, Белоруссии, Армении и Киргизии).

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

В комплект готовых Технических условий входят:

1. технические условия с экспертизой и регистрацией в ЦСМ,
2. технологическая инструкция (ТИ с рецептами 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.

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

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), в документе прописывается наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора. Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, заказным письмом почтой России или курьерской службой (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья.**

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+ТИ – от 8 000 до 25 000 рублей!** Работаем без НДС.

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

- 10% – одновременное приобретение 2-х документов,
10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,
15% – одновременное приобретение от 3-х документов,
20% – одновременное приобретение от 10-и документов.

Скидки на разработку ТУ:

- 10% – заказ на разработку 2-х документов,
10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Коллеги, 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 и сопроводительные документы: договор, счет фактура, товарная накладная, акт приема 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 и других стран.
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 (стандарты организации с технологической инструкцией), программы качества продукции ХАССП, регистрация Деклараций о соответствии ТР ТС 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 НАССП (ГОСТ Р 51705.1-2024). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и внедрение на производство системы ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции, соответствующую принципам ХАССП.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляя консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. 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, WhatsApp/Viber 8(960) 665-44-41**, 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 Вы не можете позвонить, оставьте свой номер телефона по 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! Технологии 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».**

РЕКВИЗИТЫ:

Юридический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Фактический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Адрес для корреспонденции: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196
ИНН 6827022361
КПП 682701001

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/счет 40702810937410000099

к/счет 30101810145250000411

БИК 044525411

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

Сайт: agropit.ru, [kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

Адрес электронной почты: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru

Телефон/факс: 8(475-45)5-14-13, 5-05-97, 5-09-80

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна (на основании Устава)

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ,ТИ 10.85.19-1229-37676459-2025 ДЕЛИКАТЕСЫ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)	6
ТУ,ТИ 10.13.14-600-37676459-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	7
ТУ,ТИ 10.13.14-807-37676459-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	18
ТУ,ТИ 10.89.19-1117-37676459-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ	19
ТУ,ТИ 10.13.14-046-37676459-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%).....	21
ТУ,ТИ 10.13.15-360-37676459-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ	26
И КОСТНЫЙ ОСТАТОК	26
ТУ,ТИ 10.85.11-056-37676459-2023 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА	27
И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ	27
ТУ,ТИ 10.13.14-087-37676459-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	33
ТУ,ТИ 10.13.14-801-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	44
ТУ,ТИ 10.13.14-1052-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД	48
ТУ,ТИ 10.13.14-011-37676459-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ	53
ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД	59
ТУ,ТИ 10.13.14-722-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД	64
ТУ,ТИ 10.13.14-045-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ	68
ТУ,ТИ 10.11.60-959-37676459-2023 СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ.....	71
ТУ,ТИ 10.11.60-953-37676459-2019 СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ.....	72
ТУ,ТИ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО	77

ТУ,ТИ 10.13.15-909-37676459-2019 КОСТИ ПИЩЕВЫЕ	84
ТУ,ТИ 10.11.60-788-37676459-2018 ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ	85
ТУ,ТИ 10.13.14-083-37676459-2017 МЯСО СЫРОВЯЛЕННОЕ И КОПЧЕНО-ВЯЛЕННОЕ К ПИВУ	89
ТУ,ТИ 10.13.13-416-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ	93
ТУ,ТИ 10.13.14-750-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА	94
ТУ,ТИ 10.13.14-380-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ	96
ТУ,ТИ 10.13.13-743-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ	101
ТУ,ТИ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	112
ТУ,ТИ 10.13.15-542-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	117
ТУ,ТИ 10.13.14-037-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....	119
ТУ,ТИ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	121
ТУ,ТИ 10.13.14-074-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ	125
ТУ,ТИ 10.11.60-526-37676459-2017 СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ.....	130
ТУ,ТИ 10.13.14-095-37676459-2016 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ	131
ТУ,ТИ 10.13.14-018-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ	144

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

23 000 РУБ.

ТУ, ТИ 10.85.19-1229-37676459-2025
ДЕЛИКАТЕСЫ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)

Дата введения в действие — 10.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на деликатесы постные (далее продукция), изготовленные в соответствии с православными канонами, вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Продукты постные различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте: Деликатес соевый постный «Деликатесный»; Деликатес соевый постный «Особый»; Деликатес соевый постный «Оригинальный»; Деликатес соевый постный «Монастырский»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку с начинкой»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку с топпингом»; Деликатес соевый постный «Чипсы «Ассорти»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с орехами»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с кунжутом»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с семечками»; Деликатес соевый постный «Копчушка оригинальная со специями»; Деликатес соевый постный «Копчушка со специями и карри»; Деликатес соевый постный «Копчушка в соусе барбекю»; Деликатес соевый постный «Копчушка в яблочно-луковом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в луковом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в кисло-сладком соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в горчичном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в мексиканском соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в чесночно-ореховом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в грибном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в томатном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в остром соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в соусе чили»; Деликатес соевый постный «Копчушка в горчичном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в томатно-остром соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка с «Карри кетчупом»; Деликатес соевый постный «Копчушка со сладкой паприкой»; Деликатес соевый постный «Копчушка со специями»; Деликатес соевый постный «Копчушка с перцем»; Деликатес соевый постный «Копчушка с орехами»; Деликатес соевый постный «Копчушка с прямыми травами».

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

Срок годности изделий вегетарианских, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** со дня (часа) выработки при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или**

модифицированной атмосфере: продукты, упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток.

21 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-600-37676459-2025
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
(взамен ТУ 10.13.14-600-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса диких животных и их субпродуктов: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сыроподобные и сыровяленые (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса кабана Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид вареные Категория А: корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ветчина кабанья «Вепская»; ветчина традиционная; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид варено-копченые. Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана (медведя); **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»;

бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; мясо кабана; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сырояленые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; мясо кабана; хамон из мяса кабана; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи. **Продукты из оленины Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Енисейская»; рулет из оленины «Баденский»; оленина «Обеденная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; «Мясо оленье с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному»; рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** филей «Марочный»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Прима»; оленина «Боярская»; оленина копчено-вареная; мясо марала копчено-вареное; рулет копчено-вареный из оленины; оленина «Лукошко»; оленина «Арбатская»; оленина «Княжеская»; оленина «Обеденная»; олений шар; оленина в шпике; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; балык «День-ночь»; **Категория Б:** рулет олений; **Категория Д:** ребра оленьи копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо оленье с ароматом брусники» рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из

мяса оленя; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятыно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; «Мясо оленье с ароматом брусники» рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятыно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет «Спиральный»; оленина «Лакомка»; оленина запеченная в черносливе «Наслаждение»; «Мясо оленье с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; оленина «Загадка»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятыно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; рулет «Царский» из мяса оленя; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; мясо оленя; **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** оленина «К пиву»; палочки из оленины «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; мясо оленя; хамон из мяса оленя; **Продукты из мяса лося Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти лосиное в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лося вареное в

оболочке; мясо лося прессованное «Енисейское»; мясо лося «Обеденное»; мясо лося в шпике; мясо лося «Савойское»; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; рулет из мяса лося «Баденский»; балык из мяса лося «Классический»; **Категория Б:** мясо лося «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** ребрышки лосинные «Вепские»; рулька лосиная «Вепская»; рулька лосиная прессованная «Вепская»; рулет «По-походному»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, ветчинные Подвид вареные Категория А:** ветчина из мяса лося. **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лося «Прима»; мясо лося «Боярское»; мясо лося «Лукошко»; мясо лося «Арбатское»; мясо лося «Княжеское»; мясо лося «Обеденное»; мясо лося копчено-вареное; мясо лося в шпике; мясо лося «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лося; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет лосинный «Норд»; рулет с сыром; шар лосинный; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лося «Северное сияние»; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** рулет лосинный; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мяты-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; **Категория Б:** рулет «По-походному» из мяса лося; **Категория Д:** ребра лося копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лося в шпике «Обеденный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лося копчено-запеченный; филей лося копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лося «Изумительная»; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; ветчина из лося «Вепская»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мяты-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса лося; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лося «Лакомка»; мясо лося запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лося «Загадка»; мясо лося в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-

посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клювой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клювой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; рулет «Царский» из мяса лося; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса лося; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лося; мясо лося сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; лостина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лостины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** мясо лося в оболочке из шпика; язык лосинный сырокопченый **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сырояленые Категория А:** бастурма из лостины; мясо лося «К пиву»; палочки из мяса лося «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. чипсы из лося «Чухарские»; **Продукты из мяса косули Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса косули в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо косули вареное в оболочке; мясо косули прессованное «Енисейское»; мясо косули «Обеденное»; мясо косули в шпике; мясо косули «Савойское»; рулет из мяса косули «Баденский»; балык из мяса косули «Классический»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** мясо косули «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» рулет «Лесной обед» из мяса косули с клювой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клювой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному»; Рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо косули «Прима»; мясо косули «Боярское»; мясо косули «Лукошко»; мясо косули «Арбатское»; мясо косули «Княжеское»; мясо косули «Обеденное»; мясо косули копчено-вареное; мясо косули в шпике; мясо косули «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса косули; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет из мяса косули «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса косули; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок косули «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса косули; **Категория Д:** ребра косули копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо лосиное косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык косули в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клювой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная дико-

винка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мято-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок косули копчено-запеченный; филей косули копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо косули «Изумительное»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мято-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо косули «Лакомка»; мясо косули запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо косули «Загадка»; мясо косули в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мято-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; рулет «Царский» из мяса косули; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса косули; мясо косули сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; мясо косули; **Категория Б:** мясо косули в оболочке из шпика; язык косули сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сырояленые Категория А:** мясо косули «К пиву»; палочки из мяса косули «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; мясо косули; хамон из мяса косули; **Продукты из мяса лани Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса лани в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лани вареное в оболочке; мясо лани прессованное «Енисейское»; мясо лани «Обеденное»; мясо лани в шпике; мясо лани «Савойское»; рулет из мяса лани «Баденский»; балык из мяса лани «Классический»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** мясо лани «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с

клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мято-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному»; рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лани «Прима»; мясо лани «Боярское»; мясо лани «Лукошко»; мясо лани «Арбатское»; мясо лани «Княжеское»; мясо лани «Обеденное»; мясо лани копчено-вареное; мясо лани в шпике; мясо лани «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лани; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет из мяса лани «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса лани; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лани «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса лани; **Категория Д:** ребра лани копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лани в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лоси лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мято-миндальной начинкой рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лани копчено-запеченный; филей лани копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лани «Изумительное»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мято-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лани «Лакомка»; мясо лани запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лани «Загадка»; мясо лани в ма-ринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюковой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюковой; рулет «Лесная

диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мяты-миндалевой начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; рулет «Царский» из мяса лани; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лани; мясо лани сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо лани в оболочке из шпика; язык лани сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сырояленые Категория А:** мясо лани «К пиву»; палочки из мяса лани «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; **Продукты из мяса медведя Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сырояленые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; бастурма из медвежатины; балык из медведя. **Продукты из мяса бобра Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – варено-копченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост;

филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сырояденные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Продукты из мяса барсука Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сырояденные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Продукты из мяса ондатры Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – варено-копченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сырояденные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Продукты из мяса белки Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75±5 % включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции целым изделием, в полиамидной оболочке при температуре от 0 до 6°C – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 10 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 15 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 25 суток;

E262, E325, E326) – не более 80 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сыропченой и сырояленой продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 240 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 220 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 260 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 260 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 300 суток; для хамона – не более 12 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 150 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 180 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 220 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 150 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сыропченой и сырояленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 25°C относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 90 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 130 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 100 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 150 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 130 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток; для хамона – не более 6 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 70 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 70 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, после нарушения целостности потребительской упаковки, не превышающие основной срок годности, при относительной влажности воздуха не более 75±5% и температуре от 0°C до 6°C:** вареные не более 3 суток; копчено-вареные не более 7 суток; варено-копченые не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; копчено-запеченные не более 7 суток; сыропченые – не более 10 суток; сырояленые – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18оС и относительной влажности воздуха 95±5% не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-807-37676459-2025
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
(Взамен ТУ 10.13.14-807-37676459-2018)

Дата введение в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Ростандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы. 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 «Челябинские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Пролетарские»; пельмени «Старое княжество»; пельмени «Липецкие»; пельмени из оленины; пельмени «Таежные»; равиоли «Уникальные»; равиоли «Княжеские»; хинкали «Горные»; хинкали «Уникальные»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Пролетарские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Гурьевские»; пельмени «Княжеские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницикис»; пельмени «Старообрядческие»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Западные»; пельмени «Оригинальные»; пельмени «Народные»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Александровские»; пельмени «Сладкие»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Деловые»; пельмени «Небесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Острые»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Уникальные»; пельмени «Сюрприз»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Аксайские»; хинкали «Лермонтовские»; хинкали «Уникальные» сочные; чебуреки «Острые»; чебуреки «Уникальные»; самса «Слободская»; самса «Народная»; самса «Сладкая»; самса «Обеденные»; самса «Дорожная»; беляши «Полевые»; беляши «Острые»; беляши «Уникальные»; **Категории Г:** пельмени «Заправские»; пельмени «Крупские»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Новые»; пельмени «Аксайские»; пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Северские»; пельмени «Обеденные»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для мужика»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Острые»; хинкали «Лермонтовские»; чебуреки «Полевые»; чебуреки «Народные»; самса «Бородинская»; самса «Старинная»; самса с мясом и картофелем; самса «Острые»; самса «Трофейная»; самса «Посольская»; беляши «Ленивые»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Северные»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; пельмени «Челябинские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Обеденные»; пельмени «Фасолевые»; самса «Казачья»; беляши «Крупские»; чебуреки «Крупские».

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

Термины и определения Мясной полуфабрикат мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности; Полуфабрикат в тесте фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингреди-

ентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов. **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 полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; **Мясной полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; **Мясной полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %. 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.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1117-37676459-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ
--------------------	---

Дата введения в действие — 06.11.2024. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения. Настоящие технические условия распространяются на кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных (далее продукт, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, или без них, готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде, готова к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: **Категория А:** антре-кот; филе; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антре-кот с луком; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); ромштекс; шницель (телятина, баранина); шницель «Поевропейски»; шницель из свинины с кунжутом; окорок запеченный «Подомашнему». **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; стейк из шейки; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «Подомашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре. Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: **Категория Б:** бифштекс; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люлякебаб; люлякебаб из говядины, свинины и баранины; люлякебаб из говядины и баранины. **Категория В:** биточки «Покишиневски»; биточки по-селянски; биточки подомашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Поселянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «Показачьи»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые

(свинина); котлеты подомашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люлякебаб из говядины и свинины. **Категория Г:** биточки «Домашние»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория Б: говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с чернусливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – в тестовой оболочке:** Категория В: свинина в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые:** Категория В: грудинка свиная чесночная; котлета отбивная с грибами; мясо запеченное с сыром; мясо «Пофранцузски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «Поберлински»; **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория В: рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками потирольски. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые:** Категория В: шницель «Мажабель». **Категория Г:** антре-кот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые:** Категория В: котлеты «Домашние»; котлеты «Московские». **Категория Г:** битки свиные; люля; шницель «Рижский»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория В: грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые:** Категория В: тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория Г: перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые:** Категория В: антре-кот с помидорами; говядина «Амадеус»; говядина с грибами; свинина «Помилански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «Помулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «Поитальянски» с грибами и овощами; мясо «Порусски»; мясо «Пофранцузски»; мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом; свинина с белыми грибами; свинина с перцем болгарским; свинина с помидорами; свинина побоярски; свинина под ананасами; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка «Покняжески»; свинина в «клишей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые:** Категория В: тефтели. **Категория Г:** бифштекс с помидорами; тефтели мясные; мясные гнездышки; котлетки «Сочные»; мясо «Помексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория В: мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые:** Категория В: долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные:** Категория В: зразы из говядины, фаршированные рисом.

Предприятиеизготовитель имеет право: — дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; — дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре +26 °С: из мяса – не более 36 часов; из рубленого мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции герметично упакованной при температуре +26 °С: герметично упакованная – не более 5 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 180 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12°С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятиеизготовитель 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.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-046-37676459-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) (взамен 10.13.14-046-37676459-2017)
--------------------	--

Дата введения в действие - 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. **в зависимости от массовой доли мышечной ткани:** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. **в зависимости от технологии подготовки используемого мяса:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. **в зависимости от технологии изготовления:** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сырняленые. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные. **в зависимости от массы кусков:** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с

ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д:** «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная «Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моий». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ётюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Г:** ветчина из конины копчёно-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мираб»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варёно-копченое; «Рулет из конины» варено-копченый. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». Категория В: «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». Категория В: колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». Категория Б: рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластинах; рулет «Якутский». Категория В: ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые.**

Подвид: запеченные: Категория А: шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные.** **Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыропеченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сыропеченая особая»; «Конина сыропеченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сыропеченный. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сыропеченный. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые.** **Подвид: сыропеченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырояленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сырояленый; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина остшая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сырояленая; «Джерки» мясные с вяленым томатом; «Джерки» мясные с греческим орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; «Мясные медальоны» с вяленым томатом; «Мясные медальоны» с греческим орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сырояленый; «Казылык» сырояленый; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сырояленый; «Казы «Сувенир» из конины сырояленый; «Казы с пряностями» из конины сырояленый; «Казы в оболочке» из конины сырояленый. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тюндук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырояленые: Категория А:** Палочки сырояленые «По-якутски». **Категория Б:** Круглетцы из конины; Круглицы из конины сырояленые «Прованс»; Круглицы из конины сырояленые «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сырояленые «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов

производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

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

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 °C и не выше плюс 6 °C и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 °C и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 °C. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°C до плюс 6°C – не более 20 суток; Герметично упакованных: от 0°C до плюс 6°C – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°C до плюс 6°C – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°C до плюс 6°C – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°C до плюс 6°C – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°C до минус 9°C – не более 35 суток; от минус 18°C и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°C до минус 9°C – не более 45 суток; от минус 18°C и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°C до минус 9°C – не более 90 суток; от минус 18°C и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°C до 6°C** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сырояленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, варено-копченых [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также ветчин, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хра-

нения от 0°C до плюс 6°C включительно: **продукты из конины вареные**: [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]**: целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено-запеченные**: целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые**: целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых**, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°C до 15°C**: целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сырояленые: негерметично упакованные**: при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток; при температуре от 4°C до 12°C – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°C до 4°C**: целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°C до 8°C**: целым изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°C до 15°C**: целым изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°C**: вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сырояленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18°C**: вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сырояленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °C: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7

суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-360-37676459-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК
--------------------	---

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты убоя мясо механической дообвалки и костный остаток убойных животных, предназначенные для промышленной переработки и для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мясо механической дообвалки говядины; мясо механической дообвалки баранины; мясо механической дообвалки козлятины; мясо механической дообвалки конины; мясо механической дообвалки оленины; мясо механической дообвалки буйволятини; мясо механической дообвалки свинины; костный остаток свиной; костный остаток говяжий; костный остаток бараний; костный остаток козлятины; костный остаток конины; костный остаток оленины; костный остаток буйволятини.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительно влажности воздуха не более 75% и температуре от 0 до 6⁰С не более 3 суток; **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше минус 18⁰С – не более 4 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,ТИ 10.85.11-056-37676459-2023
БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА
И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.14-056-37676459-2021)

Дата введения в действие — 16.06. 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие – 06.08.2024 г. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 180 суток.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 09.09.2024 г. Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: куриные крылышки в соусе барбекю с картофельными дольками; куриная голень в аджичном маринаде с горошницей; цыпленок корнишон с легким гарниром; курица со шпинатом и арахисом в лимонном соусе. Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: «Поп-корн» из курицы с брокколи и соусом 1000 островов; цыпленок «По-пекински» с гречневой крупой; жульен с курицей и грибами; ливанский кускус с куриной грудкой и томатным соусом; «Бигус» с куриными бедрышками; сливочная каша из булгура с бедром и беконом; куриный шашлычок в кисло-сладком соусе с жареным рисом; плов с курицей и соусом сацебели; индейка в соусе BBQ с салатом из сыра фета; куриное филе с соусом «Карбонара» и цельнозерновой пастой; куриное филе с моцареллой и лапшой удон; рагу с уткой и вешенками; «Фрикассе» из курицы с грибами в сливочном соусе с рисом; «Табуле» из зеленой гречки с стейком и сливочным соусом; «Табуле» из пасты орзо с медово-имбирным стейком; куриный рулет с сыром, шампиньонами и гречневой крупой; куриные рулеты с беконом и начинкой из шпината и творожного сыра; паста «Альфредо» с бедром индейки; «Рататуй» с куриным бедром в глазури; «Боул» с курицей, зеленой гречкой и овощами; гречка «По-купечески» с куриным филе; овощное сотэ с курицей; куриное филе 5 специй с фунчозой и овощами; индейка в соусе карри с булгуром; бедро индейки с молодым картофелем и соусом «Chipotle»; стрипсы из индейки в кокосовом соусе с перлоптто; овощи гриль и куриная грудка с соусом BBQ; куриные шашлычки в кисло-сладком соусе с собой; стейк индейки с апельсиново-медовым соусом и рисом басматти; стейк из капусты с колбасками «Чоризо» и курицей; рис жасмин с курицей «Том-кха»; «Пенне кон-песто» с копченой грудкой и сыром пармезан; стейк из куриного бедра с соусом томатный «Том-ям»; блинчик из чечевицы с курицей и грибами. Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: котлета «По-киевски» с сыром «Дор-блю» и овощами гриль; котлетки из индейки и шпината с гречкой и сливочно-луковым соусом; куриная котлета «По-шотландски» и батат с мускатным орехом и паприкой; котлета «По-домашнему» и гречка с грибным соусом; оладьи куриные с сыром и ветчиной и соусом «Тар-тар»; фаршированный перец в томатном соусе; крокеты из курицы с пюре из чечевицы с соусом «Маргарита»; каннеллоне «По-флотски» в сметанном соусе; оладьи куриные с кабачком и соусом «Тар-тар»; куриная котлета в тыквенном соусе и киноа с кускусом; куриная колбаска с кукурузой гриль и соусом «Chipotle»; тушеная капуста с куриной котлетой «По-домашнему».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 19.03.2025 г. Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: рубленные: торт печеночный (куриная печень).

Изменение № 4 Дата введения в действие – 19.09.2025 г. Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: биточки куриные с фасолью. Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: паста «Тальятелле» с курицей и грибами в сливочном соусе; гречневая лапша с овощами и курицей; мясо «По-французски».

Изменение № 5 Дата введения в действие – 10.11.2025 г. Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с

кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее: цыпленок «Табака»; голень куриная на углях; крылья куриные на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):** Подвид: **кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** шашлычок из курицы на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):** Подвид: **рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** купаты куриные на углях; купаты «Дачные» на углях; люля-кебаб из курицы; котлета из курицы «Гриль».

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденных блюд при температуре плюс 4±2 °С в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда из птицы – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до плюс 6 °С: упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 до плюс 6 °С: упакованные в вакуумную упаковку – не более 3 суток в пределах сроков годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2 до плюс 2: упакованной в скин-лоток – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции**, с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 90 суток; упакованная в вакуумную упаковку – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после дефростации: без добавления консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°C – не более 7 суток; с добавлением консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°C – не более 10 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-087-37676459-2023
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.14-087-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса птицы и содержащие мясо птицы, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от использованного сырья и способа термической обработки, продукты деликатесные из мяса птицы выпускаются в следующем ассортименте: **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы:** Сорт экстра: грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый из мяса кур; филе утиной грудки; филе грудки куриной; филе грудки куриное «Янтарная серия» варено-копченое; филе грудки куриное «Пикантное с перчиком» варено-копченое; грудка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; грудка цыпленка-бройлера на кости варено-копченая; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома «Янтарная серия» варено-копченая из мяса кур; рулет «Юбилейный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» варено-копченый из мяса кур; грудка куриная копчено-вареная; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка-бройлера с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера варено-копченая; буженина из мяса цыпленка-бройлера с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса

кур; рулет «Пикантный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Пикантный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; филе цыпленка-бройлера на шпажке варено-копченое; рулет из индейки; рулет «Оригинальный» из мяса кур; филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка»; фонарик из мяса индейки копчено-вареный; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома из мяса индейки; рулет куриный с укропом; рулет из цыпленка с укропом; рулет куриный со сливочным маслом и розмарином; рулет из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и розмарином; рулет «Пикантный» из мяса кур; мини-рулет куриный с черносливом; рулет «Оригинальный» из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками; куриные крылышки; окорочка куриные; филе цыпленка-бройлера на шпажке; куропатка с брусликой; индейка с апельсинами; рулет куриный прессованный с кориандром копчено-вареный; рулет из мяса индейки прессованный с черносливом копчено-вареный; мясо прессованное куриное копчено-вареное; мясо прессованное индеек копчено-вареное; курица по-провански; пряная курочка; королевская птица из мяса кур; рулет куриный; буженина из курицы; рулет Классический куриный; рулет домашний куриный; рулет «Балыковый» из мяса кур; рулет «Поволжский» из мяса кур; рулет «Фермерский» из мяса кур; рулет «Белорусский» из мяса кур; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет «Саратовский» из мяса кур; рулет «Курочка Ряба» из мяса кур; рулет «Деликатесный» из мяса кур; рулет куриный копченый; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет куриный; **Сорт второй:** шейки куриные «Янтарная Серия» варено-копченые; шея индейки копчено-вареная; продукт из мяса кур закуска «Деревенская» копчено-вареная. **Продукты копчено-вареные, варено-копченые содержащие мясо птицы:** **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшинная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшинная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшинная передняя; четвертина индюшинная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «Постуденческие»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшинные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшинные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшина; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочек куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур птица «Деликатесная»; окорочек «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные»

из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полуутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; тушка куриная со шприцеванием 30%; тушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; тушка индюшина со шприцеванием 30%; тушка утиная со шприцеванием 30%; тушка гусиная со шприцеванием 30%; тушка цесарки со шприцеванием 30%; тушка перепела со шприцеванием 30%; полуутушка куриная со шприцеванием 30%; полуутушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; полуутушка утиная со шприцеванием 30%; полуутушка гусиная со шприцеванием 30%; полуутушка цесарки со шприцеванием 30%; четвертина куриная передняя со шприцеванием 30%; четвертина куриная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера задняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшина передняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшина задняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки передняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки задняя со шприцеванием 30%; крылышки куриные со шприцеванием 30%; крылышки цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; крылышки индюшиные со шприцеванием 30%; крылышки цесарки со шприцеванием 30%; крылышки утиные со шприцеванием 30%; крылышки гусиные со шприцеванием 30%; плечики индейки

со шприцеванием 30%; окорочка куриные со шприцеванием 30%; окорочка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; окорочка индюшиные со шприцеванием 30%; окорочка утиные со шприцеванием 30%; окорочка гусиные со шприцеванием 30%; окорочка цесарки со шприцеванием 30%; голень куриная со шприцеванием 30%; голень цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; голень индюшинная со шприцеванием 30%; голень утиная со шприцеванием 30%; голень гусиная со шприцеванием 30%; голень цесарки со шприцеванием 30%; бедро куриное со шприцеванием 30%; бедро цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; бедро индюшиное со шприцеванием 30%; бедро утиное со шприцеванием 30%; бедро гусиное со шприцеванием 30%; бедро цесарки со шприцеванием 30%. **Продукты сыропеченные из мяса птицы:** Сорт экстра: грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Охотничьи» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; Сорт высший: карпаччо из мяса страуса; пастрома из мяса страуса. **Продукты сыропеченные, содержащие мясо птицы:** Сорт первый: тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшина; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутишка куриная; полутишка цыплят-бройлеров; полутишка индюшина; полутишка утиная; полутишка гусиная; полутишка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшина; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы:** Сорт экстра: филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; Сорт высший: шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Нежная». **Продукты копчено-запеченные, содержащие мясо птицы:** Сорт первый: тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшина; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутишка куриная; полутишка цыпленка-бройлера; полутишка индюшина; полутишка утиная; полутишка гусиная; полутишка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшина; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сырояленые из мяса птицы:** Сорт экстра: чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто экзотическое»; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с пряными травами; продукт из мяса цыплят-

бройлеров «Филетто» с паприкой; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки; соломка формованная «Столичная» из мяса кур; соломка формованная «Васаби» из мяса кур; грудка индейки сыровяленая; филе грудки цыплят-бройлеров; продукт из мяса кур деликатес в оболочке сыровяленый «Казылык»; филе грудки куриной «Элитное»; карпаччо из куриной грудки; филе грудки куриной «Острое»; филе грудки куриной «Пряное»; филе грудки куриной «С паприкой»; филе грудки индейки «Элитное»; филе грудки индейки «Острое»; филе грудки индейки «Пряное»; филе грудки индейки «С паприкой»; филе грудки гусиной «Элитное»; филе грудки гусиной «Острое»; филе грудки гусиной «Пряное»; филе грудки утиной «Элитное»; филе грудки утиной «Острое». филе грудки утиной «Пряное»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; ломтики куриные «Три перца»; ломтики индейка «Три перца»; ломтики куриные; ломтики индейка; снеки из курицы; снеки из индейки; снеки из курицы «Три перца»; снеки из индейки «Три перца». **Продукты сыровяленые, содержащие мясо птицы:** Сорт первый: крыльшки куриные; тушка индюшина; тушка утная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крыльшки цыплят-бройлеров; крыльшки индюшиные; крыльшки утиные; крыльшки гусиные; крыльшки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полуторушка куриная; полуторушка цыплят-бройлеров; полуторушка утная; полуторушка гусиная; полуторушка индейки; полуторушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки. **Продукты варено-сушеные из мяса птицы:** Сорт экстра: чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер»; филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; Сорт высший: рулет куриный в фольге варено-запеченный рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге; рулет куриный из белого мяса; рулет куриный «Обычный»; цыпленок «Табака» из мяса цыпленка-бройлера. цыпленок-бройлер; грудка куриная; окорочка куриные; бедро куриное; голень куриная; крыльшки куриные; рулет куриный «Классический»; продукт из мяса кур «Галантин». **Продукты варено-сушеные, содержащие мясо птицы:** Сорт первый: рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь». **Продукты сушеные из мяса птицы:** Сорт экстра: чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Продукты сыросоленые из мяса птицы.** Сорт экстра: «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое» из мяса индейки; «Филетто с прямыми травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки.

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.07.2023 год **Продукты сыровяленые из мяса птицы:** Сорт высший: балычок из куриного филе сыровяленый. балычок из куриного бедра сыровяленый; соломка сыровяленая из мяса курицы; соломка сыровяленая из мяса индейки; слайсы сыровяленые из мяса

кур; слайсы сыровяленые из мяса индейки; паутинка сыровяленая из мяса курицы; паутинка сыровяленая из мяса индейки.

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.08.2023 год Сорт высший: рулет варено-копченый из мяса индейки с кроликом; рулет варено-копченый из мяса кур с кроликом; рулет варено-копченый из мяса индейки с сыром; рулет варено-копченый из мяса кур с сыром; рулет из мяса цыпленка бройлера и кролика варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки и кролика варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера и кролика варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса цыпленка бройлера и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса цыпленка бройлера, сыра с паприкой варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера, сыра с паприкой варено-копченый высшего сорта.

Изменение № 3 Дата введения в действие 25.09.2023 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: грудка цыпленка-бройлера «Острая»; рулет «Индейка «Домашняя»; рулет «Цыпленок «Домашний»; рулет из индейки; рулет «Индейка с имбирем»; рулет «Цыпленок с имбирем»; Сорт высший: полутушка цыпленка-бройлера «Острая»; цыпленок-табака «Острый»; бедро цыпленка-бройлера «Острый»; голень цыпленка-бройлера «Острая»; окорочок цыпленка-бройлера «Острый»; набор для солянки из мяса цыпленка-бройлера; рулет из мяса птицы «Куриный»; рулет из мяса птицы «Ассорти»; рулет «Утка «Домашняя»; рулет «Гусь «Домашний»; рулет утиный; рулет гусиный; рулет «Утка с имбирем»; рулет «Гусь с имбирем»; Сорт первый: крыло цыпленка-бройлера «Острое»; рулет «Индейка «К завтраку»; рулет «Индейка «Деликатесная»; рулет «Филе индейки»; рулет «Грудка индейки»; рулет «Индейка «Нежная»; рулет «Индейка с миндалем»; рулет «Индейка с паприкой»; рулет «Индейка «Королевская»; рулет «Индейка «Гурман»; рулет «Индейка «Особая»; рулет «Индейка «Пикантная»; рулет «Индейка «Задорная»; рулет «Цыпленок «Задорный»» рулет «Гусь «Задорный»; рулет «Утка «Задорная»; рулет «Филе индейки «Фитнес».

Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра: филе грудки из мяса птицы, сорта экстра «Пастрома» «Ломтики из курицы»; «Ломтики из индейки»; «Соломка куриная в томате»; «Соломка куриная сливочная». чипсы из курицы; чипсы из индейки; соломка куриная «С травами»;

Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра: рулет «Индейка «Домашняя»; рулет «Цыпленок «Домашний»; рулет из индейки; рулет «Индейка с имбирем»; рулет «Цыпленок с имбирем»;

Сорт высший: рулет из мяса птицы «Куриный»; рулет из мяса птицы «Ассорти»; рулет «Утка «Домашняя»; рулет «Гусь «Домашний»; рулет утиный; рулет гусиный; рулет «Утка с имбирем»; рулет «Гусь с имбирем»;

Сорт первый: рулет «Индейка «К завтраку»; рулет «Индейка «Деликатесная»; рулет «Грудка индейки»; рулет «Индейка «Нежная»; рулет «Индейка с миндалем»; рулет «Индейка с паприкой»; рулет «Индейка «Королевская»; рулет «Индейка «Гурман»; рулет «Индейка «Особая»; рулет «Индейка «Пикантная»; рулет «Индейка «Задорная»; рулет «Цыпленок «Задорный»» рулет «Гусь «Задорный»; рулет «Утка «Задорная»; рулет «Филе индейки «Фитнес».

Изменение № 4 Дата введения в действие 25.09.2023 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший: куриный окорочок бескостный копченый;

Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый: балычок из куриного филе сырокопченый; балычок из куриного бедра сырокопченый; соломка сырокопченая из мяса курицы; соломка сырокопченая из мяса индейки; слайсы сырокопченые из мяса кур; слайсы сырокопченые из мяса индейки; паутинка сырокопченая из мяса курицы; паутинка сырокопченая из мяса индейки;

Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый: балычок из куриного филе сыровяленый; балычок из куриного бедра сыровяленый; соломка сыровяленая из мяса курицы; соломка сыровяленая из мяса индейки; слайсы сыровяленые из мяса кур;

слайсы сыровяленые из мяса индейки; паутинка сыровяленая из мяса курицы; паутинка сыровяленая из мяса индейки.

Изменение № 5 Дата введения в действие 09.02.2024 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший: гузка из мяса цыпленка-бройлера; рулет, фаршированный из мяса цыпленка-бройлера с паприкой; фонарик из мяса цыпленка-бройлера; Сорт первый: набор для солянки из мяса цыпленка-бройлера.

Изменение № 6 Дата введения в действие 11.03.2024 год Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра: пастрома из курицы; пастрома из индейки; чипсы из курицы; чипсы из индейки.

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.06.2024 год Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший: лента из мяса кур; соломка из мяса кур; мясные ломтики «Чоризо» из мяса кур; мясные ломтики «Сырные» из мяса кур; мясные ломтики «Классика» из мяса кур; мясные ломтики «Медово-яблочные» из мяса кур; паутинка «Чоризо» из мяса кур; паутинка «Сырная» из мяса кур; паутинка «Классика» из мяса кур; паутинка «Медово-яблочная» из мяса кур; паутинка «Хамон» из мяса кур; паутинка «Гриль» из мяса кур; салями стиксы «Чоризо» из мяса кур; салями стиксы «Пармезан» из мяса кур; салями стиксы «Табаско» из мяса кур; салями стиксы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; салями стиксы «Цитрусовый перец» из мяса кур; салями стиксы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; балычок из индейки; балычок из утки; мясной шнур из мяса кур; мясные кнотики из мяса кур; мясные хлыстики из мяса кур; куриные ломтики; куриные слайсики; куриное лакомство остренькое; куриное лакомство со вкусом сыра; куриные галеты.

Изменение № 8 Дата введения в действие 10.06.2024 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший: рулет куриный. Сорт первый: крылышки цыпленка-бройлера; голень цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера; грудка цыпленка-бройлера; окорочка цыпленка-бройлера; рулет «По-деревенски»; рулет «Филейный». Сорт фирменный: рулет «Фирменный»; гузки куриные. п. 8.4 Дополнить: Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6°C : упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, целым изделием – **не более 60 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, порционная нарезка – **не более 45 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка – **не более 35 суток**.

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.07.2024 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера; грудка цыпленка-бройлера «Классическая». Сорт высший: филе куриное; филе куриное (в паприке); филе куриное (в обсыпке смесь специй); крылья цыплят; филе «Куриное Южное»; рулет «Фирменный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; окорочка куриные; «Аппетитные куриные крылышки «Баффало»; крылышки куриные «Классические»; грудка цыпленка; крылышки цыплят копчёно-варёные; окорочка цыпленка-бройлера «Классические»; окорочка цыпленка; полуторушка цыпленка копчёно-варёная; рулет «Фантазия» из мяса цыпленка-бройлера. Сорт первый: грудка утки; окорочек утки; крыло утки; окорочка цыпленка-бройлера; галантин из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Славянский» из мяса цыпленка-бройлера; крыло куриное (кисть); рулет «Пикантный» с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с перцем из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с травами; рулет «Пикантный» с грибами из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Пикантный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет Пикантный с чесноком и перцем из мяса цыпленка-бройлера; каркасы цыпленка; крыло курицы. Сорт

фирменный: крылья цыплят; галантин (с сыром) из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты сырокопченые из мяса птицы:** Сорт экстра: карпаччо из мяса цыпленка-бройлера; утиная грудка; филе цыпленка-бройлера; филе из мяса цыпленка-бройлера. Сорт высший: мясо к пиву из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы:** Сорт высший: шашлык из мяса курицы «Классический»; тушка куриная; буженина из мяса цыпленка-бройлера; полуторашка куриная. **Продукты сыровяленые из мяса птицы:** Сорт высший: ломтики «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера; чипсы «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Изменение № 10 Дата введения в действие 30.08.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы:** Сорт Экстра: Ветчина «Особая из цыпленка»; грудка «Застольная»; грудка «Нежная»; Сорт высший: «рулет из цыпленка» в фольге; рулет из цыпленка «Пирамида»; рулет куриный «Царский»; рулет «Чесночный» в фольге; рулет «По-Домашнему»; «Руляда куриная»; «рулет, слоеный из цыпленка»; «Бедрышко копченое на шпажках»; филе «Фантазия»; «Рулет из цыпленка»; **Первый сорт:** крылышки «Аппетитные»; крылышки «К пиву»; **Продукты сырокопченые из мяса птицы:** Сорт Экстра: «Карпаччо; филе «Янтарное».

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.09.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы:** Сорт Экстра: грудка цыпленка-бройлера «Карпаччо Пряное»; грудка цыпленка-бройлера «Пикантная»; грудка цыпленка-бройлера «Карпаччо Янтарная»; Сорт высший: окорочок цыпленка-бройлера «Пикантный»; **Первый сорт:** крыло «Пикантное» цыпленка-бройлера; тушка цыпленка-бройлера «Пикантная»; **Продукты сыровяленые из мяса птицы:** Сорт экстра: карпаччо сыровяленое из цыпленка-бройлера.

Изменение № 12 Дата введения в действие 18.10.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы:** Сорт экстра: грудка куриная варено-копченая; Сорт высший: рулет из мяса цыпленка-бройлера «Фазан с апельсинами» копчено-вареный; рулет из индейки; рулет из индейки с черносливом; Сорт первый: тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшина; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полуторашка куриная; полуторашка цыпленка-бройлера; полуторашка индюшина; полуторашка утиная; полуторашка гусиная; полуторашка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшина передняя; четвертина индюшина задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшины; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшины; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшина; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшино; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%;

грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур «Деликатесная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полуутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копченово-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; крылышки куриные варено-копченые; окорочка куриные варено-копченые; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия»

варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутишка куриная; полутишка цыплят-бройлеров; полутишка индюшиная; полутишка утиная; полутишка гусиная; полутишка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутишка куриная; полутишка цыпленка-бройлера; полутишка индюшиная; полутишка утиная; полутишка гусиная; полутишка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшинная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сырояденные из мяса птицы: Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутишка куриная; полутишка цыплят-бройлеров; полутишка индейки; полутишка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки; **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь»; **Продукты варено-запеченные из мяса птицы. Сорт высший:** рулет из мяса цыпленка-бройлера «Ароматный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Аппетитный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Деликатесный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Белорусский»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Домашний с черносливом»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Слоеный».

Изменение № 13 Дата введения в действие 24.12.2024 год Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: «Грудка индейки»; Грудка Пикантная; **Сорт высший:** Рулет «Деликатесный» из индейки; Рулет «Норовский» из индейки; Куриный рулет; **Сорт первый:** «Бедрышко индейки «Ростовское»; «Голень индейки»; «Крылышки индейки»; Крылышки индейки «Нежные». Тушка куриная Пикантная; Рулет «Гурман» куриный; Окорочок Пикантный куриный; Крыло Пикантное куриное; **Сорт фирменный:** Спинки куриные; **Продукты сырояденые из мяса птицы: Сорт экстра:** Карпаччо куриное; **Продукты сырояденые из мяса птицы: Сорт экстра:** Карпаччо куриное; Карпаччо Острое куриное; Мясные чипсы Курица Чеснок; Мясные чипсы Курица Испанские травы; Мясные чипсы Индейка Прованские травы; Мясные чипсы Индейка Карри; Утка сырояденая Pato; Курица сырояденая Pollo; Индейка сырояденная Pavo.

Изменение № 14 Дата введения в действие 11.03.2025 год Продукты сырояденые из мяса птицы: Сорт экстра: кнучи «PATO PAVO POLLO» из мяса птицы.

Изменение № 15 Дата введения в действие 05.06.2025 год Продукты сырояденые из мяса птицы: Сорт экстра: кнучи POLLO БЕЛЫЕ ГРИБЫ из филе куриной грудки; кнучи POLLO ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ БАЗИЛИК из филе куриной грудки; кнучи POLLO ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА из филе куриной грудки; кнучи POLLO ИСПАНСКИЕ ТРАВЫ из филе куриной грудки; кнучи POLLO КУНЖУТ из филе

куриной грудки; кноты POLLO ЛУК из филе куриной грудки; кноты POLLO ПАПРИКА из филе куриной грудки; кноты POLLO ПЕРЕЦ ЧЕСНОК из филе куриной грудки; кноты POLLO ПИКАНТНЫЕ из филе куриной грудки. **Продукты сушеные из мяса птицы:** Сорт экстра: мясные чипсы индейка «аджика»; мясные чипсы индейка «горчица»; мясные чипсы индейка «испанские травы»; мясные чипсы индейка «карри»; мясные чипсы индейка «кунжут»; мясные чипсы индейка «острые»; мясные чипсы индейка «паприка»; мясные чипсы индейка «соль»; мясные чипсы индейка «терияки»; мясные чипсы индейка «чеснок»; мясные чипсы курица «аджика»; мясные чипсы курица «горчица»; мясные чипсы курица «испанские травы»; мясные чипсы курица «карри»; мясные чипсы курица «кунжут»; мясные чипсы курица «острые»; мясные чипсы курица «паприка»; мясные чипсы курица «соль»; мясные чипсы курица «терияки»; мясные чипсы курица «чеснок».

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $6\text{ }^{\circ}\text{C}$: **Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыровареной, варено-запеченной охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $6\text{ }^{\circ}\text{C}$: негерметично упакованная – **не более 5 суток**; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – **не более 10 суток**; герметично упакованная – **не более 8 суток**; герметично упакованная, порционная нарезка – **не более 8 суток**; герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 5 суток**; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 16 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 30 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка – **не более 20 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка – **не более 15 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – **не более 60 суток**. **Рекомендуемый срок годности сыроподобной охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$: негерметично упакованная – **не более 10 суток**; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – **не более 20 суток**; герметично упакованная – **не более 15 суток**; герметично упакованная, порционная нарезка – **не более 15 суток**; герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 10 суток**; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 30 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 60 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка – **не более 40 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка – **не более 30 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – **не более 120 суток**. **Рекомендуемый срок годности сырояленой, варено-сушеной, сушеной, охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$: негерметично упакованная – **не более 120 суток**; герметично упакованная – **не более 180 суток**; герметично упакованная, порционная нарезка – **не более 120 суток**; герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 100 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 270 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка – **не более 200 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка – **не более 180 суток**; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – **не более 360 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус $18\text{ }^{\circ}\text{C}$: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума –

не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – **не более 9 месяцев.** Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более 5 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыроподготовленной – **не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной, сушеной – **не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции. Рекомендуемый срок годности «Куриного окорочка бескостного копченого» охлажденного температуре от +2°C до +4 °C и относительной влажности воздуха 75±5%, упакованного под вакуумом – не более 7 суток Рекомендуемый срок «Куриного окорочка бескостного копченого» после вскрытия упаковки, при температуре от +2°C до +4 °C и относительной влажности воздуха 75±5%, в полимерных контейнерах – не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-801-37676459-2023
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; баранина барбекю; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; грудинка, жареная во фритюре; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шницель (телятина, баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; окорок запеченный «По-домашнему»; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях;

шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жареный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория Б:** бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из говядины; купаты «Чесночные». **Категория В:** биточки «По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленый (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной. **Категория Г:** биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Категория Г:** рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке:** **Категория В:** свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория Б:** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. **Категория В:** мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. **Категория Г:** бифштекс; свинина «По-строгановски». **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория Б:** мясо деликатесное. **Категория В:** мясные рулетики, фаршированне фруктами. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория А:** мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясо запеченное с сыром; мясо «По-французски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «По-берлински»; свинина запеченная. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория В:** «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками по-тирольски. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория А:** говядина отварная; язык говяжий отварной; язык отварной; язык отварной (говядина); мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория Б:** начинка мясная ТРИ мяса. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория Б:** ноги бараны с травами. **Категория В:** рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке:** **Категория Б:** ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной. **Категория В:** пельмени из свинины и говя-

дины; пельмени из говядины. **Категория Г:** равиoli по-провански; пельмени «Крестьянские». **Категория Д:** ушки с ливером и печенью. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория Б:** биточки паровые из говядиной. **Категория В:** кнели из говядины. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке:** **Категория В:** манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. **Категория Г:** манты (говядина/курица). **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жареные:** печень жареная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** печень в сметанном соусе. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антракот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория В:** котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. **Категория Г:** битки свиные; люля жареное; шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Категория Д:** колбаски мясо-крупяные. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жареная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория В:** гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина или телятина); бефстроганов (говядина). **Категория Г:** бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** **Категория В:** антракот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-мулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-русски» запеченное; мясо по-французски запеченное; мясо «По-французски» мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная с белыми грибами; свинина запеченная с перцем болгарским; свинина запеченная с помидорами; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка запеченная «По-княжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** **Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс запеченный с помидорами; тефтели мясные; мясные гнездышки запечённые; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные:** **Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с

луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые:** Категория В: говядина духовая. Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В: пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). Категория Г: пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). Категория Д: хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые:** Категория В: долма. Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В: манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. Категория Г: манты (говядина/свинина); манты с телятиной и свининой; манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. Категория Д: манты с тыквой и бараниной. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жареные:** торт печеночный; оладьи из печени. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 22.09.2023 г. Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Г: болоньезе.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 19.12.2023 г. Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б: Чевапчи; Бифштекс. Категория В: Люля-кебаб. Термины и определения "кулинарное изделие" мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; "мясной продукт" мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; "мясосодержащий продукт" мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; "фарш" рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; "категория" подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. "продукт из мяса категории А" продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 80,0%. "продукт из мяса категории Б" продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 60,0% до 80,0% включительно. "продукты из мяса категории В" продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 40,0% до 60,0% включительно. "продукты из мяса категории Г" продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 20,0% до 40,0% включительно. "продукты из мяса категории Д" продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 5,0% до 20,0% включительно. "варка" тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. "тушение" припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. "жарка" тепловая кулинарная обра-

ботка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. **"запекание"** тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 °C: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре +2-6 °C: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

26 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1052-37676459-2023

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из полуфабрикатов в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины, выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Чак тендерлайн б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender*, NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб из мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Филей подлопаточной части б/к из мраморной говядины (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE); Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), SELECT; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), CHOICE; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), PRIME; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE); CHOICE; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), SELECT; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), CHOICE; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стрип loin б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), PRIME; Рибай б/к из мраморной говядины 1/3 часть (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), PRIME; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, 112A, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), PRIME; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) SELECT; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) CHOICE; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) PRIME; Вырезка б/к из мраморной говядины (*Tenderloin*, NAMP 189 A, SOUS-VIDE); Вырезка, головная часть, б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184D, SOUS-VIDE); Внешняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Outside Round, Flat*, NAMP 171B, SOUS-VIDE); Внутренняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Round Top, Inside*, NAMP 168, SOUS-VIDE); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside)*, *Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE); Боковая часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin*, NAMP 184, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра б/к из мраморной говядины (*Bottom Round*, NAMP 170A, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к из мраморной говядины (*Rump Roast*, NAMP 171E, SOUS-VIDE); Говядина для Фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B, SOUS-VIDE); Говядина для запекания б/к из мраморной говядины (*Rump Roast*, NAMP 171 G, SOUS-VIDE); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*, SOUS-VIDE); Нижняя часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Flap Meat, Bavett*, NAMP 185A, SOUS-VIDE); Боковая часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Rump Tail*, NAMP 176, SOUS-VIDE); Мякоть «Трай Тип» из мраморной говядины (*Tri-Tip Roast*, NAMP 185D, SOUS-VIDE); Мякоть бедра из мраморной говядины (*Beef Round*, NAMP 169, SOUS-VIDE); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C, SOUS-VIDE); Оковалок мраморной говядины (*Thick Flank*, NAMP 167, SOUS-VIDE); Подбедерок мраморной говядины (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F, SOUS-VIDE); Огузок мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168, SOUS-VIDE) Мраморная говядина «Для запекания» NAMP (Cap Meat, 109B, SOUS-VIDE); Грудинка для запекания б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121, SOUS-VIDE); Мякоть грудного отруба из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE). Мякоть пашини б/к из мраморной говядины (*Flap Meat*, 185 A, SOUS-VIDE); Межреберное мясо б/к из мраморной говядины (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers, rib fingers boneless*, NAMP 124A, SOUS-VIDE);

Говядина «Кальби» б/к из мраморной говядины (*Calbi Meat*, NAMP 130A, SOUS-VIDE); Говядина «Для тушения» б/к из мраморной говядины (*Blade Meat*, NAMP 109 B, SOUS-VIDE); Голяшка передняя б/к из мраморной говядины (*Shank Meat, Shin boneless*, SOUS-VIDE); Мышца с передней голяшкой из мраморной говядины (*Conical muscle boneless*, SOUS-VIDE); Голяшка задняя б/к из мраморной говядины (*Shin off Bone*, SOUS-VIDE); Мышца с задней голяшкой б/к из мраморной говядины (*Golden coin boneless*, SOUS-VIDE). **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, мясокостные:** Шея на кости из мраморной говядины (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113, SOUS-VIDE); Лопатка на кости из мраморной говядины (*Shoulder Bone In*, SOUS-VIDE); Вырезка на кости из мраморной говядины (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188, SOUS-VIDE); Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) SELECT; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) PRIME; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) SELECT; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) PRIME. Грудной отруб из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE); Голяшка из мраморной говядины (*Shank Meat*, SOUS-VIDE); Ребра «Для гриля» из мраморной говядины NAMP (*Beef Short Plate, Short Ribs, Trimed* 123A, SOUS-VIDE) Ребра из мраморной говядины NAMP (*Beef Rib, Back Ribs, 124*, SOUS-VIDE); Ребра «Кальби» из мраморной говядины NAMP (*Beef Chuck Short Ribs, 130*, SOUS-VIDE). Шортлайн на кости из мраморной говядины (*Shortloin*, SOUS-VIDE); **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, бескостные.** Стейк «Денвер» б/к из мраморной говядины (*Denver Steak*, NAMP 1116 G, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк «Трехглавый» б/к из мраморной говядины (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Клод» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Топ-Блейд» б/к из мраморной говядины (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D, SOUS-VIDE); Стейк «Ранчо» из мраморной говядины (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Тендер» из мраморной говядины (*Chuck Tender Steak*, NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Стейк «Флэт Айрон» б/к из мраморной говядины (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1, SOUS-VIDE); Стейк «Махаон» или «Бабочка» из мраморной говядины, SOUS-VIDE Стейк «Бейсбол» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Лепесток» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Петит фильт» из мраморной говядины (*Petite Filet*, SOUS-VIDE; Стейк «Вейн стрип» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Минутка» б/к из мраморной говядины (*One Minute Steak*, NAMP 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Капелька» б/к из мраморной говядины (*Droplet Steak*), SOUS-VIDE; Стейк «Вегас Стрип» б/к из мраморной говядины (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Шницель из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Schnitzel*, SOUS-VIDE); Бифштекс из мраморной говядины (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100, SOUS-VIDE); Стейк «Мерлан» б/к из мраморной говядины (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak (Inside)*, SOUS-VIDE; Стейк «Пуар» б/к из мраморной говядины (*Poire Steak (Inside)*, SOUS-VIDE; Стейк из оковалка б/к из мраморной говядины (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Стейк «Шатобриан» б/к из мраморной говядины (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Филе Миньон» б/к из мраморной говядины (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Медальон» б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F, SOUS-VIDE); Стейк из диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Мясника» б/к из мраморной говядины (*Butcher Steak*, NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Кантри» б/к из мраморной говядины (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» б/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak*, NAMP 1103, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай Экстра» б/к из мраморной говядины (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай лип он» из мраморной говядины (толстый край, *Lip-On*, 1112A, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай ролл» из мраморной говядины (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Дельмонико» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк Трай-Тип б/к из мраморной говядины (*Tri-Tip Steak*, NAMP 185 D, SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» б/к из мраморной говядины (*New York Steak*, NAMP 1180,

SOUS-VIDE); Стейк «Пиканья» б/к из мраморной говядины (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D, SOUS-VIDE); Стейк «Глазной» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Рамп» б/к из мраморной говядины (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D, SOUS-VIDE); Стейк «Пеппер» из мраморной говядины (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*, SOUS-VIDE); Стейк «Стрип-лайн» б/к из мраморной говядины (*Striploin Steak*, NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Топ Сирлайн» б/к из мраморной говядины (Top Sirloin Steak, NAMP 1184 F, SOUS-VIDE); Стейк «Сирлайн Флэп» из мраморной говядины (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A, SOUS-VIDE); Стейк «Сплит-стрип» б/к из мраморной говядины (*Steak "Split strip"*, SOUS-VIDE); Стейк «Яблочко» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102, SOUS-VIDE); Отбивная из говядины из мраморной говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100, SOUS-VIDE); Антре-кот из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Entrecote*, NAMP 1103, SOUS-VIDE); Ромштекс из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef steak*, SOUS-VIDE). Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 C, SOUS-VIDE); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Паук» б/к из мраморной говядины (Стейк Аргене, *Spider Steak*, SOUS-VIDE); Стейк из грудинки «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Brisket Denuded Portioned*, SOUS-VIDE); Стейк из пашины «Флэнк» б/к из мраморной говядины (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193, SOUS-VIDE); Стейк «Бавет» б/к из мраморной говядины (*Steak Bavette*, SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, мясокостные.** Стейк «Портерхаус» н/к из мраморной говядины (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172, SOUS-VIDE); Стейк «Ти-Бон» н/к из мраморной говядины (*T-Bone Steak*, NAMP 1174, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» н/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak Bone In*, SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» н/к из мраморной говядины (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A, SOUS-VIDE); Стейк «Ковбой» н/к из мраморной говядины (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк «Томагавк» н/к из мраморной говядины (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B, SOUS-VIDE); Стейк «Клаб-стейк» н/к из мраморной говядины (*Steak "Club steak"*, SOUS-VIDE); Стейк «Стрип-лайн» н/к из мраморной говядины (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179, SOUS-VIDE); Антре-кот на кости из мраморной говядины (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк из голяшки «Оссо Буко» из мраморной говядины (*Osso buco Steak*, SOUS-VIDE); Ребра «Кальби Экстра» из мраморной говядины (*"Kalbi" Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123, SOUS-VIDE); Ребра толстого края из мраморной говядины (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124, SOUS-VIDE); Ребра для гриля из мраморной говядины (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B, SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – мелкокусковые, бескостные.** Гуляш из мраморной говядины (*Beef for Stew*, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Бефстроганов из мраморной говядины (*Beef Stroganoff*, SOUS-VIDE); Азу б/к из мраморной говядины (*Azu*); Говядина для томления б/к из мраморной говядины (*Diced Beef*, NAMP 135, SOUS-VIDE); Говядина для тушения б/к из мраморной говядины (*Beef for Stewing*, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к из мраморной говядины (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B, SOUS-VIDE); Говядина для фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue*, SOUS-VIDE); Поджарка из мраморной говядины (*Toasting*, SOUS-VIDE); Говядина для жаркого из мраморной говядины (*Beef for Roast*, SOUS-VIDE); Мякоть подлопаточной части из мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Мякоть боковой части бедра из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114E, SOUS-VIDE); Мякоть наружной части бедра из мраморной говядины (*Outside Flat*, NAMP 171D, SOUS-VIDE); Мякоть внутренней части бедра из мраморной говядины (*Top Side*, NAMP 169, SOUS-VIDE); Мякоть верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184F, SOUS-VIDE).

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

В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer's guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам]. Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer's Guide. В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных из мраморной говядины по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы,

различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных из мраморной говядины по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные терmostаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °C, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных мясных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ -000-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготавителем от 0 °C до плюс 3 °C включительно. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготавителем не выше минус 12 °C. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, устанавливает изготавитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °C до плюс 3 °C и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначеннной для пастеризации: из мраморной говядины не более **35 суток**; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности)): из мраморной говядины не более **40 суток**; **с применением консервантов:** в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначеннной для пастеризации: из мраморной говядины не более **45 суток**; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности)): из мраморной говядины не более **60 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше минус 12 °C не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше минус 18 °C не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше минус 25 °C не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины**, приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки хранят при температуре от 0 °C до плюс 3 °C в пределах срока годности не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согла-

сованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-011-37676459-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ (взамен ТУ 9213-011-2012)
--------------------	---

Дата введение в действие 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, студни, заливные, продукты в желе, изготовленные из мяса убойных животных [в том числе с добавлением мяса птицы], предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, холодцы, студни, заливные, продукты в желе]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе] мясные или мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курицы с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком. Категория Б: холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом. Категория В: холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из

свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком. **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** -студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти. **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятини; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком. **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины». **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.02.2017 г. Холодцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Домашний».

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.02.2017 г. Заливные: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Категория Б: заливное «Особое».

Изменение № 3 Дата введения в действие 17.11.2017 г. Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А: Заливное из телятины; Заливное из продуктов говяжьих. Категория Б: Заливное из языка говяжьего; Заливное из языка свиного; Заливное из ассорти колбасного; Заливное из ветчины; Заливное из продуктов свиных; Заливное из мяса поросят. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А: «Холодец». Категория Б: Студень «Свиной «По-домашнему»; Студень «Говяжий «Традиционный»; Студень «Новый»; Студень «Обычный». Категория В: Студень «Городской»; Студень «Деревенский»; Студень «Русский». Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Категория А: Телятина в желе; Продукты из говядины в желе; Категория Б: Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Ассорти колбасное в желе; Ветчина в желе; Продукты из свинины в желе; Мясо поросят в желе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 30.01.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодец Категория В: холодец «Домашний».

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.03.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А: холодец «На праздник».

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.04.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – заливные Категория Б: заливное "Мясо прессованное". заливное "Мясо свиных голов".

Изменение № 7 Дата введения в действие 23.07.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б: Холодец "Крестьянский".

Изменение № 8 Дата введения в действие 12.11.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Мясной элитный»; студень «Чернышевинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». Категория В: студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский».

Изменение № 9 Дата введения в действие 05.04.2019 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б: холодец «По-деревенски». Категория В: холодец «По-деревенски». Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». Категория В: студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный».

Изменение № 10 Дата введения в действие 29.07.2019 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория В: холодец из говядины.

Изменение № 12 Дата введения в действие 14.04.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б: холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». Категория В: холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни Категория Б: студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». Категория В: студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – зельцы Категория Б: зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». Категория В: зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные Категория Б: заливное "Мясо

прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

Изменение № 13 Дата введения в действие 20.05.2020 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные «Заливное из свиных голяшек».

Изменение № 14 Дата введения в действие 07.09.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы **Категория Б:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» [вариант II]. **Категория В:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» [вариант II].

Изменение № 15 Дата введения в действие 07.10.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Ассорти колбасное в желе.

Изменение № 16 Дата введения в действие 12.05.2022 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни **Категория Б:** Студень «Премиум».

Изменение № 17 Дата введения в действие 16.12.2022 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. **Категория А:** Холодец «Царский»; Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной»; Холодец «Фирменный»; Холодец «Рубленый». **Категория Б:** Холодец «Классический»; Холодец «Саратовский»; Холодец «Белорусский». **Категория В:** Холодец «Фермерский»; Холодец «Поволжский». Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. **Категория А:** Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной».

Изменение № 18 Дата введения в действие 16.12.2022 г. Переименовать по всему тексту следующие наименования изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов: Холодец «Домашний» на Холодец «Мясной»; Холодец «По-домашнему» на Холодец «По-деревенски»; Холодец «Русский» на Холодец «Фирменный»; Холодец «По-сибирски» на Холодец «По-белорусски»; Студень «Свиной «По-домашнему» на студень «Свиной»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Студень «Любительский» на студень «Трактирный»; Студень «По-домашнему» на студень «По-деревенски»; Студень «Столичный» на студень «Банкетный»; Студень «Столовый» на студень «Залихватский»; Студень «Застольный» на студень «Классический»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Заливное «Домашнее» на заливное «Мясное»; Закуска заливная «Русская» на закуска заливная «Фирменная»; Закуска заливная «Особая» на заливное «Простая закуска»; Заливное «Особое» на заливное «Оригинальное». **Дополнить новым ассортиментом изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов:** Ассортимент продукции Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. **Категория Б:** Холодец «Деликатный». Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – зельцы. **Категория В:** Зельц с чесноком и хреном; Зельц с корнишонами. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные. **Категория Б:** Заливное с языком; Заливное с говяжьим языком; Заливное с языком и овощами; Заливное с сердцем.

Изменение № 19 Дата введения в действие 22.03.2024 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. **Категория Б:** Холодец из свинины и говядины. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни. **Категория В:** Студень из свинины и говядины.

Изменение № 20 Дата введения в действие 20.12.2024 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. **Категория В:** Холодец «Деревенский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия внесимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **холодец** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. **Примечание.** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; **Примечание.** Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; **Примечание.** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:** в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами)** при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°C до 6°C – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°C до 6°C – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш»** не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением**

консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 60С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 60С: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта, при температуре 0 до плюс 60С: **не более 30 суток**; Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 60С: **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 60С – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 60С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 60С – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0° до плюс 60С: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 60С: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе** (для всех видов и наименований изделий, приведенных в ТУ 10.13.14-011-2017, при температуре воздуха от 0 до 60С и относительной влажности воздуха не выше 75%, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта: **в полиамидных непроницаемых барьерных оболочках – до 90 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.

26 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ,
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ»
[HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введение в действие 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе-миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флет айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашини; короткие говяжьи ребрышки в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлойн стейк по-мароккански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тоскански»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиши»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашини»; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal]**

по технологии су-вид. Подвид: рубленые: колбаски «Французские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. **Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятым соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогарashi с прессованным арбузом, полбоя фарро, оливками и листьями водяного кressa. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятину рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. **Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушенными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. **Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Французские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из

мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра: филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крыльшки [плечевая часть] куриные конфи; крыльшки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; корочка цыпленка в кисло-сладком соусе; корочка цыпленка в прованских травах; корочка цыпленка в соусе карри; корочка цыпленка в соусе терияки; корочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок - табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; корочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; корочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крыльшки куриные [локтевая часть] конфи; крыльшки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крыльшки цыпленка; «Крыльшки Буффало»; крыльшки в томатно-медовом соусе; «Куриные крыльшки тебасаки»; куриные крыльшки с лимонной травой; куриные крыльшки в устричном соусе; крыльшки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сацви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшина грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшина грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочки, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедра, окорочки, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочки, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочки, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide;

куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «Покаджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра бургеры из индейки с марокканскими специями. Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные:** **Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочек конфи томленый "по-французски"; утиный окорочек конфи томленый "подкопченый"; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крыльышки утиные конфи; крыльышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные:** **Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** **Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки.

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

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

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготавителем от 0 °C до плюс 3 °C включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготавителем не более минус 18 °C. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготавитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °C до плюс 3 °C и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: без применения консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенный для пастеризации: из говядины и телятины не более 30 суток; из ягнятины и баранины не более 20 суток; из копченой и оленины не более 30 суток; из мяса кролика не более 20 суток; из мяса птицы не более 20 суток; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности): из говядины и телятины не более 40 суток; из ягнятины и баранины не более 30 суток; из копченой и оленины не более 40 суток; из мяса кролика не более 30 суток; из мяса птицы не более 30 суток; с применением консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенный для пастеризации: из говядины и телятины не более 45 суток; из ягнятины и баранины не более 35 суток; из копченой и оленины не более 45 суток; из мяса кролика не более 35 суток; из мяса птицы не более 35 суток; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности): из говядины и телятины не более 60 суток; из ягнятины и баранины не более 45 суток; из копченой и оленины не более 60 суток; из мяса кролика не более 45 суток; из мяса птицы не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше минус 12°C не более трёх месяцев; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 6-8 месяцев. при температуре хранения не выше минус 25°C не более 12 месяцев. Срок годности изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 °C до плюс 3 °C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.**

23 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-722-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция су-вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Кулинарные мясные изделия методом су-вид должны быть герметично укупорены и пастеризованы при низких температурах в зависимости от вида и толщины сырья и потребительской упаковки. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки). Изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: грудинка говяжья су-вид; говяжья вырезка су-вид; "Тонкий край" су-вид; «48-часовая грудинка»; «Филе-миньон су-вид по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» су-вид с соусом из красного вина; филе теленка су-вид с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка» су-вид; говяжий язык су-вид; язык теленка су-вид в креольском маринаде; печень говяжья су-вид охлажденная; говяжье сердце су-вид; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили су-вид; телятина су-вид; телячья лопатка су-вид с соусом барбекю; говяжья вырезка с песто и спаржей су-вид; «Грудинка телячья (говяжья) Вагю» су-вид; «Беф бургиньон» су-вид. Изделия кулинарные мясные из говядины порционные: стейк су-вид; говяжьи рёбра су-вид; говяжьи ребра су-вид в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический» су-вид; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле SousVide; ребрышки Су-Вид в винном соусе; мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в густом винном соусе; «Простой стейк» Су Вид; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; «Сирлойн стейк по-мароккански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тоскански» Sous Vide; «Рибай-стейк с пряными травами»; «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком; «Филе-миньон» с сиропом из красного вина; «Основной стейк из пашины» SousVide; «Стейк стриплайн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски». Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые: гуляш из говядины Sous Vide; рагу из бычьих хвостов Су-Вид; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые: «Говяжий ренданг» Sous Vide; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. Изделия кули-

нарные мясные из говядины рубленые: «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; «Трехцветный мясной рулет» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:** **Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** свиная грудинка; свиная корейка «Терияки»; шейка свиная Sous Vide; свиная грудинка в соусе Sous Vide; буженина Sous Vide; корейка бескостная Sous Vide; свиной карбонад в розовом перце; буженина по технологии Sous Vide; свинина «Ча Шао» Sous Vide; «Праздничный окорок»; свиная грудинка; маринованная свиная грудинка; свиной подчеревок; окорок "Моджо" Sous Vide; свиной окорок Sous Vide; свиная рулька Sous Vide; рулька (голяшка) свиная sous vide; свиная вырезка Sous Vide; «Сочная вырезка из свинины» Sous Vide; корейка с ребрами по технологии Су-Вид; свиной карбонад со специями; свиная грудинка в специях; свиная грудинка в имбирном маринаде; свинина «Пикник»; ребрышки барбекю «По-деревенски»; «Свиные ушки Sous Vide к пиву»; «Идеальные ребрышки повышенной нежности» Су-Вид; свиная щековина; свиные ребрышки со сливовым компотом; свинина «По-китайски «пять специй»; «Свиная щека с пюре из сельдерея»; «Ветчина для бутербродов»; рулет из свинины; ветчина «Домашняя» по технологии Sous Vide; «Ветчина из свиного окорока» Sous Vide; свиная вырезка, фаршированная яблоками и грибами. **Изделия кулинарные мясные из свинины порционные:** отбивные из свинины с виски; «Нежные и сочные отбивные из свинины»; ребра свиные барбекю sous vide; ребрышки с соусом из кленового сиропа и виски; свиные отбивные sous vide; свиные ребра «Пибиль» без кости; свиные ребрышки с терпким соусом; свиная лопатка в пряно-сладком маринаде Sous Vide; «Свиные щеки» (щековина) Sous Vide; глазированные свиные ребрышки «По-тайски»; свиные котлеты «Джек Дениелс» sous vide; свиные ребра «По-корейски» sous vide; стейк из карбонада sous vide; толстая свиная котлета с соусом из сидра; «Мягкие и сочные свиные котлеты» sous vide; свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю; «Двойной антреот из свинины с корнем сельдерея и яблоками». **Изделия кулинарные мясные из свинины мелкокусковые:** свиной подчеревок «По-сычуаньски» на шпажках; свинина «По-техасски». **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** ветчина Sous Vide; «Бургер барбекю в юго-западном стиле». **Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид:** **Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с винным соусом. **Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги Су-Вид; баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятым соусом; баранье филе с травами; «Тажин» Sous Vide; ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо. **Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины. **Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** «Бургеры из баранины».

Изменение № 1 Дата введение в действие 18.06.2018 год Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые: мясо говядины зернового откорма рубленое конфи; мясо телятины молочной рубленое конфи; колбаски (купаты) из говядины и телятины "пастеризованные". **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** колбаски (купаты) из свинины и говядины "пастеризованные". колбаски (купаты) из свинины "пастеризованные" **Изделия кулинарные мясные из баранины (ягнятины) рубленые:** мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски (купаты) из баранины "пастеризованные"; колбаски (купаты) из ягненка "пастеризованные".

Изменение № 2 Дата введение в действие 14.06.2019 год Изделия кулинарные мясные из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:

Лопатка говяжья Sous Vide; Тазобедренная часть говядины Sous Vide; Стейк «Том и Джерри» из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** Шашлык из говядины Sous Vide; Бефстроганов из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** Котлета для гамбургера из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:** Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые: Стейк «Том и Джерри» из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** Котлета для гамбургера из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид:** Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые: Шашлык из баранины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** Котлета для гамбургера из баранины Sous Vide.

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.07.2019 год Изделия кулинарные из мяса кролика крупнокусковые: Лопаточно-плечевая часть кролика Sous Vide; Тазобедренная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика в маринаде Sous Vide; Грудина кролика Sous Vide; Грудина кролика в маринаде Sous Vide; Окорок кролика Sous Vide; Окорочка кролика с пряностями Sous Vide; Окорочка кролика в белом соусе бешамель Sous Vide; Задняя голяшка кролика Sous Vide; Передняя голяшка кролика Sous Vide; Ножка кролика с пряностями Sous Vide; Филе кролика Sous Vide; Филе кролика в маринаде Sous Vide; Филе кролика в пряном маринаде Sous Vide; Филе кролика sous vide завернутое в бекон; Вырезка кролика Sous Vide; Филе задней ножки кролика Sous Vide; Четвертины кролика Sous Vide; Четвертины кролика в маринаде Sous Vide; Рулет из кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика порционные:** Стейк из мяса кролика Sous Vide; Котлета отбивная из мяса кролика Sous Vide; Кусочки из мяса кролика Sous Vide; Рагу из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика мелкокусковые:** Шашлык из мяса кролика Sous Vide; Бефстроганов из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика рубленые:** Котлета для гамбургера из мяса кролика Sous Vide; Бургеры из мяса кролика Sous vide; Фрикадельки из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Чоризо» из мяса кролика Sous Vide; Колбаса «Баварская» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика Sous Vide.

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.10.2023 год Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: Ростбиф из говядины су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:** Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые: Сочная буженина су-вид.

Изменение № 5 Дата введения в действие 16.08.2024 год Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные: Пастрами маринованный су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии су-вид:** Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: Рулька свиная су-вид (вариант 2); Ребра свиные маринованные су-вид.

Изменение № 6 Дата введения в действие 09.01.2025 год Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные: Мякоть лопатки в соусе с черносливом. Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: мелкокусковые, бескостные: Венский гуляш. Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные: Рулет мясной с овощами. Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные

из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые: Фрикадельки в томатном соусе; Соус «Болоньезе». Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные: Голубцы «Классические»; Перец фаршированный «Классический».

Изменение № 7 Дата введение в действие 17.04.2025 год Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из свинины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные: Грудинка говяжья томлённая. Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные: Грудинка свиная томлённая.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °C до плюс 3 °C и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенный для пастеризации:** из говядины и телятины не более **30 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **20 суток**; из копчёной и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; **в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):** из говядины и телятины не более **40 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **30 суток**; из копчёной и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; **с применением консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенный для пастеризации:** из говядины и телятины не более **45 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **35 суток**; из копчёной и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; **в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):** из говядины и телятины не более **60 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **45 суток**; из копчёной и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**. **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид:** при температуре хранения не выше **минус 12 °C** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °C** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °C** не более **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °C до плюс 3 °C включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-045-37676459-2018
ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ
(взамен ТУ 9213-045-37676459-2014)

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». Категория Б: говядина «Гурман». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: ветчина «Гостевая». Категория В: рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б: баранина «Кавказская». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б: ассорти «Таежное» в форме. Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А: говядина в оболочке из шпика. Категория В: ассорти в оболочке. Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А: баранина «Крымская» в оболочке. Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». Категория Б: говядина «Наслаждение». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. Категория Б: рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». Категория В: грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б: окорок «Ханский»; корейка «Стамбульская». Категория В: голяшка «Кутеж». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А: рулет «Южный». Категория Б: рулет «Оригинальный». Категория В: окорок «Лакомство». Категория Г: рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: окорочек «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». Категория Г: ребрышки «Восхитительные». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: рулет «Норд». Категория Б: оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: балык «Гусарский». Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-мароккански». **Группа – продукты мясные. Вид – сыропеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сыропеченные из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сыропеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые Категория А:** окорочек «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сыропеченные из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-кургански». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: 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. **Категория изделий:** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырояленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре не выше плюс 25°C негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сырояленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 25 °C: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырояленой и варено-сушеноой – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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 10.11.60-959-37676459-2023
СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Ростандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сырье кератинсодержащее [далее – сырьё животного происхождения, в состав которого входит белок кератин], получаемое при убое сельскохозяйственных и промышленных животных и предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления.

АССОРТИМЕНТ: Сырье кератинсодержащее подразделяют: рога; копыта; волос; щетина. **Сырье рого-копытное: по производственному назначению на:** поделочные рога для производства товаров народного потребления; поделочные копыта для производства товаров народного потребления; рого-копытное сырье для технического применения и кормовых целей; рого-копытное сырье для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания. **Волос:** Волос [сырье] подразделяют: по видам на: конский; коровий; сарлычий; по производственному назначению на: жесткий; мягкий; очес; сваляный. **Конский волос:** Конский волос жесткий: жилка; косица [хвост-оригинал]; подкос [хвост-оригинал]; обрубок [подрез]; **Конский волос мягкий:** грива; конская щетка; хвост жеребенка; **Конский волос очес.** Конский волос свалянный. **Коровий волос Коровий волос мягкий:** коровий волос [метелка]; коровий волос очес; коровий волос ушной. **Сарлычий волос:** сарлычий волос боковой; сарлычий волос хвостовой. **Щетина:** щетину-шпарку; сборная щетина. **Щетина-шпарка:** щетина-шпарка неочищенная; щетина-шпарка очищенная. **Сборная щетина:** по виду на: щетину-оригинал, полученную выдергиванием из туш свиней; щетину-линьку, полученную вычесыванием с живых свиней; **в зависимости от топографического участка, с которого получена щетина, на:** щетину хребтовую - снятую с хребта, щетину боковую - снятую с боков, брюшной части и ног. **по сортности:** на три сорта 1, 2 и 3-й: щетина хребтовая 1 сорта; щетина боковая 2 сорта; щетина пух 3 сорта. **по цвету на:** щетину белую; щетину желтую - полубелого и желтого цветов; щетину серую - черного, серого цветов и темных оттенков.

Сырье кератинсодержащее упакованное храниться в крытом, сухом помещении при температуре воздуха 15—18°C на деревянном полу или на деревянных специальных стеллажах или подтоварниках [на высоте 20—30 см от уровня пола], предохраняющих его от порчи. Сырье кератинсодержащее упакованное транспортируют любым видом транспортных средств. При транспортировании в открытых автомашинах продукция должна быть покрыта брезентом.

25 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.11.60-953-37676459-2019
СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на специальное сырье [далее – непищевая продукция], получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных[продуктивных] животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства органотерапевтических медицинских, ветеринарных препаратов, питательных сред и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения. Специальное сырье выпускают в замороженным виде, химически консервированное этиловом спиртом, формалином, едким натром, сернистым ангидридом, чистым ацетоном, хлористым натрием, или высушенное [для отдельных видов специального сырья].

АССОРТИМЕНТ: Специальное сырье: железа молочная крупного рогатого скота; желчь крупного рогатого скота; желчь свиней; желчь мелкого рогатого скота; пузырь желчный крупного рогатого скота; пузырь желчный свиней; пузырь желчный мелкого рогатого скота; камни желчные крупного рогатого скота; камни желчные свиные; цельная кровь крупного рогатого скота [свиней]; дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; фибрин крупного рогатого скота [свиней]; черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]; легкие крупного рогатого скота; легкие свиней; легкие мелкого рогатого скота; мозг головной крупного рогатого скота; мозг головной свиней; мозг спинной крупного рогатого скота; мозг спинной свиней; печень крупного рогатого скота; печень свиней; —мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150...300 кг]или мышцы (скелетные); плод [эмбрион] крупного рогатого скота в возрасте 2—4 месяцев; почки крупного рогатого скота молодняка до 6 месяцев; почки свиней; селезенка крупного рогатого скота; селезенка свиней; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; стекловидное тело глазное свиней; стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] крупного рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] свиней; двенадцатиперстные кишки свиней; железы слюнные крупного рогатого скота; железы слюнные свиней; сердце крупного рогатого скота; сердце свиней; железа предстательная крупного рогатого скота. **Специальное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] легкие свиней; замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие мелкого рогатого скота; замороженная блоками желчь крупного рогатого скота; замороженная блоками желчь свиней; замороженная блоками желчь мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные мелкого рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной крупного рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной свиней; замороженные поштучно [блоками] мозг

спинной крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень свиней; замороженные поштучно [блоками] железы предстательные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] плод [эмбрионы] крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] железу молочную крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное свиней; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] селезенку крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] селезенка свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] сердце крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] сердце свиней; замороженные в формах [блоками] двенадцатиперстные кишки свиней; замороженные в формах [блоками] оболочки слизистой тонкого отдела кишечника свиней. замороженные в формах [блоками] оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; замороженная в формах [блоками] мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150...300 кг] или мышцы (скелетные); замороженные в формах [блоками] железы слюнные крупного рогатого скота; замороженные в формах [блоками] железы слюнные свиней; замороженная блоками дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная блоками стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда ("чешуйчатый лед") сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда ("чешуйчатый лед") плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженные блоками форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками фибрин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная желчь крупного рогатого скота; химически консервированная желчь свиней; химически консервированная желчь мелкого рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые тонкого отдела кишечника свиней; химически консервированные мышцы (скелетные) или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]. химически консервированная дефибринированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная дефибринированная кровь свиней; химически консервированная стабилизированная кровь свиней; химически консервированная сыворотка крови крупного рогатого скота; химически консервированная сыворотка крови свиней; химически консервированная плазма крови крупного рогатого скота; химически консервированная плазма крови свиней; химически консервированные форменные элементы крови крупного рогатого скота; химически консервированные форменные элементы крови свиней; химически консервированный фибрин крупного рогатого скота; химически консервированный фибрин свиней; химически консервированный черный альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный черный альбумин свиней; химически консервированный светлый альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный светлый альбумин свиней; **Специальное сырье сухое:** высушенная оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; высушенные двенадцатиперстные кишки свиней; сухая желчь крупного рогатого скота; сухая желчь свиней; сухая желчь мелкого рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь крупного рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь свиней; сгущенная [выпаренная] желчь мелкого рогатого скота; сухие пузыри желчные крупного рогатого скота; сухие пузыри желчные свиней; сухие пузыри желчные мелкого рогатого скота; сухая дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; сухая плазма крови крупного рогатого скота [свиней].

скота [свиней]; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней]; сухой черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; сухой светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней].

Изменение № 1 Дата введения в действие - 11.05.2019 г. Специальное сырье: мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженная в формах [блоками] мукоза свиная [оболочка слизистой тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье сухое:** высушенная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней].

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

Термины и определения **Специальное сырье:** некоторые виды органов и тканей убойных животных, используемые для выработки органотерапевтических препаратов. **Органопрепараты:** препараты, полученные из органов, желез и тканей; **Головной мозг:** Передний отдел центральной нервной системы, расположенный в полости черепа, состоит из большого мозга, промежуточного, среднего и ромбовидного, который в свою очередь состоит из продолговатого и заднего мозга, представленного мозжечком и мостом. **Спинной мозг:** Нижний отдел центральной нервной системы, расположенный в позвоночном канале; имеет вид цилиндрического тяжа, сплюснутого дорсовентрально, белого цвета с розовым или желтым оттенком, покрыт тремя оболочками: твердой, пауцинообразной и мягкой. **Желчь:** Вязкая жидкость, выделяемая печенью, золотисто-желтого цвета у свиней, зеленовато-бурового у травоядных животных, содержащая в желчном пузыре, и состоящая из желчных кислот, холестерина, лецитина, минеральных веществ, жирных кислот, мочевины, мочевой кислоты, воды, нейтрального жира, слабощелочной реакции. **Желчный пузырь:** Полый орган, в котором накапливается и концентрируется желчь. **Желчные камни:** твердые образования [плотные канкрименты] различных размеров, образующихся в желчном пузыре и желчных протоках, состоящие из холестерина, билирубина, продуктов его окисления, солей извести, и подразделяющиеся на холестериновые, холестерино-пигментно-желчные, холестерино-пигментно-известковые, известково-пигментно-желчные, известковые, желчно-пигментные камни. **Кровь:** пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя, являющейся разновидностью соединительной ткани, осуществляющей связь между тканями и органами животного организма, использующая кроме пищевых и технических целей, для производства медицинских препаратов кровезаменителей, лечебно-питательных [гематоген, гемостимулин]; из фибринна фибринные пленки, гемостатические губки, питательные среды. **Цельная кровь:** Кровь в течение двух часов после сбора. **Дефибринированная кровь:** Цельная кровь, освобожденная от фибринна. **Стабилизированная кровь:** Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания. **Примечание - Цельная кровь, консервированная поваренной солью, является одновременно стабилизированной.** **Сыворотка крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием дефибринированной крови. **Плазма крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием стабилизированной крови. **Форменные элементы крови:** Продукт переработки крови, состоящий из эритроцитов, лейкоцитов и тромбоцитов. **Фибрин:** Продукт переработки крови, полученный при дефибринировании крови. **Двенадцатиперстная кишка:** начальный отдел тонкого кишечника [первая и самая короткая часть тонкого кишечника длиной 40-90 см, в которую выходят желчные протоки и протоки поджелудочной железы], содержит ряд ферментов и гепариноид. **Легкие:** парный паренхиматозный орган, расположенный в грудной полости, выполняющий функции дыхания и содержащий в их паренхиме биологически активные вещества: ингибитор трипсина и гепарин. **Мышцы [скелетные] молодняка крупного рогатого скота:** мышцы, состоящие из попереч-

неполосатой мышечной ткани, имеющие соединительнотканый остав и поперечнополосатые мышечные волокна, благодаря которым осуществляется двигательная функция организма, использующие для получения препарата АТФ [стенокардия, мышечная дистрофия и др.] **Молочная железа крупного рогатого скота [вымя]:** железа внутренней секреции, состоящая из 4-х четвертей или долей, каждая из которых внизу оканчивается соском. **Печень:** крупная пищеварительная железа, вырабатывающая желчь, обладающая физиологическими функциями [защитной, барьерной], участвующая в обмене веществ [белков, углеводов], кровообращении и содержащая вещества, препятствующие свертыванию крови [гепарин], вещества, стимулирующие кроветворение, витамины В. **Плод:** внутриутробное животное до рождения. Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре. **Почки:** парный орган и главный орган выделительной системы животного, богатый железистыми экстрактирующими канальцами. **Предстательная железа:** добавочная железа мужского полового аппарата, расположенная на шейке мочевого пузыря и начальной части мочеиспускательного канала и состоящая из отдельных железистых частей, соединенных между собой гладкими мышечными волокнами, образующие на поверхности железы плотный мышечный слой. **Селезенка:** непарный паренхиматозный орган кроветворной системы, выполняющий многообразные функции, участвующий в процессах кроветворения, защитных реакциях организма, гормональной деятельности, в обмене веществ, борьбе с возбудителями заразных болезней, и использующий на пищевые, лечебные и технические цели. **Стекловидное тело глаз:** Прозрачная бесцветная желеобразная масса, заполняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой. **Слизистая оболочка [шлям] тонкого отдела кишечника свиней:** (балластные слои кишок) – Серозная, мышечная, слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки. Основной коллагенсодержащий слой кишечного сырья, образован рыхлой соединительной тканью и представляет собой сложное переплетение коллагеновых и эластиновых волокон. Однородная пастообразная жидкость, полученная в результате измельчения слизистого слоя на вальцах, консервированная сернистым ангидридом. **Слюнные железы:** сложные разветвленные альвеолярные или трубчато-альвеолярные [у жвачных] железы, вырабатывающие белковый секрет, содержащие сложную систему веществ, обладающую бактерицидными свойствами и содержащие свыше 50 ферментов (лизоцим, пероксидаза, нуклеаза), относящиеся к гидролазам, оксидоредуктазам, трансферазам, лиазам, изомеразам. **Трахея:** орган, служащий для прохождения воздуха по направлению к легким и обратно, состоящий из незамкнутых колец гиалинового хряща. **Слизистая оболочка языка:** рыхлая волокнистая соединительная ткань, состоящая из эпителия, собственной пластинки и мышечной пластинки [эпителий языков], устойчивая к механическим и химическим воздействиям корма. **Рекомендуемые сроки годности и условия хранения специального сырья в зависимости от условий консервирования:** **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения охлажденного специального сырья цельная кровь при температуре хранения не выше плюс 18 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 2 ч, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови охлажденные при температуре хранения не выше плюс 4 °Си относительной влажности воздуха 95-98 % 12 ч; железы молочные охлажденные при температуре хранения не выше 0 °С - минус 2 °С2 суток. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения замороженного сырья при температуре воздуха не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения:** кровь и продукты крови замороженные 20 суток, транспортированию не подлежат. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения замороженного сырья при температуре воздуха не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения:** слизистая оболочка тонких кишок замороженная 1 месяц; легкие замороженные 12 месяцев; желчь замороженная 6 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 6 месяцев. кровь и продукты крови замороженные в виде чешуйчатого льда 2 месяца.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: железы молочные замороженные 3 месяца; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку, замороженное 3 месяца. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: мозг головной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; мозг спинной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; печень крупного рогатого скота и свиней замороженные 4 месяца; железы предстательные крупного рогатого скота замороженные 4 месяца; плод (эмбрион) крупного рогатого скота замороженный 4 месяца; сердце крупного рогатого скота и свиней замороженное 12 месяцев; почки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; селезенки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; двенадцатiperстные кишки свиней замороженные 4 месяца; мышцы [скелетные] или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота —4 месяца; легкие замороженные 12 месяцев; трахеи хрящи[гиалиновые] замороженные 12 месяцев; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку 6 месяцев; железы молочные замороженные 4 месяца; железы слюнные замороженные 4 месяца; слизистая оболочка тонких кишок, замороженная [шлям]12 месяцев; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]12 месяцев; желчь замороженная 12 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения консервированного специального сырья в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь высушеннная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 °С от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 °С от 12 месяцев до 2,5 лет; желчь, консервированная едким натром в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 °С от 12 месяцев до 2,5 лет; —желчь, консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. сгущенная желчь, разлитая в стерильную посуду, хранится в прохладном и защищенном от света месте при температуре не выше 15 °С не более 2,5-3 лет. желчные камни, высушенные при температуре не выше 18 °С от 12 месяцев до 2,5 лет; железы высушенные ацетоном при температуре хранения не выше минус 8 °С —20 суток; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная спиртом1 сутки; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная сернистым ангидридом 30 суток; мышцы скелетные, консервированные спиртом при температуре хранения ниже 0 °С 2 месяца; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 15 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 4 часа, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 48 часов; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованного замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованного сухого специального сырья при температуре не выше 20-25 °С в течение 12 месяцев. кровь и продукты крови сухие при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев; желчь сухая при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного специального сырья мукозы свиной [оболочек слизистых тонкого отдела кишечника свиней] при температуре воздуха **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % **не более 12 месяцев** с момента производства при соблюдении условий хранения. Примечание - При хранении и транспортировании герметично упакованного сухого специального сырья относительная влажность воздуха не регламентируется. 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,ТИ 10.13.15-014-37676459-2016
ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО
(взамен 9210-014-37676459-2012)

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоребренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутер-

бродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.03.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик с васаби.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.04.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г: рулет «НациональНой» (Национальный).

Изменение № 3 Дата введения в действие 28.07.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка соленая «Застольная»; корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем.

Изменение № 5 Дата введения в действие 08.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г: грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Ка-зачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; шпик солёный с дымком; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный с анисом; шпик солёный с тмином; шпик солёный с лавровым листом; шпик

солёный с черным перцем; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с хреном; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с паприкой; шпик солёный в зелени; шпик солёный с хреном и чесноком; сало солёное по-венгерски; сало солёное в меду по-украински; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-домашнему; шпик солёный копчёный; сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** шпик «Микс»; шпик «Микс» в блоке.

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «Подомашнему вкусный»; шпик «Пикантный вкус». Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску»; шпик «На закуску» с паприкой; шпик «На закуску» с грибами; шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик соленый. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт»; шпик копченый.

Изменение № 7 Дата введения в действие 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – вареный. Категория Д:** сало вареное с мясными прослойками; шпик вареный с мясными прослойками. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** сало копчено-вареное с мясными прослойками; шпик копчено-вареный с мясными прослойками.

Изменение № 8 Дата введения в действие 20.03.2018 г. «Правила транспортирования и хранения» дополнить сроками годности для продуктов соленых фасованных в тару нового *ассортимента*: Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4°C – не более 180 суток.

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.04.2018 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 10 Дата введения в действие 07.02.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая с чесноком. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – несоленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная, грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик «Микс»; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.06.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г: грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Смалец» «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г: корейка сырокопченая; грудинка сырокопченая. **Категория Д:** сало сырокопченое; сало сырокопченое (лопаточное); шпик сырокопченый. Группа – мясная. Вид – продукт из

шпика. Подвид – сырояленый. Категория Г: корейка сырояленая; грудинка сырояленая. **Категория Д:** сало сырояленое; сало сырояленое (лопаточное); шпик сырояленый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** корейка варено-копченая; грудинка варено-копченая. **Категория Д:** сало варено-копченое; сало варено-копченое (лопаточное); шпик варено-копченое.

Изменение № 12 Дата введения в действие 01.08.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: «Бекон соленый». **Категория Д:** шпик соленый «Деревенский»; шпик «Ярморочный» в паприке; шпик солёный «Пикантный»; шпик солёный «По-венгерски»; шпик солёный «Традиционный»; шпик солёный «По-белорусски»; сало соленое в обсыпке. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** шпик «Венгерская традиция»; пузанина свиная в обсыпке.

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.06.2020 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: бекон маринованный «По-домашнему». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон сырокопченый «Столичный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** бекон варено-копченый «Южный».

Изменение № 14 Дата введения в действие 30.06.2021 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка «По-ковбойски»; грудинка в горчичном маринаде; грудинка с томатами; грудинка «По-кавказски». **Категория Д:** сало «По-деревенски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** сало «Особое».

Изменение № 15 Дата введения в действие 22.03.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: бекон для завтрака; бекон для завтрака с чесноком; бекон для завтрака с паприкой. **Категория Д:** шпик с холодцом и хреном; шпик с васаби; шпик с огурцом маринованным; шпик с хреном, васаби и сыром; шпик с укропом и зеленью; закуска «Белорусская»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** «Сало копченое на дровах»; «Сало копченое из печи».

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.03.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория В: Сало «Классическое»; Закуска «Белорусская»; **Категория Д:** Смалец; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** слойка «Охотничья»; грудинка «Купеческая»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория В:** свинина запеченная на дровах. **Правила транспортирования и хранения Дополнить:** Рекомендуемые сроки годности, при температуре от 0 до +6⁰ в вакуумной упаковке для следующих видов продукции: Сало «Классическое» 60 суток; Закуска «Белорусская» 45 суток; Смалец – 45 суток; слойка «Охотничья» 45 суток; грудинка «Купеческая» 45 суток; Свинина запеченная на дровах 45 суток.

Изменение № 17 Дата введения в действие 19.05.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Г: руляда; грудинка запечённая; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой; **Группа мясная. Вид-продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 18 Дата введения в действие 23.12.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая «Застольная»; **Категория Д:** шпик соленый «По-домашнему»; шпик соленый «По-белорусски»; шпик с чесноком и перцем; шпик «Бутербродный с паприкой»; шпик «Бутербродный с чесноком»; шпик «Бутербродный с душистым перцем»; шпик «Бутербродный копченый на дровах»; шпик «Домашний» соленый; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** «сало копченое из печи»; «сало подкопченое с чесноком»; «сало подкопченое с паприкой»; «сало подкопченое с душистым перцем»; «сало копченое «Расколбас»; закуска «По-белорусски»; закуска «Залихватская»; закуска «Расколбас»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** грудинка «По-русски»; грудинка «Фирменная»; **Категория Д:** шпик «Залихватский»; шпик «Венгерский»; шпик копченый «По-домашнему».

Изменение № 19 Дата введения в действие 20.04.2023 Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – варено-копченый Категория В:** свинина «Охотничья»; «Ассорти».

Изменение № 20 Дата введения в действие 01.06.2023

Придуманное наименование	Новая редакция придуманного названия
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:	
бекон «Закусочный»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»;	бекон «Загадочный»; бекон «Петербургский»; бекон «Смоленский»;
Категория Д:	
шпик «Хуторский»; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками;	шпик «Станичный»; сало солёное по-молдавски; сало солёное по-болгарски с мясными прослойками; сало солёное по-баварски; сало солёное по-баварски с мясными прослойками; сало солёное по-родному; сало солёное по-родному с мясными прослойками;
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:	
шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный.	шпик солёный «Заказной»; шпик солёный «Заказной» копчёный.
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:	
шпик «Закусочный»;	шпик «Заказной»;

Изменение № 21 Дата введения в действие 27.09.2023 Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – сырокопченый. Категория Д:** «сало на соломе».

Изменение № 22 Дата введения в действие 15.11.2023 Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем, вязаный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из брюшины вареный.

Изменение № 23 Дата введения в действие 26.02.2024 Группа – продукт мясные. Вид – продукт из шпика. **Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем».

Изменение № 24 Дата введения в действие 26.04.2024 Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: шпик «Классический».

Изменение № 25 Дата введения в действие 05.06.2024 Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: «сало с черемшой».

Изменение № 26 Дата введения в действие 20.06.2024 Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: сало калужское; грудинка по-домашнему. Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый. Категория Г: грудинка «Запечённая».

Изменение № 27 Дата введения в действие 14.08.2024 Группа — продукты мясные. Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г: грудинка соленая.

Изменение № 28 Дата введения в действие 30.08.2024 Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Д: Смалец; Смалец с васаби; Смалец с зеленью; Смалец с чесноком.

Изменение № 29 Дата введения в действие 29.10.2024 Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г: корейка соленая от Жупикова; Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г: рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Северный»; рулет из свинины «Домашний»; рулет из свинины «Праздничный».

Изменение № 30 Дата введения в действие 29.10.2024 Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д: Дымовица.

Изменение № 31 Дата введения в действие 24.04.2025 Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г: сало соленое.

Изменение № 32 Дата введения в действие 24.09.2025 Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Б: кореека ароматная с перцем.

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

Примечание: Категория продуктов из шпика: Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ указаны в таблице: **Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток**; порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**; сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 160 суток**; порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 55 суток**; сервировочная нарезка без применения вакуума или

модифицированной атмосферы – **не более 25 суток**; целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 140 суток**; порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 80 суток**; сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 65 суток**; сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 45 суток**; целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 140 суток**; порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток**; сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару** при температуре хранения от 0 до 6°C: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток**; порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 20 суток**; сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 55 суток**; порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 8°C: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 240 суток**; для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 200 суток**; для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 220 суток**; для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 180 суток**. **Рекомендуемый срок годности** шпика при температуре не выше минус 18°C: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 12 месяцев**; для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 9 месяцев**; для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 10 месяцев**; для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 8 месяцев**; шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки – **не более 14 месяцев**; шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки – **не более 18 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** **после вскрытия упаковки** (для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 10 суток**, в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре не выше минус 18°C: неупакованной продукции (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 180 суток**; упакованной без применения вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 240 суток**; упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 270 суток**). **Рекомендуемые сроки годности** для продуктов из шпика соленых фасованных в тару при температуре хранения от 0 до +6°C: без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 40 суток; с применением вакуума и модифицированной атмосферы не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная 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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-909-37676459-2019
КОСТИ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кости пищевые крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней (далее по тексту – продукт, продукция, кости), предназначенные для изготовления бульонов и отваров. Кости выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида скота кости выпускают **следующих видов: Говяжьи кости:** суставные головки трубчатых костей; грудные кости; позвоночные кости; крестцовые кости; тазовые кости. **Свиные кости:** позвоночные кости; грудные кости; крестцовые кости; тазовые кости; трубчатые кости. **Бараньи кости:** спинно-реберная часть; грудные кости; трубчатые кости. **Наборы пищевых костей:** набор пищевых костей говяжьих; набор пищевых костей бараньих; набор пищевых костей свиных.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4 °C: негерметично упакованная продукция – **не более 3 суток**; герметично упакованная продукция – **не более 5 суток**; продукция упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °C – **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.

21 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.11.60-788-37676459-2018
ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на эндокринно-ферментное сырье (далее – сырьё, продукция), получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных (продуктивных) животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства медицинских, ветеринарных препаратов, ферментных препаратов, питательных сред медицинских препаратов и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства, здравоохранения, пищевой промышленности. Эндокринно-ферментное сырье выпускают в замороженным виде или химически консервированное этиловом спиртом, чистым ацетоном, формалином и поваренной солью, или высушенное (для отдельных видов сырья).

АССОРТИМЕНТ: Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от видов убойных (продуктивных) животных выпускают в следующем ассортименте: **Эндокринное сырье:** гипофиз крупного рогатого скота (передние и задние доли); гипофиз свиной; гипофиз мелкого рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы] крупного рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы] свиной; эпифиз [шишковидные железы] мелкого рогатого скота; гипоталамус крупного рогатого скота; гипоталамус свиной; гипоталамус мелкого рогатого скота; зобная железа крупного рогатого скота; зобная железа свинья; зобная железа мелкого рогатого скота; поджелудочная железа крупного рогатого скота; поджелудочная железа свинья; поджелудочная железа мелкого рогатого скота; паращитовидные железы крупного рогатого скота; паращитовидные железы свиней; паращитовидные железы мелкого рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] крупного рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] свиней; надпочечники [надпочечные железы] мелкого рогатого скота; щитовидная железа крупного рогатого скота; щитовидная железа свинья; щитовидная железа мелкого рогатого скота; железы пузырьковидные крупного рогатого скота [быков]; железы пузырьковидные свиней [хряков]; железы пузырьковидные мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; желтые тела крупного рогатого скота; желтые тела свиньи; желтые тела мелкого рогатого скота; плацента крупного рогатого скота; плацента свинья; плацента мелкого рогатого скота; семенники крупного рогатого скота [быков]; семенники свиней [хряков] семенники мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; яичники крупного рогатого скота; яичники свиней; яичники мелкого рогатого скота. **Ферментное сырье:** поджелудочная железа (орган двойной секреции) крупного рогатого скота; поджелудочная железа (орган двойной секреции) свинья; поджелудочная железа (орган двойной секреции) мелкого рогатого скота; слизистая оболочка съчугов крупного рогатого скота; слизистая оболочка свиных желудков; съчуги мелкого рогатого скота; съчуги телят; слизистая оболочка тонких кишок крупного рогатого скота; слизистая оболочки тонких кишок свинья; слизистая оболочки тонких кишок мелкого рогатого скота. **Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное эндокринно-ферментное сырье поштучно, в пластинах или в блоках:** замороженные пластины [блоки] из гипофизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипофизов свиней; замороженные пластины [блоки] из гипофизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов мелкого рогатого скота; заморожен-

ные пластины [блоки] из гипоталамуса крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса свиней; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из зобных желез телят; замороженные пластины [блоки] из зобных желез молодняка крупного рогатого скота в возрасте до 3 лет; замороженные пластины [блоки] из зобных желез свиных; замороженные пластины [блоки] из зобных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез крупного рогатого скота [быков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из семенников крупного рогатого скота [быков]; замороженные пластины [блоки] из семенников мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из семенников свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из желтых тел крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из желтых тел свиных; замороженные пластины [блоки] из желтых тел мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из плаценты крупного рогатого скота; —замороженные пластины [блоки] из плаценты свиной; —замороженные пластины [блоки] из плаценты мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки съчуга крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки свиных желудков. **Эндокринно-ферментное сырье химически консервированное:** гипофизы крупного рогатого скота химически консервированные; гипофизы свиные химически консервированные; гипофизы мелкого рогатого скота химически консервированные; паращитовидные железы химически консервированные; поджелудочная железа химически консервированные; слизистая оболочка тонких кишок химически консервированная. **Эндокринно-ферментное сырье сухое:** съчуги телят; съчуги овец, коз.

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

Термины и определения Эндокринное сырье [железами внутренней секреции]: Железы, которые производят вырабатываемые ими вещества (инкремты) непосредственно в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, выполняющие внутрисекреторные и внешнесекреторные функции. **Ферментное сырье:** Железы, характеризующиеся только внешней секрецией и выделяющие свой секрет в полость организма или во внешнюю среду, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. **Гормоны:** Вещества, выделяемые железами внутренней секреции; **Ферменты:** Вещества, выделяемые железами внешней секреции; **Гипофиз:** Железа внутренней секреции - нижний мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа; **Паращитовидные железы:** Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри

щитовидной железы; **Щитовидная железа:** Железа внутренней секреции, расположенная на шее по обеим сторонам трахеи позади щитовидного хряща; **Зобная железа:** Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости; **Поджелудочная железа:** Железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки, на печени, и участвующая в регуляции обмена веществ; **Инсулин:** Гормон пептидной природы, вырабатываемый поджелудочной железой. **Надпочечники:** Парные железы внутренней секреции, расположенные по одной впереди каждой почки; **Яичники:** Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные позади почек вблизи рогов матки **Желтое тело:** Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки; **Плацента:** Орган, образующийся во время беременности и обеспечивающий связь плода с организмом матери; **Эпифиз [шишковидная железа]:** Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга; **Семенники:** Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны, расположенные в мошонке; **Гипоталамус:** Скопление ядер нервных клеток с многочисленными волокнами, образующих участок головного мозга размером $3,5 \times 2$ см и глубиной 1,5 см. **Железы пузырьковидные:** Компактное железистое образование альвеолярно-трубчатое с бугристой поверхностью, размещенное сбоку и дорзально от шейки мочевого пузыря, одетое снаружи толстой фиброзной капсулой с многочисленными гладкими мускульными волокнами и отходящими от нее в толщу железы трабекулами, разделяющие ее на долики. Часть дорзальной поверхности желез, обращенная в медиальную сторону, покрыта брюшиной. **Слизистая оболочка тонких кишок:** оболочка тонких кишок, представляющая собой эпителий с характерным рельефом и с наличием целого ряда анатомических образований: циркулярных складок, ворсинок и кишечных желез или крипты. **циркулярные складки (лат. plicae circulares)** сформированы слизистой оболочкой и подслизистой основой тонкой кишки; **кишечные ворсинки (лат. villi intestinales)** образованы выпячиваниями слизистой оболочки пальцевидной либо листовидной формы, свободно выступающие в просвет тонкой кишки. Число ворсинок в тонкой кишке весьма значительно: от 22 до 40 ворсинок на один квадратный миллиметр слизистой оболочки; **кишечные железы или крипты (лат. glandulae seu cryptae intestinales)** представлены трубчатыми углублениями, расположенными в собственной пластинке слизистой оболочки, а их устья открываются в просвет тонкой кишки между кишечными ворсинками. При этом на один квадратный миллиметр поверхности слизистой оболочки тонкой кишки приходится до 100 крипт, общее их количество превышает 150 миллионов кишечных желёз на всём протяжении, а общая площадь крипт в тонкой кишке достигает 14 м². **Сычуг телят и ягнят-молочников [до 3-х месячного возраста]:** Слизистый пищевой субпродукт, в виде четвертого отдела желудка [железистый желудок], средней массой сычужка теленка 25 г, ягненка - 8 г, и предназначенный для производства молокосвертывающих и медицинских ферментных препаратов; **Слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота или свиного желудка:** Внутренняя оболочка желудка, представляющая собой однослойный цилиндрический эпителий, собственный слой и мышечную пластинку, образующую складки (рельеф слизистой оболочки), желудочные поля и желудочные ямки, где локализованы выводные протоки желудочных желез, толщиной от 1,5 до 2 мм. **Молокосвертывающая активность:** Способность сычуга или молокосвертывающего ферментного препарата катализировать коагулацию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **Молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности. **Контрольный образец сычужного фермента:** Определенное количество сычужного фермента

мента по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующего требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности. Контрольный образец сопровождается свидетельством установленной формы. **Продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на коагуляцию казеина молока молочного субстрата с образованием хлопьев. **Свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубы, состоящей из одной камеры. Замороженное эндокринно-ферментное сырье хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. **Рекомендуемый срок годности** эндокринно-ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: поджелудочных желез не более 6 месяцев; слизистых оболочек не более двенадцати месяцев; гипофизов не более 6 месяцев; гипоталамусов не более 6 месяцев; шишковидных желез [эпифизов] не более 6 месяцев; параситовидных желез не более 6 месяцев; надпочечных желез не более 6 месяцев; щитовидных желез не более 6 месяцев; зобных желез не более 6 месяцев; семенников не более 6 месяцев; плаценты не более 6 месяцев; пузырьковидных желез не более 6 месяцев; желтых тел не более 6 месяцев; яичников не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного эндокринного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 6 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** сухого ферментного сырья при температуре не выше 25 °С в течение 12 месяцев. Высушенное эндокринно-ферментное сырье транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте. **Сроки годности** высушенных гипофизов в упакованном виде в закрытом помещении при температуре воздуха не выше 18 °С не более 12 месяцев. **Сроки годности** сухих сырцов при температуре не выше 0 °С и относительной влажности воздуха не более 80 % не более 12 месяцев. Не допускается хранение сырцов в одной камере с другими видами животного сырья и другими продуктами со специфическим запахом. Эндокринно-ферментное сырье должно храниться в закрытой таре, в помещениях, исключающих попадание прямых солнечных лучей, на деревянных стеллажах или поддонах, отдельно по партиям, при температуре не выше плюс 25 °С и не ниже минус 25 °С. Во время хранения эндокринно-ферментного сырья в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-083-37676459-2017
МЯСО СЫРОВЯЛЕННОЕ И КОПЧЕНО-ВЯЛЕННОЕ К ПИВУ
(взамен ТУ 9213-083-37676459-2012)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия сырояленые и копчено-вяленые из мяса говядины (телятины), конины (жеребятини), оленины, свинины, предварительно подвергнутых посолу, с добавлением или без добавления специй и вкусоароматических веществ (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сырояленые. Категория А: мясо говядины сырояленое «К пиву»; мясо свиное сырояленое «К пиву»; мясо телячье вяленое «К пиву»; мясо конины вяленое «К пиву»; мясо жеребятини вяленое «К пиву»; мясо оленины вяленое «К пиву»; мясо говяжье сырояленое «Острое»; мясо свиное сырояленое «Острое»; мясо телячье сырояленое «Острое»; мясо конины сырояленое «Острое»; мясо жеребятини сырояленое «Острое»; мясо оленины сырояленое «Острое»; мясо говяжье сырояленое «Пряное»; мясо свиное сырояленое «Пряное»; мясо телячье сырояленое «Пряное»; мясо конины сырояленое «Пряное»; мясо жеребятини сырояленое «Пряное»; мясо оленины сырояленое «Пряное»; мясо говяжье сырояленое с паприкой; мясо свиное сырояленое с паприкой; мясо телячье сырояленое с паприкой; мясо конины сырояленое с паприкой; мясо жеребятини сырояленое с паприкой; мясо оленины сырояленое с паприкой; мясо говяжье сырояленое с тмином; мясо свиное сырояленое с тмином; мясо телячье сырояленое с тмином; мясо конины сырояленое с тмином; мясо жеребятини сырояленое с тмином; мясо оленины сырояленое с тмином; мясо говяжье сырояленое «Барбекю»; мясо свиное сырояленое «Барбекю»; мясо телячье сырояленое «Барбекю»; мясо конины сырояленое «Барбекю»; мясо жеребятини сырояленое «Барбекю»; мясо оленины сырояленое «Барбекю»; мясо говяжье сырояленое «Гриль»; мясо телячье сырояленое «Гриль»; мясо свинины сырояленое «Гриль»; мясо конины сырояленое «Гриль»; мясо жеребятини сырояленое «Гриль»; мясо оленины сырояленое «Гриль»; чипсы мясные из говядины сырояленые; чипсы мясные из свинины сырояленые; чипсы мясные из телятины сырояленые; чипсы мясные из конины сырояленые; чипсы мясные из жеребятини сырояленые; чипсы мясные из оленины сырояленые; чипсы из говядины «Традиционные» сырояленые; чипсы из телятины «Традиционные» сырояленые; чипсы из свинины «Традиционные» сырояленые; чипсы из конины «Традиционные» сырояленые; чипсы из жеребятини «Традиционные» сырояленые; чипсы из оленины «Традиционные» сырояленые; чипсы из говядины с чесноком сырояленые; чипсы из телятины с чесноком сырояленые; чипсы из свинины с чесноком сырояленые; чипсы из конины с чесноком сырояленые; чипсы из жеребятини с чесноком сырояленые; чипсы из оленины с чесноком сырояленые; чипсы из говядины с луком сырояленые; чипсы из телятины с луком сырояленые; чипсы из свинины с луком сырояленые; чипсы из конины луком сырояленые; чипсы из жеребятини с луком сырояленые; чипсы из оленины с луком сырояленые; чипсы из говядины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сырояленые; чипсы из телятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сырояленые; чипсы из свинины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сырояленые; чипсы из конины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сырояленые;

или паприки) сыровяленые; чипсы из жеребятини со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из оленины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из говядины «Острые» сыровяленые; чипсы из телятины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из конины «Острые» сыровяленые; чипсы из жеребятини «Острые» сыровяленые; чипсы из оленины «Острые» сыровяленые; чипсы из говядины «Пряные» сыровяленые; чипсы из телятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из свинины «Пряные» сыровяленые; чипсы из конины «Пряные» сыровяленые; чипсы из жеребятини «Пряные» сыровяленые; чипсы из оленины «Пряные» сыровяленые; чипсы из говядины с тмином сыровяленые; чипсы из телятины с тмином сыровяленые; чипсы из конины с тмином сыровяленые; чипсы из жеребятини с тмином сыровяленые; чипсы из оленины с тмином сыровяленые; чипсы из говядины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из телятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из свинины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из конины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; билтонг из говядины с черным перцем; билтонг из говядины с красным перцем; билтонг из говядины с чесноком сыровяленый; билтонг из говядины с паприкой сыровяленый; билтонг из говядины «Пряный» сыровяленый; билтонг из говядины «Подкопченый» сыровяленый; билтонг из говядины «Классический» сыровяленый; билтонг из говядины «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» говяжьи сыровяленые; палочки «К пиву» свиные сыровяленые; палочки «К пиву» из конины сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из говядины; мясные снеки сыровяленые из свинины; мясные снеки сыровяленые из конины; мясные снеки сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из говядины; соломки мясные сыровяленые из свинины; соломки мясные сыровяленые из конины. мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Острое»; мясо тибетского яка сыровяленое «Острое»; мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Пряное»; мясо тибетского яка сыровяленое «Пряное»; мясо марала сыровяленое с паприкой; мясо тибетского яка сыровяленое с паприкой; мясо марала сыровяленое с тмином; мясо тибетского яка сыровяленое с тмином; мясо марала сыровяленое «Барбекю»; мясо тибетского яка сыровяленое «Барбекю»; мясо марала сыровяленое «Гриль»; мясо тибетского яка сыровяленое «Гриль»; чипсы из мяса марала сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка сыровяленые; чипсы из мяса марала «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала с луком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с луком сыровяленые; чипсы из мяса марала со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса марала «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с тмином сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с тмином сыровяленые; чипсы из мяса марала «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с грибным ароматом

сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» пикантные сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» пикантные сыровяленые; билтонг из мяса марала с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса марала «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Восточный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» из мяса марала сыровяленые; палочки «К пиву» из мяса тибетского яка сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из мяса марала; мясные снеки сыровяленые из мяса тибетского яка; соломки мясные сыровяленые из мяса марала; соломки мясные сыровяленые из мяса тибетского яка. мясо лося сыровяленое «К пиву»; мясо медведя сыровяленое «К пиву»; мясо лося вяленое «К пиву»; мясо медведя вяленое «К пиву»; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятини с чесноком; чипсы из медвежатины «Острые»; чипсы из лосятини «Острые»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятини «Пряные»; чипсы из мяса лося «Традиционные»; соломки мясные сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из марала; билтонг из лосятини с чесноком; билтонг из медвежатины с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса.**

Подвид – сырокопченые. Категория А: мясо говяжье сырокопченое «К пиву»; мясо свиное сырокопченое «К пиву»; мясо телячье сырокопченое «К пиву»; мясо конины сырокопченое «К пиву»; мясо жеребятини сырокопченое «К пиву»; мясо оленины сырокопченое «К пиву»; мясо говяжье сырокопченое «Острое»; мясо свиное сырокопченое «Острое»; мясо телячье сырокопченое «Острое»; мясо конины сырокопченое «Острое»; мясо жеребятини сырокопченое «Острое»; мясо оленины сырокопченое «Острое»; мясо говяжье сырокопченое «Пряное»; мясо свиное сырокопченое «Пряное»; мясо телячье сырокопченое «Пряное»; мясо конины сырокопченое «Пряное»; мясо жеребятини сырокопченое «Пряное»; мясо оленины сырокопченое «Пряное»; мясо говяжье сырокопченое с паприкой; мясо свиное сырокопченое с паприкой; мясо телячье сырокопченое с паприкой; мясо конины сырокопченое с паприкой; мясо жеребятини сырокопченое с паприкой; мясо оленины сырокопченое с паприкой; мясо говяжье сырокопченое с тмином; мясо свиное сырокопченое с тмином; мясо телячье сырокопченое с тмином; мясо конины сырокопченое с тмином; мясо жеребятини сырокопченое с тмином; мясо оленины сырокопченое с тмином; мясо говяжье сырокопченое «Барбекю»; мясо телячье сырокопченое «Барбекю»; мясо конины сырокопченое «Барбекю»; мясо жеребятини сырокопченое «Барбекю»; мясо говяжье сырокопченое «Гриль»; мясо свиное сырокопченое «Барбекю»; мясо телячье сырокопченое «Гриль»; мясо конины сырокопченое «Гриль»; мясо жеребятини сырокопченое «Гриль»; мясо свинины сырокопченое «Гриль»; мясо оленины сырокопченое «Гриль»; чипсы мясные из говядины сырокопченые; чипсы мясные из свинины сырокопченые; чипсы мясные из телятины сырокопченые; чипсы мясные из конины сырокопченые; чипсы мясные из жеребятини сырокопченые; чипсы мясные из оленины сырокопченые; чипсы из говядины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из телятины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из свинины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из конины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из жеребятини «Традиционные» сырокопченые; чипсы из оленины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из говядины с чесноком сырокопченые; чипсы из телятины с чесноком сырокопченые; чипсы из свинины с чесноком сырокопченые; чипсы из конины с чесноком сырокопченые; чипсы из жеребятини с чесноком сырокопченые; чипсы из оленины с чесноком сырокопченые; чипсы из говядины с луком сырокопченые; чипсы из телятины с луком сырокопченые; чипсы из свинины с луком сырокопченые; чипсы из конины

луком сыропеченные; чипсы из жеребятини с луком сыропеченные; чипсы из оленины с луком сыропеченные; чипсы из говядины сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из телятины сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из свинины сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из конины сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из жеребятини сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из оленины сыропеченные со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из говядины «Острые» сыропеченные; чипсы из телятины «Острые» сыропеченные; чипсы из свинины «Острые» сыропеченные; чипсы из конины «Острые» сыропеченные чипсы из жеребятини «Острые» сыропеченные; чипсы из оленины «Острые» сыропеченные; чипсы из говядины «Пряные» сыропеченные; чипсы из телятины «Пряные» сыропеченные; чипсы из свинины «Пряные» сыропеченные; чипсы из конины «Пряные» сыропеченные; чипсы из жеребятини «Пряные» сыропеченные; чипсы из говядины с тмином сыропеченные; чипсы из телятины с тмином сыропеченные; чипсы из свинины с тмином сыропеченные; чипсы из конины с тмином сыропеченные; чипсы из жеребятини с тмином сыропеченные; чипсы из оленины с тмином сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса» сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сыропеченные; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сыропеченные; палочки «К пиву» говяжьи сыропеченные; палочки «К пиву» свиные сыропеченные; палочки «К пиву» из конины сыропеченные; мясные снеки из говядины сыропеченные; мясные снеки из свинины сыропеченные; мясные снеки из конины сыропеченные; мясные снеки из оленины сыропеченные. юкола из говядины сыропечена; юкола из конины сыропечена; юкола из оленины сыропечена; юкола из мяса марала сыропечена; юкола из мяса тибетского яка сыропечена; мясо лося «К пиву»; мясо медведя «К пиву»; юкола из лосятины; юкола из медвежатины; мясо лосиное «Острое»; мясо медвежье «Острое»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Острые». палочки из свинины; палочки из говядины; палочки из кабана; чипсы из кабана.

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

Рекомендуемые сроки годности сырояленой и копчено-вяленой продукции из свинины, с момента изготовления, при температуре от 0°C до плюс 25°C: негерметично упакованной продукции – **не более 30 суток**; герметично упакованной продукции – **не более 90 суток**; упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 180 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** сырояленой и копчено-вяленой продукции говядины (телятины), конины (жеребятини), оленины, с момента изготовления, при температуре не выше от 0°C до плюс 25°C: негерметично упакованной продукции – **не более 60 суток**; герметично упакованной продукции – **не более 120 суток**; упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 240 суток**. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°C до плюс 25°C – **не более 15 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.

16 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

Допускается: не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.); указывать иную форму; не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %:** весовой при от 0 °C до 4 °C – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях

модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°C до 15°C – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-750-37676459-2017
ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: *Изделия из мяса кролика вареные:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; *Изделия из мяса кролика копчено-вареные:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. *Изделия из мяса кролика варено-копченые:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. *Изделия из мяса кролика запеченные:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; *Изделия из мяса кролика копчено-запеченные:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; *Изделия из мяса кролика сырокопченые:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; *Изделия из мяса кролика сыровяленые:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик

половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика.

Изменение № 1 Дата введения в действие — 01.02.2019 год Изделия из мяса кролика вареные: половина тушки кролика; ветчина из мяса кролика; ветчина «Пикантная» из мяса кролика; ветчина из мяса кролика «Супер Лайт»; Изделия из мяса кролика запеченные: половина тушки кролика; «стейк» из спинки кролика; рулет из мяса кролика с овощами; рулет из мяса кролика; рулет из мяса кролика «Супер Лайт»; рулет из мяса кролика с сыром и овощами.

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

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 °C до +6 °C: негерметично упакованных, не более 5 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре не выше -18 °C 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0C и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, варено-копченых, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 °C до +6 °C: негерметично упакованных – 25 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре не выше -18 °C 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сыропопченых и сыровяленых варено-копченых, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0C и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 °C до +6 °C: негерметично упакованных – 65 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев; **Рекомендуемый сроки годности** сыропопченых и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесса, при температуре не выше -18 °C 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сыропопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0C и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-380-37676459-2017

ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

(взамен ТУ 9213-380-2015)

Дата введение в действие 16.11. 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копченово-вареные, варено-копченые, копченово-запеченные, запеченные, жареные, сырьекопченые, сырояленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Ассортимент продуктов из оленины.**

АССОРТИМЕНТ: Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид – вареные: Категория А: ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с моченой брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». Категория Б: ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югорь»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние» оленина прессованная «Северянка»; «Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные. Подвид: вареные: Категория А: ветчина «Заполярная». Категория Б: ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: вареные: Категория Б: рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпинке; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Руляда из оленины»; Категория В: рулет по-охотничьи; Группа - мясная Вид – копченово-вареные Подвид - продукты из оленины цельнокусковые. Категория А: «Пастрома»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копченово-вареная»; «Мясо марала копченово-вареное»; «Рулет копченово-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь»; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото».

Категория Б: «Шея оленя»; «Рулька оленя»; рулет «Выюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; шейка «Полярная»; «Оленина шпигованная»; «Моийо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** ребра олени копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные» **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: копчено-вареные:** **Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые.** **Подвид - варено-копченые:** **Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** ребра олени варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: варено-копченые:** **Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность»; **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые.** **Подвид - копчено-запеченные:** **Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; «Филей олений копчено-запеченный»; «Окорок олений копчено-запеченный»; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; Вырезка оленя «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: копчено-запеченные:** **Категория Б:** рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский».

Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - запеченные: **Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленя»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; филей «Элитный»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; окорок олений «Премиум»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки олени; «Хрустящие» снеки; стрипсы олени. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; шейка «Пикантная»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленя «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки олени «Ароматные».

Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: запеченные: **Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и греческим орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка».

Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - жареные: **Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль. **Категория В:** шашлык с грибами и луком.

Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: жареные: **Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и греческим орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой».

Группа - мясная Вид –

продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А: окорочек «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье «Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; окорок «Дикий олень»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленя»; окорок олений «Подарочный»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленя»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Филе из оленины сырокопченое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сырокопченое в томатном соусе»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишкы» пряные; «Мясные фишкы» с чесноком; «Мясные фишкы» с острой паприкой; «Мясные фишкы» со вкусом белых грибов; «Мясные фишкы» с ароматом жареного лука; «Мясные фишкы» по-чилийски; «Мясные фишкы» с хреном (вассаби); «Мясные фишкы» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишкы» с ароматом коньяка; «Мясные фишкы» с ароматом бруски; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; филей «Дикий север»; «Карбонад» из оленины; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Шея оленя»; «Рулька оленя».

Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: сырокопченые: Категория Б: оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи;

Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сыроявленые: Категория А: оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; филей «Дикий север»; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюндэнское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; «Филе из оленины сыроявленое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сыроявленое в томатном соусе»; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишкы» пряные; «Мясные фишкы» с чесноком; «Мясные фишкы» с острой паприкой; «Мясные фишкы» со вкусом белых грибов; «Мясные фишкы» с ароматом жареного лука; «Мясные фишкы» по-чилийски; «Мясные фишкы» с хреном (вассаби); «Мясные фишкы» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишкы» с ароматом коньяка; «Мясные фишкы» с ароматом бруски; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины»; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина остшая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 22.09.2020 год Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыроявленые: Категория А: Джерки мясные с вяленым томатом; Джерки мясные с греческим орехом; Джерки мясные с бруски; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с греческим орехом; Мясные медальоны с бруски; Мясные медальоны с черносливом.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 23.05.2023 год Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - варено-копченые: Категория Б: Рулет из оленины варено-копченые;

ный. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Соломка из оленины «Пряная»; Мясная крошка из оленины «Вкус Севера»; Окорок олений сырокопченый. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырояленые: Категория А:** Джерки из оленины «Полярная звезда». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырояленые: Категория А:** Палочки сырояленые, сухие «Из оленины». **Категория Б:** Круглетцы из оленины; Палочки сырояленые, сухие «Из оленины».

Изменение № 3 Дата введения в действие - 24.08.2023 год **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Балык сырокопченый «Карпаччо» из мяса оленины; Мясная крошка из оленины «Халапеньо». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырокопченые: Категория Б:** Колбаски к пиву сырокопченые «Янтарь» из мяса оленины; Колбаски из мяса оленины сырокопченые «Походные». **Категория В:** Колбаски из мяса оленины сырокопченые «Походные». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырояленые: Категория Б:** Колбаски к пиву сырояленые «Горчичные» из мяса оленины; Колбаски к пиву сырояленые «Перчик» из мяса оленины; Колбаски к пиву сырояленые «Чесночные» из мяса оленины; Колбаски к пиву сырояленые «Дикий Север» из мяса оленины; Круглицы из оленины сырояленые «Прованс»; Круглицы из оленины сырояленые «Три перца»; Суджук из мяса оленины. Допускается вырабатывать продукты из оленины 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.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности от 75 до 80%: - вареных – не более 5 суток; - варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; - варено-прессованных и ветчинных – не более 5 суток; - запеченных – не более 5 суток; - запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; - жареных – не более 5 суток; - жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; - сырокопченых, сырояленых при температуре от 0°C до 4°C – не более 30 суток; - сырокопченых, сырояленых при температуре от 4°C до 12°C 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности от 75 до 80%: - **вареных:** - целыми изделиями – не более 12 суток; - при сервировочной нарезке – не более 5 суток; - при порционной нарезке – не более 6 суток. - с использованием консервантов – не более 40 суток - **варено-копченых и копчено-вареных:** - целыми изделиями – не более 20 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 15 суток. - с использованием консервантов – не более 25 суток. - **запеченных, жареных, копчено-запеченных:** - целыми изделиями – не более 20 суток; - целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сырокопченых продуктов:** - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 55 суток; - при порционной нарезке –

не более 60 суток. **-сыровяленых продуктов:** - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 15 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сыропеченные, сырояленые:** - целыми изделиями – не более 75 суток; - при сервировочной нарезке – не более 60 суток; - при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из оленины, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%:** **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12°C - не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 90 суток; **сыропеченные и сырояленые:** при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C - не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C: - варено-прессованных и ветчинных – не более 3 суток; - вареных, запеченных – не более 5 суток; - варено-копченых и копченово-вареных – не более 7 суток; - сыропеченных, сырояленых – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75-78%: **сыропеченные продукты** не более **60 суток; сырояленые продукты** не более **60 суток.** **Рекомендуемый срок годности** продуктов сыропеченных и сырояленых из оленины при температуре воздуха от 0 до 6°C **после нарушения целостности потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.13-743-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА И
СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ
СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия деликатесные сыровяленые, сырокопченые, сушеные, вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов убойных животных (говядина, свинина, конина, жеребятина, оленина, баранина) и птицы, и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция классифицируется в зависимости от технологии производства, формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия сырокопченые Из мяса убойных животных и мяса птицы: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами]; соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. Из говяжьих субпродуктов: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй,

со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ олена со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца олена со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленевых со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленевых со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюковой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами).

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.10.2021 год ароматизатор «Жидкий дым» по действующей нормативной или технической документации. **Допускается:** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°C до 4°C – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°C до 15°C – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** изделий сырокопченых и сырояленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

22 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 19.06.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Продукция мясная «Халяль» в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускается в следующем ассортименте: **Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»:** Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А: говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный»; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; Категория Б: говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; Категория В: «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А: ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; Категория Б: ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В: язык фаршированный «Нежность»; Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А: говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиний «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «Побалошовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». Категория Б: рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной коже; Категория В: рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; Категория Г: ребра телячьи; Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б: рулет с

сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволинный «Королевский»; рулет буйволинный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные** **Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «Поселянски»; говядина «Лакомка»; буйволятин «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «Порусски»; шашлык «Разбойничий»; шашвармагриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пикантная»; шашлык повосточному; шашлык помосковски; шашлык подомашнему; шашлык поазербайджански; шашлык потаджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык погрузински; шашлык покавказски; шашлык поболгарски; шашлык «Посокольски»; шашлык «Поохотничи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятин) фаршированные Подвид: запеченные** **Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволинный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятин запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволинная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволинная «Каприз»; грудинка говяжья «Арrostини»; грудинка буйволинная «Арrostини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные** **Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятин «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволинный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копченозапеченные** **Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятин) цельнокусковые Подвид: сырокопченые** **Категория А:** говядина «Фермерская»; говядина «Пражская»; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятин «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинnyй»; пастрома «Сочинская»; балык «Побарски»; окорок «Поособому»; филей «Поцарски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятин; «Мясо покайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволинный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволинная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сырояленые** **Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятин «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятин; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки поамерикански»; пастирма «Турецкая»; «Бюонднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сырояленое»; «Филе из говядины сырояленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятин на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные** **Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина

«Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка "Банджо" баранья; лопатка "Устречная" из баранины; рулет «Восточный»; «Узыномыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеека «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узыномыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** корейка «Стамбульская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «ХанТагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделяемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узыномыртка» «Узыномыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле поиндийски; баранина на вертеле помароккански; козлятина на вертеле помароккански; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык повосточному; шашлык помосковски; шашлык подомашнему; шашлык поазербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык поармянски; шашлык покарски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле поболгарски; козлятина на вертеле поболгарски; шашлык погрузински; шашлык покавказски; шашлык поболгарски; шашлык поузбекски; шашлык поташкентски; шашлык посевански; шашлык покургански; шашлык геленджикский; шашлык потурецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спинопоясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыропеченные Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «Побарски»; филеека «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырояденные Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочек «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочек «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленя «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленя»; «Рулька оленя»; рулет «Выюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленя»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленя «Деликатесная»; «Балык

олений». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыропочченые Категория А:** окорок олений «Гурман»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленя»; «Оленина сыропочченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочек «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленя»; «Рулька оленя»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырояленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мираб»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моий». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Поякутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «Поякутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык подомашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыропочченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырояленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Картачучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучуктюндук».

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

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вновь созданных вкусовых компонентов; дополнять фирменными или фантазийными названиями. Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от ми-

минус 1,5°C до плюс 6°C включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°C. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C и до 6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C: вареных – не более 5 суток; варенокопченых и копченовареных – не более 7 суток; варенопрессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варенокопченых и копченовареных**: целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копченозапеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL** **вареные, варенокопченые, запеченные, сырокопченые, сырояленые**: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы** при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варенокопченые, копченозапеченные** при температуре хранения не выше минус 12°C не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 90 суток; **сырокопченые и сырояленые** при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C не более 5 суток. Предприятиеизготовитель 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.

20 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-542-37676459-2017
КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных:

паштет «Фирменный»	2 года
паштет «Фирменный Бобровский»	2 года
паштет с копченостями	2 года
паштет «Бобровский»	2 года
паштет печеночный с копченостями»	2 года
паштет «Праздничный»	2 года
паштет «Столичный»	2 года
паштет «Охотничий»	2 года
паштет «Деликатесный»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «К завтраку»	2 года
паштет «К завтраку луковый»	2 года
паштет «К завтраку с паприкой»	2 года
паштет «К завтраку с ветчиной»	2 года
паштет «К завтраку печеночный»	2 года

паштет «Дорожный»	2 года
паштет «Градский»	2 года
паштет «Ольшанский»	2 года
паштет «Земский»	2 года
паштет «К чаю»	2 года
паштет «К ужину»	2 года
паштет «Особый»	2 года
паштет «Особый с брусникой»	2 года
паштет «Особый с черносливом»	2 года
паштет «Особый с морковью»	2 года
паштет «Стольный»	2 года
паштет «Донской»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Казачий»	2 года
паштет «Закусочный»	2 года
паштет «Крестьянский»	2 года
паштет «Королевский»	2 года
паштет «Деликатесный с укропом»	2 года
паштет «Царский»	2 года
паштет «Фермерский»	2 года
паштет «Амадеус»	2 года
паштет «Пряный»	2 года
паштет «Любимый»	2 года
паштет «Семейный»	2 года
паштет «Острый»	2 года
паштет «Восторг»	2 года
паштет «Сельский»	2 года
паштет «Испания»	2 года
паштет «Посольский»	2 года

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°C до 5°C в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-037-37676459-2017

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

(взамен ТУ 9213-037-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сырь соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сыроподобные, сырояденные изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные продукты. Вид – соленые. Подвид – цельнокусковые. Категория А: маринованная говядина; соленая говядина; солонина «Русская»; солонина «По-гамбургски»; солонина «Датская»; солонина «По-закарпатски»; соленый окорок; говядина в рассоле. **Группа – мясные продукты. Вид – вареные. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; балык «Классический»; рулет «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Шарм»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность». **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика. **Группа – мясные продукты. Вид вареные прессованные: Подвид – формованные. Категория А:** ветчина «Говяжья»; говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная; говядина прессованная вареная. **Категория Б:** ветчина «Виктория»; мясо «Особое»; мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов, ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку». **Группа – мясные продукты. Вид вареные в оболочке. Подвид – формованные. Категория А:** ветчина «Липецкая»; говядина «Заказная»; говядина «Закусочная»; говядина с соевым белком. **Категория Б:** говядина «Боярская»; говядина «Молодежная»; говядина «Обеденная»; ассорти говяжье. **Группа – мясные продукты. Вид варено-копченые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** балык «Восточный»; балычок «Смачный»; говядина «По-балашовски»; говядина «Посольская»; рулет с сыром; рулет «Столичный»; рулет «Пряный»; рулет «Завидный»; орех «Европейский»; говяжий шар; филей «Гостевой»; шашлык. **Категория Б:** шейка «Российская»; шейка «Экстра»; говядина в шпике; язык «Деликатесный». **Категория В:** рагу говяжье «Популярное»; грудинка «Дарницкая»; грудинка фаршированная «Подарочная». **Категория Г:** ребра телячьи; **Группа – мясные продукты. Вид – запеченные. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «Сюрприз»; говядина «По-селянски»; филей «Гусарский»; буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шаварма гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи. **Категория Б:** шейка «Пикантная»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное. **Категория В:** шашлык с грибами и луком; ребрышки телячьи «Ароматные». **Группа – мясные продукты. Вид – копчено-запеченные. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; вырезка «Изысканная»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семей-

ный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная». **Категория Б:** шейка «Банкетная»; рулет «Крестьянский». **Группа – мясные продукты. Вид – сыропеченные. Подвид – цельнокусковые.** **Категория А:** говядина «Фермерская»; говядина «Пражская»; пастрома «Сочинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; сыропеченные говяжьи языки; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; чипсы; карпаччо; пастрома. **Категория Б** говядина в оболочке из шпика; «Хвост из говядины». **Категория В** грудинка «Помещичья». **Группа – мясные продукты. Вид – сырояденые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; палочки к пиву; говядина к пиву; билтонг; мясо «Чемен» по-турецки; хвост; ломтики «Вкусняшки»; «Чикен Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; строганина; чипсы из говядины «Смак». **Категория Б:** слойка «Обеденная».

Изменение № 1 Дата введения в действие 03.11.2022 год Актуализация текста ТУ

Изменение №2 Дата введения в действие 18.09.2023 год **Группа – мясные продукты. Вид варено-копченые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** Мясо говядины «Медовое» варено-копченое. **Группа – мясные продукты. Вид – сырояденые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** «Биф джерки» из говядины; Брезаола из говядины сырояденая; Мясные ломтики из говядины. **«Мясные продукты сырояденые из говядины»** наименование сырояденой продукции из говядины «Чикен Джерки» переименовать в наименование «Джерки». Допускается вырабатывать продукты из говядины 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.

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

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C: сыро соленых – не более 15 суток; вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сыропеченных – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C: **сыро соленых:** целыми изделиями – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. **вареных:** целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сыропеченных продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **-сырояденых продуктов:** целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сыропеченные, сырояденые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий из говядины,

упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12°C не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 270 суток; 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-315-37676459-2014)
--------------------	---

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертизное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные паштеты, фарши закусочные, тушенки (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, свинины, мяса птицы и/или субпродуктов с использованием круп, овощей, соевых белков, наполнителей или без них, предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок, технологических операций консервы вырабатывают в следующем ассортименте: Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья». Консервы с бобовыми: говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей. Консервы с крупами: каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; плов с говядиной. Консервы паштетные: паштет «Нежный» из куриной печени; паштет «Нежный» из индюшиной печени; паштет «Нежный» из гусиной печени; паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» из печени индейки; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Нежный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет «Деликатесный» из индюшиной печени; паштет «Деликатесный» из гусиной печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Утка с черносливом»; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный». Консервы фаршевые: фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный

«Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Туристический»; голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые с курицей; голубцы ленивые со свининой.

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.02.2017 год Консервы с крупами: плов с бараниной; плов с говядиной; плов с телятиной; плов со свининой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 10.05.2017 год Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: говядина тушеная «Натуральная в желе»; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Слободская»; свинина тушеная «Натуральная в желе»; свинина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная».

Изменение № 4 Дата введения в действие 15.05.2017 год Консервы с овощами: индейка «По-カリбски»; курица «По-мексикански»; рататуй с говядиной; гуляш «По-венгерски»; курица «По-гавайски».

Изменение № 5 Дата введения в действие 27.12.2017 год Консервы с крупами: каша пшенная с говядиной.

Изменение № 6 Дата введения в действие 20.02.2018 год Консервы с крупами: каша «Богатырская» рисовая с говядиной; каша «Богатырская» гречневая с говядиной; каша «Богатырская» перловая с говядиной; каша «Богатырская» рисовая со свининой; каша «Богатырская» гречневая со свининой; каша «Богатырская» перловая со свининой.

Изменение № 7 Дата введения в действие 21.03.2018 год Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: свинина тушеная в желе «Особая». Консервы с крупами: каша из полбы со свининой; каша из полбы с говядиной; каша перловая со свининой.

Изменение № 8 Дата введения в действие 05.06.2018 год Консервы с бобовыми: гороховое пюре со свинокопченостями; горох со свининой. Консервы с крупами: свинина с рисом и овощами. Консервы паштетные: паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Любительский»; паштет с говяжьей печенью; паштет из мяса кур.

Изменение № 9 Дата введения в действие 04.09.2018 год Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: «Говядина тушеная натуральная в желе»; «Свинина тушеная натуральная в желе»; «Говядина тушеная Слободская»; «Свинина тушеная Слободская»; «Свинина тушеная Застольная»; «Говядина тушеная Застольная».

Изменение № 10 Дата введения в действие 03.09.2019 год Консервы фаршевые с крупами: сосиски с гречневой кашей; сосиски с перловой кашей; сосиски с рисовой кашей.

Изменение № 11 Дата введения в действие 31.01.2020 год Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка из конины»; тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка «Говяжья»; тушенка свинья «Кусковая»; тушенка «Свиная». Консервы с бобовыми: каша гороховая с говядиной; каша гороховая с бараниной; каша гороховая с кониной. Консервы с крупами: каша перловая с лосятиной; каша гречневая с лосятиной; каша рисовая с лосятиной; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; каша рисовая с мясом кабана; каша полбяная с говядиной; каша полбяная с бараниной; каша полбяная с кониной; каша гречневая с говядиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; плов с говядиной; плов с бараниной; плов с кониной.

Изменение № 12 Дата введения в действие 16.06.2020 год Группа – консервы мясорастительные. Консервы с крупами: каша гречневая с говядиной; каша перловая с говядиной; каша гречневая со свининой; каша перловая со свининой; каша рисовая со свининой; каша рисовая с говядиной. Консервы

паштетные: риет «Валенсия»; риет «Мадера»; риет с мясом дикого северного оленя и черносливом; риет с мясом дикого полярного зайца и цедрой апельсина; риет с мясом дикого гуся и черносливом; риет «Крем-Сливки»; риет «Северный с ароматом брусники»; риет с мясом дикого северного оленя и кедровыми орешками; паштет «Луковый»; паштет «Ветчинный крем»; паштет «Фуршетный».

Изменение № 13 Дата введения в действие 23.03.2022 год Консервы с бобовыми: гуляш из говядины с нутом; гуляш из говядины с фасолью; гуляш из баранины с нутом; гуляш из баранины с фасолью; гуляш из свинины с нутом; гуляш из свинины с фасолью. **Консервы с крупами:** гуляш из говядины с гречкой; гуляш из говядины с булгуром; гуляш из баранины с гречкой; гуляш из баранины с булгуром; гуляш из свинины с гречкой; гуляш из свинины с булгуром; каша булгур с говядиной; гуляш из говядины с кашей гречневой; говядина с рисом и овощами.

Изменение № 14 Дата введения в действие 06.05.2022 год Консервы с крупами: жаркое из говядины; жаркое из свинины; жаркое из баранины; **Консервы фаршевые:** сосиски в банке в томатном соусе; сосиски в банке в рассоле; сосиски в банке с дыром; сосиски в банке; сосиски с гречневой кашей.

Изменение № 15 Дата введения в действие 09.09.2022 год Консервы с крупами: плов «Самаркандский» с нежной бараниной; плов «Самаркандский» с нежной говядиной; плов «Самаркандский» с нежной говядиной и бараниной; плов Самаркандский» с нежной свининой; плов Самаркандский» с нежной телятиной.

Изменение № 16 Дата введения в действие 24.10.2022 год Консервы с крупами гуляш из говядины с гречневой кашей; говядина с рисом и овощами; **Консервы с овощами** говядина с картофелем; рагу «По – белорусски»; жаркое «По – белорусски».

Изменение № 17 Дата введения в действие 27.03.2023 год Консервы с овощами: «Мясо говядины с зеленым горошком и морковью»; «Гуляш с картофелем»; «Мясо говядины с фасолью и овощами».

Изменение № 18 Дата введения в действие 19.04.2023 год Консервы с бобовыми мясо говядины с зеленым горошком и морковью; мясо говядины с фасолью и овощами. **Консервы с крупами** тефтели из говядины; тефтели из говядины в соусе брусничном; тефтели в белом соусе; **Консервы с овощами** картофель тушеный с мясом говядины; «жаркое с грибами».

Изменение № 19 Дата введения в действие 11.07.2023 год Консервы мясорастительные кусковые: верблюд тушеный; конина тушеная; курица тушеная; индейка тушеная; рубец говяжий; **Консервы мясорастительные с крупами:** каша гречневая с верблюжатиной; каша перловая с верблюжатиной; каша рисовая с верблюжатиной; **Консервы мясорастительные с мясом птицы:** каша гречневая с курицей; каша перловая с курицей; каша гречневая с индейкой; каша перловая с индейкой; каша рисовая с индейкой; плов с курицей; **Консервы мясорастительные рубленые:** заправка для макарон «По-флотски».

Изменение № 20 Дата введения в действие 25.09.2023 год Консервы с крупами каша тушеная гречневая с говядиной; каша тушеная рисовая с говядиной; каша тушеная перловая с говядиной; **Консервы паштетные:** риет из мяса буйвола с вялеными томатами; **Консервы с овощами:** зирвак для плова; говядина с овощами; чили кон Карне (смесь для буррито); фасоль с говядиной; **Консервы ветчинные:** ветчина свиная «Ароматная»; ветчина свиная «Пряная».

Изменение № 21 Дата введения в действие 20.11.2023 год Консервы с бобовыми: каша гороховая со свининой и копченостями; каша гороховая со свининой.

Изменение № 22 Дата введения в действие 29.02.2024 год Консервы паштетные: паштет «Нежный с печенью»; паштет «Французский для завтрака»; паштет «С прованскими травами»; паштет «Нежный»; паштет «Печеночный со сливочным маслом»; паштет «Печеночный сливочный на завтрак»; паштет «Домашний»; паштет «С грибами»; паштет «С лесными грибами»; паштет «Печеночный»; паштет «Деревенский»; паштет «по-Домашнему»; паштет «Охотничий»; паштет «Арденский»; паштет «С ветчиной»; паштет «из мяса говядины с тыквенными семечками»; паштет «из мяса свинины с вялеными томатами».

Изменение № 23 Дата введения в действие 19.03.2024 год Консервы с бобовыми: тушеная говядина с фасолью; горошица с копченостями; **Консервы с крупами:** тушеная говядина с гречкой; каша перловая с говядиной; томленая говядина с гречкой; томленая говядина с рисом; томленая говядина с перловкой; **Консервы с макаронными изделиями:** макароны по-флотски.

Изменение № 24 Дата введения в действие 04.02.2025 год Консервы фаршевые: тефтели в томатном соусе «БУЛГАРКОНСЕРВ»; **Консервы с крупами и овощами:** голубцы фаршированные мясом и рисом «БУЛГАРКОНСЕРВ»; перец фаршированный мясом и рисом «БУЛГАРКОНСЕРВ».

Изменение № 25 Дата введения в действие 16.06.2025 год Консервы мясорастительные с бобовыми. Вторые обеденные блюда: Мясо говядины с зеленым горошком и морковью; Мясо говядины с фасолью и овощами; **Консервы мясорастительные с овощами. Вторые обеденные блюда:** Картофель тушеный с мясом говядины.

Изменение № 26 Дата введения в действие 18.07.2025 год Консервы кусковые: «Тушеная говядина в бульоне»; **Консервы с крупами:** Каша гречневая с говядиной; Каша рисовая с говядиной; Каша перловая с говядиной; **Консервы с крупами и овощами:** голубцы фаршированные мясом и рисом в томатном соусе.

Изменение № 27 Дата введения в действие 14.10.2025 год Дополнить наименованием: **Консервы фаршевые:** фрикадельки в томатном соусе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 3-х лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия потребительской упаковки** при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 16.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа — мясная. Вид — изделия из субпродуктов, цельнокусковые. Подвид — соленый. Категория Б: Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, оленьи) соленые в сыворотке. Без категории: Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; Группа — мясная. Вид — изделия из субпродуктов. Подвид — вареные: Категория Б: Языки (говяжьи, конские, оленьи, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; Категория В: Мясо голов прессованное; Мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински»; Рулет «Мраморный». Категория Г: Ассорти из субпродуктов прессованное; Сальтисон из свиной головы в желудке; Рулет из мяса свиных голов; Рулет "Деликатесный с языком"; Рулет "Домашний"; Закуска прессованная "Деревенская". Категория Д: Щековина; Щековина прессованная; Щековина пряная прессованная; Рулет "Деликатесный с языком"; Субпродукты слоеные прессованные; Без категории: Хвосты свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи) прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Шкурка свиная со специями прессованная; Ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински»; Ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; "Печень слоеная"; Рулет "Закусочный". Группа — мясная. Вид — изделия из субпродуктов. Подвид — варенокопченые: Категория Б: Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. Категория В: Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных) прессованное; Мясной прессзак; Категория Г: Сальвенат; Головы свиные. Категория Д: Печеночный прессзак. Без категории: Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные

в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком; Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком; Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Ушки свиные "По-кавказски"; Ушки свиные с маринадом «Кавказским». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копченоваренные:** Категория Б: Языки говяжьи (оленни, конские, баранни, свиные); Язык в шпике; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. Категория Г: Закуска из субпродуктов прессованная. Категория Д: Щековина; Без категории: Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Уши свиные "Классические". **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копченозапеченные:** Категория Б: Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки, (говяжьи, оленни, конские, свиные, баранни); Категория В: Мясо голов (говяжьих, свиных); Категория Г: Головы свиные. Категория Д Щековина; Без категории: Хвосты свиные; Уши свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – запеченные:** Категория Б: Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки (говяжьи, оленни, конские, свиные, баранни; Шашлык из сердца; Категория В: Мясо голов (говяжьих, свиных); Категория Г: Головы свиные; Сальтисон из свиной головы в желудке. Категория Д Щековина с чесноком и морковью; Щековина с чесноком и укропом; Рулет из щековины; Щековина в мятном маринаде; Щековина в медовом маринаде; Шашлык из щековины; Без категории: Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных (бараньих); **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – жареные:** Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сырокопченые:** Категория Б: Сердце говяжье (оленье, баранье, свиное); Языки говяжьи (оленни, конские, баранни, свиные). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сырояденные:** Изделия из субпродуктов сырояденные: Категория Б: Языки говяжьи (оленни) пряные; «Юкола вяленая из сердца». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареносушеные:** Категория Д: Без категории: Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные. **1.1.10 Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сушеные [сублимационной сушки]:** Пенис [Pizzel] говяжий; Аорта [Aorta] говяжья; Жилка становая [Stanovaya vein (tendons)] говяжья (сухожилие); Рубец [Rumen] говяжий; Сычуг [Abomasum] говяжий; Книжка [Omasum] говяжья; Сетка [Reticulum (honeycomb tripe)] говяжья (сотовый желудок).

Изменение № 1 Дата введение в действие 16.12.2016 год Изделия из субпродуктов вареные: Группа мясные **Подвид – вареные Категория В:** мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински». Категория Д: ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински» ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински» ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински» хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински» пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински»

Изменение № 2 Дата введение в действие 10.03.2017 год Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. **Подвид – вареные Категория В:** рулет «Мраморный»

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.04.2017 год Дополнить рекомендуемые сроки годности

Изменение № 4 Дата введения в действие 21.03.2018 год Изделия из субпродуктов варенокопченые:

Группа – мясные. Подвид – варенокопченые Категория Д: Ушки свиные "По-кавказски"; Ушки свиные с маринадом «Кавказским».

Изменение № 5 Дата введения в действие 11.05.2018 год Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д: "Печень слоеная".

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.04.2019 год Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д: Рулет "Деликатесный с языком"; Рулет "Домашний"; Рулет "Закусочный"; Закуска прессованная "Деревенская".

Изделия из субпродуктов копченовареные: Группа – мясные. Подвид – копченовареные Категория Д: Уши свиные "Классические".

Изменение № 7 Дата введения в действие 07.03.2020 год Изделия из субпродуктов варенокопченые [копченовареные]: Группа – мясные. Подвид – варенокопченые [копченовареные]: Категория Б: «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная].

Изменение № 8 Дата введения в действие 25.06.2020 год Изделия из субпродуктов сыровяленые: Группа – мясные. Подвид – сыровяленые: Категория Б: «Юкола вяленая из сердца».

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.02.2021 год Актуализация текста

Изменение № 10 Дата введения в действие 07.03.2023 год Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории: Соломка закусочная в маринаде «С чесноком» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «По-кавказски» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «Васаби» [из свиной шкурки].

Изменение № 11 Дата введения в действие 18.12.2024 год Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории: Уши свиные «По-корейски».

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

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

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

Таблица

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха, °C	Относительная влажность, %, не менее	
Охлажденные вареные изделия, упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток

при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варенокопченые изделия, копченовареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копченозапеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
сыровяленые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток

Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сыроподобные и сыровяленые, упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 суток

Рекомендуемые сроки годности изделий вареных из субпродуктов мясных

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха, °C	Относительная влажность, %, не менее	
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
- при сервировочной нарезке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
- при порционной нарезке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	65 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	75 суток
- в ламистере с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
- в фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток

Рекомендуемые сроки годности изделий вареносушеных из субпродуктов мясных

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха, °C	Относительная влажность, %, не менее	
Вареносушеные изделия, упакованные в пакеты из комбинированных полимерных металлизированных пленок:			
с применением консервантов	От 0 до плюс 25	75±5	60 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.11.60-526-37676459-2017
СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ
ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ

Дата введение в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящий технические условия распространяются на пищевые продукты убоя крупного рогатого скота, свиней и прочих видов продуктивных животных - сырье кишечное обработанное (далее – кишки, продукт, продукция), и предназначенное для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции.

Сырье кишечное обработанное предназначено для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классификация Кишечное сырье подразделяется: в зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности: говяжье — черевы, круга, проходники, пищеводы, синюги, синюжные пленки, мочевые пузыри; свиное — черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри; баранье — черевы, синюги, гузенки; конское — черевы, проходники; прочих видов убойных (продуктивных) животных. в зависимости от технологической обработки: кишки-сырец консервированные: кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат. **в зависимости от способа консервирования:** соленое; солено-замороженное; замороженное; сухое. **По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:** говяжьи: черевы - А, А/В, В [Доместик], С; круга - А, А/В, В; синюги - А, А/В, А/В короткие, В. пищеводы, синюжные пленки, проходники, мочевые пузыри на категории качества не подразделяют. **свиные черевы-фабрикат:** Экстра, А, С. бараны кишки-фабрикат: черевы - А, В, С; синюги - А, В; гузенки - А, В. Срок годности кишок устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице.

Таблица

Наименование кишок	Режимы хранения		Продолжительность хранения, мес, не более
	Температура воздуха, °C, не выше	Относительная влажность, %, не более	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	85	6
	10	85	3
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью	10	85	18
	25	85	12
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	25	85	24
Кишки и мочевые пузыри сухие	30	65	24

Кишки-сырец замороженные	минус 18	-	6
Кишки и мочевые пузыри фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	-	24

Транспортирование и хранение кишок, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846

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

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-095-37676459-2016
ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
(взамен 9213-095-37676459-2013)

Дата введения в действие — 22.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные деликатесные: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, сырояденые и сырокопченые (далее — продукт, продукция, деликатесы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа — мясная. Вид — продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: корейка свиная «Любительская»; балык из свинины «Посольский»; балык свиной; карбонад «Российский»; карбонад «Восточный»; лопатка свиная «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский». окорок свиной «Сибирский» (обезжиренный); говядина «Городская»; баранина; конина; оленина; мясо марала; шейка оленя «Полярная» без кости; шея оленя без кости; шейка свиная «Заказная»; окорочек из оленины «Индиго»; мясо свинины; мясо говядины; филей говяжий «Столичный»; вырезка свиная «Аппетитная»; вырезка говяжья «Аппетитная»; пастрома говяжья «Экстра»; карпаччо из говядины; балык свиной «Юбилейный»; говядина «Деликатесная». Категория Б: мясо свинины на косточке. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; орех мясной из свинины; карбонад; карбонад «Андреевский»; карбонад «Купеческий». корейка свиная «Хмельницкая»; корейка свиная; корейка свиная «Ароматная»; корейка свиная на ребрышках; корейка свиная «Венгерская» (замена наименования продукции на корейка свиная «Австрийская», изменение №34); корейка свиная «Боярская» (замена наименования продукции на корейка свиная «Народная», изменение №34); пастрома свиная «Боярская» (замена наименования продукции на пастрома свиная «Народная», изменение №34); лопатка свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; окорок бараний; конина «Степная»; язык говяжий; карбонад «Столичный» из свинины; грудинка свиная «Классическая»; окорок свиной; окорок свиной «По-тамбовски» (замена наименования продукции на окорок свиной «По-приморский», изменение №34); орех мясной «Имперский»; шейка свиная «Подмосковная»; шейка свиная «Пряная»; шейка свиная «Деликатесная»; окорок свиной бескостный «Мичуринский»; окорочек свиной «Липецкий»; окорок свиной «Олимпийский»; окорок свиной «Столичный»; окорок свиной «Особый»; балык свиной «Гусарский». Категория В: свинина «Юбилейная»; свинина «Гурман»; карбонад «Российский»;

шейка свиная «Столичная»; лопатка из свинины «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Золотой орех»; окорок свиной «Деликатесный»; окорок свиной «Столичный»; окорочек свиной «Ванюша»; окорочек свиной «Обской»; окорок свиной «Российский»; корейка свиная; корейка свиная «Славянская»; корейка свиная «Фирменная»; грудинка свиная «Любительская»; грудинка свиная «Сибирская»; грудинка свиная «Застольная»; грудинка свиная «Особая»; грудинка свиная бескостная «Купеческая»; грудинка свиная «Столичная»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; грудинка свиная «Пикантная»; корейка свиная; грудинка свиная «По-домашнему»; буженина «Домашняя» из свинины; буженина из свинины; бок олений «Северное сияние»; грудинка свиная «Домашняя»; ребрышки свиные «К пиву»; шейка свиная «Петровская»; рулька свиная; рулька свиная «По-деревенски»; бекон «Деликатесный»; щековина свиная; говядина «Городская»; говядина «Деликатесная»; баранина; конина; карбонад на кости. **Категория Г:** поросенок молочный; бекон; бекон «Крестьянский»; бекон «Любительский»; бекон «Деревенский»; грудинка свиная в форме «По-деревенски»; грудинка свиная «Польская»; грудинка свиная «Петровская»; грудинка свиная «Кубанская»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; свинина «По-милански»; свинина «Славянская»; рулет из свиной грудинки «Парочка»; рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; корейка свиная. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; окорок бараний; орех мясной из свинины; карбонад; корейка свиная; лопатка свиная; рулька свиная; буженина свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; конина «Степная»; нога свиная; бекон «Любительский»; грудинка «Восточная»; рулька свиная; голяшка свиная; ребрышки свиные «К пиву»; ребрышки свиные. **Категория Д:** щековина свиная; ребрышки свиные; ребра говяжьи; ребрышки бараньи; ребрышки оленьи «Восхитительные»; бекон; щековина свиная «Закусочная»; щековина свиная «Киевская»; щековина свиная «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина «Застольная»; ветчина «Столичная»; ветчина в оболочке; свинина «Крамболь»; ассорти в оболочке. **Категория Б:** ветчина говяжья; ветчина «Виктория»; говядина ароматная прессованная. **Категория В:** рулька свиная прессованная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина в шпике; рулет «Пальмира»; грудинка «Пикантная» из говядины и свинины; грудинка свиная «Пикантная». **Категория Б:** рулет из свинины; рулет из свинины и говядины; рулет «Семеновский» из свинины; рулет «Домашний» из свинины; рулет «Праздничный» из свинины; рулет «Венский» из свинины; рулет «Слоеный» из свинины; рулет «По-ростовски» из свинины (замена наименования продукции на рулет «По-южнорусский» из свинины, изменение №34); рулет «Дуплет»; рулет «Северный»; рулет «Деликатный»; ассорти в оболочке; язык говяжий в шпике. **Категория В:** рулет «Любительский»; рулет «Петровский»; шейка свиная «Пикантная»; окорочек «Турист» из говядины и свинины; языки в шпике (говяжьи, свиные). **Категория Г:** бекон прессованный «Мадера»; грудинка слоеная «Ароматная»; набор для солянки; грудинка бескостная «Южная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** вырезка свиная «Аппетитная». **Категория Б:** балык свиной «Российский»; окорок свиной «Сельский». **Категория В:** рулька свиная «По-деревенски». **Категория Г:** язык свиной; окорок свиной «Сельский». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория А:** ветчина «Столичная»; ветчина «Пармская»; свинина прессованная; ветчина «Мраморная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Филейная»; ветчина «Оригинальная»; ветчина «Традиционная». **Категория В:** ветчина «Традиционная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория Б:** рулет «Деликатесный» из свинины; рулет «Ароматный» из свинины; ветчина «Венская»; рулет «Александровский»; рулет «Мозаика»; рулет «Деликатный». **Категория**

В: грудинка свиная «В форме»; мясо свиных голов прессованное; мясо «Ассорти» из говядины и свинины; свинина прессованная; **Категория Г:** бекон прессованный; рулет «Деликатесный»; рулет «Ароматный». **Категория Д:** бекон прессованный; свинина «Финская»; свинина «Избушка». **Группа мясная.** **Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный.** **Категория А:** карбонад; карбонад «Юбилейный»; говядина в черносливе; грудинка «Закусочная»; говядина «По-кавказски». **Категория Б:** буженина из свинины буженина из свинины «Ароматная»; шейка свиная; мясо оленье прессованное в форме. **Категория В:** буженина «Праздничная»; корейка свиная «Любительская»; корейка свиная «Деликатесная»; шейка свиная «Столичная»; шейка свиная «По-домашнему»; шинка свиная «Украинская»; окорок свиной запеченный; окорок свиной «Посольский»; лопатка свиная; свинина запеченная в черносливе; свинина; окорок свиной «Мадера». **Категория Г:** бекон «Славянский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, формованный. Подвид – запеченный.** **Категория Б:** рулет из свинины. **Категория Г:** набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный.** **Категория А:** филей олений; карбонад «Восточный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** окорок свиной; рулет из свинины; корейка свиная; грудинка свиная; пастрома из свинины; ветчина; бекон; бекон «Любительский»; рулет «Знаменский к чаю» из свинины; говядина «Деликатесная»; деликатес «Славянский» из свинины; балык «Гусарский». **Категория Г:** бекон «Любительский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый.** **Категория А:** филе говяжье; филе свиное; филе баранье; филе оленины; филе лося. **Категория Б:** окорок свиной; карбонад «Столичный»; карбонад «Юбилейный»; карбонад «По-деревенски». окорочек свиной; окорок свиной «Уральский»; балык свиной; карбонад; грудинка свиная; грудинка бескостная (бекон); шейка свиная; лопатка свиная. **Категория В:** бекон «Крестьянский»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** бекон «Любительский»; бекон «Деревенский». **Категория Д:** ребра свиные; ребрышки свиные «Уральские». рулька свиная (предплечье); голяшка свиная (подбедерок). **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый.** **Категория А:** филей олений на кости (без кости); филей олений; палочки из оленины; палочки из оленины к пиву; окорочек из оленины «Индиго»; бастурма «Восторг»; пастрома оленя; карпаччо из свинины; шейка свиная; корейка свиная; грудника свиная бескостная; балык свиной; говядина «Гусарская»; карпаччо из говядины; карпаччо из копини; балык говяжий «Крымский». **Категория Б:** говядина; лопатка оленя без кости; шея оленя без кости; балык свиной «Дарницкий». **Категория В:** бок олений «Северное сияние. **Категория Г:** ребрышки свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый.** **Категория А:** чипсы олены с чесноком; чипсы олены «Пикантные»; чипсы из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояленый.** **Категория А:** чипсы мясные из говядины; чипсы мясные из свинины; чипсы «Джоки» из свинины; чипсы «Джоки» из говядины; чипсы «Джоки» из копини; чипсы «Джоки» из оленины; ломтики из говядины; ломтики из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. Подвид – вареный, формованный.** **Категория А:** ассорти в форме. **Категория Б:** окорок свиной бескостный «Мичуринский»; рулет «Северный»; рулет «Петербургский»; рулет «Невский». **Категория В:** ветчина «Смоленская»; грудинка свиная прессованная «Старорусская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сырояленый.** **Категория А:** говядина; бастурма из оленины; бастурма из лосятины бастурма из говядины; балык из говядины; балык из свинины; балык из оленины; балык из баранины; балык из лосятины; хамон из оленины; хамон из лосятины; хамон из говядины. **Категория Б:** шейка свиная; хамон из свинины; хамон из баранины; бастурма из свинины; бастурма из баранины.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ №1-47 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: шейка свиная. Группа

– мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В: язык говяжий. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория Б: ветчина вареная из свиного окорока. Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А: ростбиф. Категория В: буженина. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А: говядина «Брезаола». Категория В: шея свинья.

Изменение № 2 Дата введения в действие 30.01.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад «Праздничный»; говядина «Изысканная»; филей говяжий «Столичный»; филей говяжий «Столичный» с паприкой; оленина «Царская»; конина «Навруз». Категория Б: шейка свиная «Петровская» вариант 2; Категория В: окорок свиной вариант 3. Категория Г: поросенок молочный вариант 2; бок свиной с чесноком; грудинка свиная бескостная «Домашняя». Категория Д: ребрышки свиные вариант 2. Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б: буженина из свинины. Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Б: пастрома из свинины. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А: чипсы из свинины «Сицилия»; чипсы из оленины «По –якутски»; чипсы «Из конины»; чипсы «Канзас» из говядины. конина «Наримановская»; бастурма «Праздничная»; балык «Венский»; филей говяжий «По-австрийски»; филей свиной «Гранд»; филей олений «Полярная звезда»; филей конский «Янгаул». Категория Б: шейка свиная «Экстра». Категория В: грудинка свиная «Янтарная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.03.2017 год Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – варено-запеченный. Категория А: язык говяжий.

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.04.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А: карпаччо из говядины. Категория Б: карпаччо из свинины. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: чипсы из говядины; чипсы из свинины; мясо «По-ковбойски» из говядины; мясо «По-ковбойски» из свинины. Категория Б: языки сыровяленые.

Изменение № 5 Дата введения в действие 27.04.2017 год Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: соломка из говядины; соломка из свинины.

Изменение № 6 Дата введения в действие 15.05.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: говядина «Европейская». Категория В: балык свиной «Ароматный»; балык из мяса свинины и говядины «Семейный»; орех из мяса свинины «Пряный»; шея свиная «Сочная». Категория Г: грудинка свиная «Подольская»; грудинка свиная «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз».

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.06.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: язык говяжий «Нежный». Категория Б: конина «Тулпар»; говядина «Деликатесная»; окорок бараний. Категория Г: ребро конское. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В: рулет «Деликатесный».

Изменение № 8 Дата введения в действие 15.08.2017 год РАЗДЕЛ 7 «Правила транспортирования и хранения» п. 7.8 «Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции» изложить в новой редакции: Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной: при температуре от 0°C до 4°C –не более 180 суток; при температуре от 4°C до 12°C –не более 120 суток; при температуре от минус 7°C до минус 9°C – не более 12 месяцев; при температуре от минус 18°C – не более 18 месяцев. упакованных под вакуумом при температуре от 0°C до 4°C – не более 9 месяцев; для хамона – не более 12 месяцев. упакованных под вакуумом при температуре от 5°C до 8°C: сервировочная нарезка –

не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток, упакованных под вакуумом при температуре от 12°C до 15°C: сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток.

Изменение № 9 Дата введения в действие 25.09.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: деликатес из свинины и говядины «День-ночь»; рулет из конины; рулет из оленины; Категория Б: рулет из свинины «Золотой орех»; Категория В: грудинка свиная бескостная «Купеческая»; Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А: окорок олений.

Изменение № 10 Дата введения в действие 26.10.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: Свинина «Царская»; Свинина «По-французски»; Свинина «Ароматная»; Свинина «Деревенская»; Свинина «Охотничья»; Свинина «Владимирская». Категория В: Свинина «Деликатесная»; Свинина «Столичная»; Свинина «Юрьевская»; Свинина «Свойская»; Кумплячок (окорок) «Домашний»; «Деликатес от тещи».

Изменение № 11 Дата введения в действие 18.12.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: пастрома «Столичная» Категория В: шейка «Буженаль» рульки свиные. Категория Г: грудинка свиная «Нежная»; Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б: свинина «Классическая». Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В: буженина «Праздничная». Группа мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копченый. Категория В: шашлык из свинины. Категория Д: ребрышки свиные.

Изменение № 12 Дата введения в действие 22.12.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: карбонат. Категория В: окорок свиной; шея свиная; рулька свиная. Категория Г: грудинка «Ароматная»; грудинка свиная. Категория Д: ребра свиные «По-домашнему»; хребты свиные. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б: говядина «Деревенская». Категория Д: ребро конское. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А: бастурма из говядины; вырезка свиная. Категория Б: свиной окорок «Крудо»; бедро ягненка «Прошуutto». Категория В: шейка свиная «Коппа». Категория Г: грудинка свиная; грудинка свиная «Панчетта».

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.12.2017 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: окорок олений.

Изменение № 14 Дата введения в действие 31.01.2018 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: окорок свиной «Пикник»; свинина «Любительская»; карбонат «Деликатесный»; говядина «Заказная». Категория В: окорок свиной «Столичный» вариант 2; шейка свиная «Ароматная»; корейка свиная «Праздничная». Категория Г: грудинка свиная «Пикантная» вариант 3; грудинка свиная «Столичная»; бекон «По-венски». Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А: конина «Праздничная»; говядина прессованная; конина прессованная. Категория Б: рулет «Московрецкий». Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В: грудинка свиная «По-русски»; грудинка свиная «Домашняя». Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория В: бекон «Деликатесный». Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В: шейка свиная «По-домашнему».

Изменение № 15 Дата введения в действие 26.02.2018 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В: мясо прессованное «Ассорти». Группа – мясные. Вид –

продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сырояленый. Категория А: окорок свиной «Ялуторовский».

Изменение № 16 Дата введения в действие 14.03.2018 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: свинина «По-домашнему». Категория Б: шейка «По-венски». Категория В: грудинка «Южная». Категория Г: ребрышки «Для пикника». Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б: рулет «Особый».

Изменение № 17 Дата введения в действие 20.04.2018 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В: ветчина «Баден-Баден». Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А: карбонад «Царский».

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.09.2018 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: карбонад свиной «Советский»; балык свиной «Советский»; говядина «Советская». Категория В: рулька свиная «Советская»; свинина «Советская»; шейка свиная «Советская». Категория Г: корейка свиная «Советская»; грудинка свиная «Советская». Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А: балык «Венский». Категория Б: свинина «Пармская». Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояленый. Категория А: бастурма «Восторг». Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сырояленый. Категория А: балык из свинины.

Изменение № 19 Дата введения в действие 15.04.2019 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: грудинка свиная «Панчетта». Категория Г: грудинка «По-домашнему» варено-копченая; грудинка «По старым рецептам» варено-копченая; грудинка «По-деревенски» варено-копченая; грудинка «Пикантная в перце» варено-копченая; грудинка «Бабушкин рецепт» варена копченая; грудинка «Возьми на рыбалку» варено-копченая; ассорти варено-копченое; набор варено-копченый; набор для солянки варено-копченый. Категория Д: ребрышки «Возьми к пиву» варено-копченые; ребрышки «Пикантные» варено-копченые; ребрышки «Деликатесные» варено-копченые; ребрышки «Мясные палочки» варено-копченые; щечки «Мясные» варено-копченые; щечки «Пикантные» с перцем варено-копченые; щечки «Янтарная серия» варено-копченые. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Б: буженина «Сибирский характер» варено-копченая. Категория В: фонарик «Мясной» варено-копченый. Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б: буженина «Боярская» запеченная. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояленый. Категория В: бастурма «Восторг».

Изменение № 20 Дата введения в действие 24.07.2019 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад свиной «Московский» варено-копченый; говядина «Любимая» варено-копченая. Категория Б: окорок свиной «Княжеский» варено-копченый; рулет свиной варено-копченый; окорок свиной копчено-вареный карбонад «Столичный» копчено-вареный; буженина «Домашняя» копчено-вареная Категория В: буженина из свинины «Столичная» варено-копченая; корейка свиная «Боярская» копчено-вареная; грудинка свиная «Классическая» копчено-вареная. Категория Г: ребро свиное варено-копченое. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Г: ветчина свиная «Муромская». Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырояленый. Категория А: бастурма говяжья сырояленая.

Изменение № 21 Дата введения в действие 28.03.2020 год Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория Б: грудинка свиная сырокопченая.

Изменение № 23 Дата введения в действие 28.03.2020 год Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В: грудинка «Пикантная». Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. бекон; Набор «Охотника».

Изменение № 24 Дата введения в действие 29.12.2021 год Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояленый. Категория А: чипсы из говядины «Острые» сырояленые; чипсы из говядины «Классические» сырояленые; чипсы из свинины «Острые» сырояленые; чипсы из свинины «Классические» сырояленые; пивчики свиные «Острые» сырояленые; пивчики свиные «Острые» сырояленые; кнуты свиные «К пиву» сырояленые. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория Б: корейка со специями; корейка свиная; карбонад; балык «Столичный»; Категория В: бекон «Любительский»; бекон «Белорусский» (замена наименования продукции на бекон «Могилевский», изменение №34); Категория Г: грудинка; грудинка «Закусочная».

Изменение № 25 Дата введения в действие 18.01.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: язык свиной варено-копченый. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, формованный. Категория Б: Продукт по-Армавирски; Мясная классика; Домашнее мясо; Фермерский продукт; Пряное мясо; Королевский продукт; Деревенская история; Классический ароматный; Праздничный продукт; Кухонный дворик. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория В: мясо свиных голов прессованное.

Изменение № 26 Дата введения в действие 05.04.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: окорок варено-копченый "Копченый на дровах"; буженина варено-копченая "Традиционная"; шинка варено-копченая "Копченая на дровах"; окорок варено-копченый "Традиционный"; ветчина варено-копченая "Балыковая"; окорок варено-копченый "Боярский"; окорок варено-копченый "Любительский"; говядина варено-копченая "Посольская"; Категория Б: шейка варено-копченая "Столичная"; шейка варено-копченая "Традиционная"; карбонад варено-копченый "Столичный"; карбонад варено-копченый "Традиционный"; корейка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; корейка варено-копченая "Традиционная"; корейка варено-копченая "С луком и горчицей"; корейка варено-копченая "С перцем и горчицей"; балык варено-копченый "Боярский"; рулька варено-копченая "Копченая на дровах"; рулька варено-копченая "Бюргер"; ветчина варено-копченая "Царская"; ветчина варено-копченая "Деревенская с имбирем и медом"; рулет из рульки варено-копченый; голяшка и рулька варено-копченые "Баварские"; пастрами варено-копченая "Классика"; Категория Г: грудинка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; грудинка варено-копченая "Пикантная"; грудинка варено-копченая "Деликатесная"; грудинка варено-копченая "Домашняя"; грудинка варено-копченая "Каджун"; бекон варено-копченый "Испанский"; бекон варено-копченый "Венский"; шпик копчено-вареный "По-венгерски" (замена наименования продукции на шпик копчено-вареный "По-молдавски", изменение №34); продукт из свинины копчено-вареный "Шпек"; продукт из свинины копчено-вареный сало "По-белорусски" (замена наименования продукции на продукт из свинины копчено-вареный сало "По-цыгански", изменение №34); продукт из свинины копчено-вареный сало "Копченое на дровах"; рулет варено-копченый "Буженаль"; рулет варено-копченый "Домашний"; рулет варено-копченый "С томатами и чесноком"; щековина варено-копченая "Копченая на дровах"; щековина варено-копченая "Казачья"; Категория Д: ребрышки варено-копченые "К пиву" Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А: буженина вареная с перцем и чесноком; Категория Г: закуска вареная "Фермерская остшая"; Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А: буженина запеченная "Старый рецепт";

буженина запеченная "Де Люкс"; вырезка запеченная "Старый рецепт"; свинина запеченная "Старый рецепт"; говядина запеченная "Старый рецепт"; **Категория Б:** карбонад запеченный "Старый рецепт"; шейка запеченная "Старый рецепт"; корейка запеченная "Старый рецепт"; **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыропеченый. Категория А:** карпаччо сыропеченое из говядины; вырезка сыропеченая "Охотничья с можжевельником"; **Категория Б:** шейка сыропеченая "Средиземноморская с итальянскими травами"; карбонад сыропеченный "Хабуго с острой паприкой"; **Категория Г:** грудинка сыропеченая "Каджун".

Изменение № 27 Дата введения в действие 06.05.2022 год Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыропеченый. Категория А: корейка свиная; окорок свиной; балык свиной; джерки из свинины; бастurma из говядины; брезаола из говядины; **Категория Б:** шейка ветчинная свиная. рулет свиной; **Категория Г:** грудинка свиная; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояденый. Категория А:** ломо из свинины; филе в оболочке свиное; пармская ветчина; окорок свиной; корейка свиная; **Категория Б:** коппа; капоколло; **Категория В:** панчета; бекон свиной.

Изменение № 28 Дата введения в действие 01.07.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г: рулет «Домашний» из свинины; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина из свиного окорока.

Изменение № 29 Дата введения в действие 08.09.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варенокопченый. Категории Б: рулет «Домашний» из свинины; балык «Праздничный из печи»; «бекон говяжий»; **Категории В:** рулет из грудинки свиной; **Категории Г:** грудинка свиная «Премиум»; грудинка свиная бескостная «Премиум»; бекон свиной «Классический»; грудинка свиная бескостная «Прим»; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропеченый Категории Б:** вырезка свиная; балык свиной; **Категории Г:** грудинка свиная бескостная «Классическая»; бекон свиной «Классический»; грудинка свиная бескостная «Прим».

Изменение № 30 Дата введения в действие 29.08.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варенокопченый. Категория Б: рулет «Фермерский»; рулет «Деревенский»; рулет «Праздничный с брусникой»; рулет «Праздничный с абрикосом»; рулет «Из печи»; **Категория В:** рулет «Классический»; **Категория Г:** грудинка «Московская».

Изменение № 31 Дата введения в действие 28.10.2022 год Актуализация текста.

Изменение № 32 Дата введения в действие 23.12.2022 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: вырезка свиная «Аппетитная»; рулет «Домашний» из свинины; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Г:** бекон «Деликатесный»; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропеченый Категории В:** балык свиной; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А:** корейка соленая «Застольная»;

Изменение № 33 Дата введения в действие 30.01.2023 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: буженина из свинины; шинка «Украинская» Люкс; шинка «Украинская» с чесноком и укропом; шинка «Украинская» с чесноком; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:** шейка Пряная; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** буженина «Домашняя» из свинины; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория В:**

грудинка соленая; сало «По-Белорусски» (замена наименования продукции на сало «По-смоленски», изменение №34).

Изменение № 34 Дата введения в действие 27.06.2023 год Замена наименования продукции

Заменяемое придуманное название	Новое придуманное название
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копченово-вареный, варено-копченый. Категория Б: корейка свиная «Венгерская»; корейка свиная «Боярская»; пастрома свиная «Боярская»; окорок свиной «По-тамбовски»;	корейка свиная «Австрийская»; корейка свиная «Народная»; пастрома свиная «Народная»; окорок свиной «По-приморски»;
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид — копченово-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б: рулет «По-ростовски» из свинины;	рулет «По-южнорусски» из свинины;
Изменение № 24	
Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояденый. Категория А: Категория В: бекон «Белорусский»;	бекон «Могилевский»;
Изменение № 26	
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копченово-вареный, варено-копченый. Категория Г	
шпик копченово-вареный "По-венгерски"; продукт из свинины копченово-вареный сало "По-белорусски";	шпик копченово-вареный "По-молдавски"; продукт из свинины копченово-вареный сало "По-цыгански";
Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория В: сало «По-Белорусски».	сало «По-смоленски».

Изменение № 35 Дата введения в действие 12.07.2023 год Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырояденый. Категория А: балычок свиной из вырезки сырояденый; балычок свиной из окорока сырояденый; балычок свиной из карбонада сырояденый; Категория Г: балычок из бекончика сырояденый.

Изменение № 36 Дата введения в действие 25.09.2023 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копченово-вареный, варено-копченый. Категория Б: балык «Ароматный»; балык «Семейный»; говядина «Европейская»; шея «Сочная»; шинка свиная; кумплячок; кумплячок «Домашний»; продукт свиной «Гусарский»; свинина «Царская»; свинина «Деликатесная»; рулет «Венский»; Категория В: ветчина «Баден-Баден»; Категория Г: грудинка «Подольская»; грудинка «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз»; грудинка свиная «Черный кабан»; свинина «Копченая на дровах»; грудинка копченая с чесноком; свинина варено-копченая под соусом «Бешамель»; Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б: свинина запеченная «По-домашнему»; карбонад запеченный с перцем и чесноком в соусе барбекю; карбонад запеченный в соевом

соусе с томатами и луком; карбонад запеченный в соевом соусе с луком, томатом и морковью; карбонад запеченный с горчицей и паприкой в чесночном соусе; карбонад запеченный в кисло-сладком соусе; карбонад запеченный в клюквенном соусе; карбонад запеченный в чесночном соусе с вялеными томатами; карбонад запеченный в соевом соусе с луком, томатом и морковью; карбонад запеченный с горчицей и паприкой в чесночном соусе; балык запеченный в кисло-сладком соусе с горчицей и чесноком; балык запеченный с черносливом и греческим орехом; балык запеченный с луком и базиликом; балык запеченный с чесноком, горчицей и прованскими травами; балык запеченный в соевом соусе с перчиком халапеньо; балык под соевым соусом с молотым имбирем; буженина запеченная с чесноком; **Категория Г:** свинина запеченная в брусничном соусе; свинина медовом соусе; свинина чесночном соусе с горчицей и паприкой; свинина запеченная в чесночном соусе и зеленью; свинина в чесночном соусе с лавровым листом и перцем; свинина запеченная в медовом соусе с дижонской горчицей; грудинка томленая в соевом соусе; грудинка томленая в соевом соусе с молотым имбирем; грудинка томленая с луком и зеленью грудинка запеченная с чесноком и перцем; грудинка запеченная с розмарином и дижонской горчицей; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропокченый Категории Б:** «Поленвица»; «Поленвица из погребка»; шейка свиная; **Категория Г:** бекон «Дворянский»; «Панчетта»; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыропокченый. Категория А:** «Соломка свиная»; «Соломка свиная пряная»; чипсы из свинины в маринаде «Медвежий лук»; чипсы из свинины в маринаде «Греция»; чипсы из свинины в маринаде «Бургер»; чипсы из свинины в маринаде «Шинкеншпек»; чипсы из свинины «Мадьярские»; «Свинина с чесноком»; «Говядина с чесноком»; «Свинина со вкусом грузинских специй»; «Свинина с кефирным маринадом»; «Свинина с маринадом «Оклахома»; «Свинина с маринадом «Аджика»; свинина «Сицилия»; **Категории Б:** подушечки мясные «Классические»; подушечки мясные «По-мексикански».

Изменение № 37 Дата введения в действие 27.11.2023 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: говядина «Армавирская Юбилейная»; говядина «Пикантная»; говядина «Европейская»; говядина «Семейные традиции»; Категория В: карбонад «Элитный»; карбонад «от Жупикова»; карбонад «Изысканный»; говядина «По-деревенски с чесноком»; говядина «Станичная двойного копчения»; говядина «Южная с дымком»; деликатес «Особый»; деликатес «Слоеный День-Ночь»; «Мясо по-домашнему»; «Пастрами из говядины»; «Слойка на ольхе»; Категория Г: грудинка «от Жупикова». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В:** ветчина «Пикантная»; **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** деликатес из говядины запеченный; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропокченый Категории А:** бреззаола из говядины; **Категория Б:** балычок свиной из вырезки сыропокченый; балычок свиной из окорока сыропокченый; балычок свиной из карбонада сыропокченый; **Категория Г:** балычок из бекончика сыропаяленый. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сырояленый. Категория Б:** балычок свиной из вырезки сырояленый; балычок свиной из окорока сырояленый; балычок свиной из карбоната сырояленый; «Коппа» шея сырояленая; **Категория Г:** балычок из бекончика сырояленый.

Изменение № 38 Дата введения в действие 28.12.2023 год Группа — мясная. Вид — продукт из мяса. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А: рулет из окорока с белым перцем; рулет из окорока с зеленым перцем; рулет из окорока с белым перцем «Хорошие продукты»; рулет из окорока с зеленым перцем «Хорошие продукты».

Изменение № 39 Дата введения в действие 11.03.2024 год Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропокченый Категории А: балык «Дарницкий»; пастрома «Кавказская»;

шейка «Мраморная»; карбонат «Пикантный»; чипсы из свинины; чипсы из свинины «Острые»; чипсы из говядины; **Категория Г:** грудинка «Янтарная».

Изменение № 40 Дата введения в действие 05.06.2024 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыропеченый Категории Б: лакомство из говядины; говяжьи дольки; суджурики из говядины; филейки из говядины со вкусом сыра; филейки из говядины со вкусом аджики; филейки из говядины со вкусом меда; мясная соломка из говядины; мясные ломтики из говядины; карбонарики свиные; слайсы из говядины со вкусом сыра; слайсы из говядины со вкусом аджики; слайсы из говядины остренькие. Категории В: мясные ломтики «Чоризо»; мясная закуска; мясной перекус; мясики со вкусом сыра; мясики со вкусом терияки; мясики острые; свиные дольки; суджурики из свинины; мясной оковалочек; мясная соломка из свинины; мясные ломтики из свинины; мясные ломтики «Чоризо»; мясные ломтики «С сыром»; мясные ломтики «Классика»; мясные ломтики «Медово яблочные»; паутинка «Чоризо»; паутинка «С сыром»; паутинка «Классика»; паутинка «Хамон»; паутинка «Гриль»; паутинка «Медовояблочная»; салями стиксы «Чоризо»; салями стиксы «Пармезан»; салями стиксы «Табаско»; салями стиксы «Фруктово ягодные»; салями стиксы «Цитрусовый перец»; слайсы из свинины со вкусом сыра; слайсы из свинины со вкусом аджики; слайсы из свинины остренькие; филейки из свинины со вкусом сыра; филейки из свинины со вкусом аджики; филейки из свинины со вкусом меда; мясные галеты.

Изменение № 41 Дата введения в действие 16.10.2024 год Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, формованный Категории Б: окорок; «Буженина из печи»; Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категории Б: «Рулет из печи»; Рулет «Фермерский»; Рулет «Венский»; Рулет «Копченый на дровах»; Рулет «Гусарский с чесноком»; Рулет «Княжеский»; Рулет «Сказочный»; Рулет «Гурман»; Рулет «Царский»; Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категории Б: Ветчина «Боярская»; Ветчина «Элитная»; Группа -мясные продукты, формованные Подвид – запеченный Категории Б: «Шервурдская закуска».

Изменение № 42 Дата введения в действие 18.10.2024 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид варено-копченый. Категория А: балык свиной; говядина «Посольская»; Категория Б: грудинка «По-русски»; корейка свиная «Ароматная»; шея по-московски; рулет «День-Ночь»; грудинка свиная «Классическая»; Категория В: ребрышки свиные; Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б: буженина вареная.

Изменение № 43 Дата введения в действие 02.12.2024 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад «Деликатесный»; Категория Б: карбонад «Деликатесный»; корейка свиная от Жупикова; корейка свиная «На дровах» от Жупикова. карбонад свиной «На дровах».

Изменение № 44 Дата введения в действие 24.12.2024 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: корейка; окорок Изысканный; говядина Деликатесная; вырезка; Категория В: шея Столичная; карбонад Московский; рулька по-домашнему; Категория Г: грудинка Домашняя; рулет Строгановский; рулет Киевский; ребрышки Закусочные; закуска Деликатесная; Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В: буженина с чесноком и перцем; Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г: грудинка Купеческая; Группа мясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сыропеченный Категории А: вырезка Юбилейная; балык Деликатесный.

Изменение № 45 Дата введения в действие 24.04.2025 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б: грудинка говяжья томленая; Категория В: шея свиная маринованная; Категории Г: грудинка свиная томленая; **Группа мясная** Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категория А: чипсы свиные Сальса; чипсы свиные Хамон; Категории Г: грудинка свиная копченая;

Изменение № 46 Дата введения в действие 05.06.2025 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: свинина из печи буженина из печи карбонад из печи окорок из печи буженина на дровах карбонад на дровах окорок на дровах свинина на соломе буженина на соломе карбонад на соломе окорок на соломе Категории В: грудинка из печи грудинка на дровах грудинка на соломе Категории Д: щековина из печи щековина на дровах щековина на соломе Группа – мясные продукты. Вид – продукты из мяса цельнокусковые. Подвид – сушеные. Категория А: мясные чипсы говядина «аджика»; мясные чипсы говядина «горчица»; мясные чипсы говядина «карри»; мясные чипсы говядина «кунжут»; мясные чипсы говядина «острые»; мясные чипсы говядина «паприка»; мясные чипсы говядина «соль»; мясные чипсы говядина «терияки»; мясные чипсы говядина «чеснок»; мясные чипсы свинина «аджика»; мясные чипсы свинина «горчица»; мясные чипсы свинина «карри»; мясные чипсы свинина «кунжут»; мясные чипсы свинина «острые»; мясные чипсы свинина «паприка»; мясные чипсы свинина «соль»; мясные чипсы свинина «терияки»; мясные чипсы свинина «чеснок».

Изменение № 47 Дата введения в действие 24.09.2025 год Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категории В: грудинка свиная «Панчетта». ребра свиные; Категории Г: ребра свиные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Примечания: 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. **Категория деликатесных изделий: Продукт мясной:** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75±5%. Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции целым изделием, в полиамидной оболочке при температуре от 0 до 6°C – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности для вареной и соленой продукции при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 5 суток; целым изделием (с использованием консервантов) – не более 60 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 5 суток; порционная нарезка (с использованием консервантов) – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности для вареной и соленой**

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-018-37676459-2016
ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ
(взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)

Дата введения в действие — 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сырояленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные.

Категория А: рулет из языка; орех мясной «Бомонд». **Категория Б:** окорок бескостный «Изысканный»; окорок пивной; рулет «Княжеский»; рулет «Невский»; рулет «Петербургский»; рулет «Популярный»; ветчина «Застольная»; карбонад пивной. **Категория В:** рулет «Деликатесный»; рулет «Пражский»; прессованный мешочек; рулет «Княжеский»; рулет «По-дрезденски»; рулька фаршированная; рулет «Мозаика»; мясной «пирог» «Секрет»; ассорти «Калейдоскоп»; бекон «Экстра»; грудинка «Домашняя»; ассорти «Слободское»; ассорти в оболочке. **Категория Г:** мясо поросят; ноги свиные «Можож». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копченово-вареные, варено-копченые.** **Категория А:** окорок бескостный «Изысканный»; филей «Восторг»; вырезка «Кремлевская»; балык «Идеал»; окорок в виде сердца «Любимый»; рулет «Дуплет»; рулет «Светский»; рулет «Аппетитный»; рулет «Обыкновенный»; рулет задонский; рулет «Борисоглебский»; шинка «Изумительная»; свинина «Фантазия». **Категория Б:** буженина «Тамбовская»; шейка; шейка «Любимая»; окорок «Липецкий»; окорок «Александровский»; окорок «Аппетитный»; окорок передний; окорок задний; вырезка; корейка; поросыта; свинина «По-алтайски»; язык свиной в шпике «Деликатесный»; корейка «Царская»; корейка «Экстра»; буженина «Российская»; шейка «Заказная»; карбонад «Восточный»; карбонад «Пикантный»; рулет «Домашний»; рулет «Домашний» с чесноком; рулет «Домашний» с курагой»; рулет «Первоклассный»; рулет «Нежный»; рулет с сыром. **Категория В:** бекон «Дворянский»; шейка фаршированная «Любительская»; рулет «Фирменный»; рулет «Оригинальный»; грудинка; грудинка «Особая»; грудинка «Ароматная» бескостная; грудинка «Старорусская»; грудинка бескостная «Домашняя». **Категория Г:** ребрышки «Закусочные». бекон «Охотничий»; грудинка «Классическая»; рулька (голяшка); щековина. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные.** **Категория А:** филей «Столичный»; карбонад «Московский»; окорок пивной с сыром. шейка «по-домашнему» в маринаде; буженина в медовом соусе запеченная. **Категория Б:** свинина по-шведски; корейка «Боярская»; рулет с сыром; филе фаршированное «Лакомство». корейка в тесте. **Категория В:** грудинка на вертеле «По-гусарски»; грудинка «Застольная»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-московски»; шашлык «По-кургански»; шашлык «По-богарски»; свинина с овощами на вертеле; рулет «Молодежный»; рулет «Лебединое гнездо»; корейка фаршированная «Сюрприз»; рулет «Парижский»; шейка фаршированная «Пикник»; «Бомба» из окорока; рулька фаршированная; филе в тесте; торт с окороком; торт с языком, грибами; «Пирог» со свиной ножкой. копченая свинина с сыром в тесте; копченая свинина в тесте. **Категория Г:** окорок со спаржей в

тесте; деликатесные ребрышки в медовом маринаде. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-запеченные.** Категория А: вырезка «Кремлевская»; вырезка; деликатес «Особый»; деликатес «Славянский». Категория Б: рулет «Первоклассный»; пастрома; пастрома «Юбилейная». Категория В: грудинка «Купеческая». Категория Д: ребра; ребрышки «Оригинальные». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые.** Категория А: орех свиной с пряностями; ветчина с можжевельником; «Бендайола»; окорок в виде сердца «Любимый»; карбонад «Парижский»; балык «Идеал»; филе «Дорогому гостю»; окорок «Липецкий»; чипсы. Категория Б: грудинка «Старорусская»; окорок передний; окорок задний; корейка «Царская»; корейка; поросыта; грудинка. Категория Г: ребра. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые.** Категория А: окорок вяленый; свинина к пиву; палочки к пиву. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – соленые.** Категория Б: мясо маринованное (карбонад в шкуре); карбонад со шпиком маринованный. Категория В: бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»; бекон «Популярный»; бекон «Домашний»; бекон «Южный»; бекон «Любительский»; грудинка маринованная.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.08.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: филей свиной. Изменить следующие наименования категории Б в ассортименте и по тексту: окорок «Липецкий» на окорочек «Липецкий»; окорок «Александровский» на окорочек «Александровский»; окорок «Аппетитный» на окорочек «Аппетитный».

Изменение № 2 Дата введения в действие 19.09.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А: «Балык свиной»; «Балык свиной «Праздничный»; «Вырезка в специях»; «Бастурма из свинины»; «Пастрома свиная». Категория А: ветчина «Белый город»; ветчина «Европейская»; ветчина «Мраморная»; ветчина «Шварцвальская». Категория В: «Бекон сырокопченый». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые.** Категория А: ветчина сыровяленая из свинины «Царская».

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.03.2018 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Г: рулет «Рябчик с чесноком». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные.** Категория В: буженина «Традиционная».

Изменение № 4 Дата введения в действие 14.02.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория В: грудинка вареная.

Изменение № 6 Дата введения в действие - 28.12.2020 г. Актуализация текста

Изменение № 7 Дата введения в действие 10.02.2021 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория Б: ветчина «Столичная» вареная в оболочке; ветчина «Традиционная» вареная в оболочке. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.** Категория Б: свинина «По-деревенски»; свинина «Пряная»; шинка свиная. Категории В: корейка «Боярская»; корейка «Классическая»; корейка; рулет «Праздничный»; рулька «Деревенская»; полендица «Беловежская»; лопатка; лопатка «Классическая»; орех; орех «Классический». Категории Г: грудинка «Классическая»; грудинка; грудинка «Сибирская»; деликатес «Минский». Категории Д: ребрышки свиные «К пиву»; «Ребрышки свиные» (хрящи реберные). **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые.** Категория Г: грудинка свиная бескостная. **Изменение № 8 Дата введения в действие 04.06.2021 г.** Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б: рулька «По-баварски». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые.** Категория А: балык «Идеал» сырокопченый.

Изменение № 9 Дата введения в действие 31.04.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырояленые. Категория А: хамон без кости; хамон нарезка; Категория Б: хамон на кости.

Изменение № 10 Дата введения в действие 30.01.2023 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: «окорок из чугунка».

Изменение № 11 Дата введения в действие 27.11.2023 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: свинина «Фантазия».

Изменение № 12 Дата введения в действие 24.06.2024 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Д: хребты свиные.

Изменение № 13 Дата введения в действие 20.05.2025 г. Группа – мясные продукты. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: карбонад «Купеческий»; корейка на кости; Категория Б: грудинка «Купеческая»; грудинка на кости; Группа – мясные продукты. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А: окорок свиной.

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. **Категория деликатесных изделий:** **Продукт мясной:** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Д:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Рекомендуемые сроки годности указаны с момента изготовления. Рекомендуемые сроки годности сырояленой продукции: **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:** целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – не более 120 суток; порционная нарезка от 4°C до 12°C – не более 90 суток; целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток; порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – не более 150 суток. **Герметично упакованной при температуре:** целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – не более 150 суток; порционная нарезка от 4°C до 12°C – не более 120 суток; целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – не более 210 суток; порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток. **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:** от 0°C до 4°C: целым изделием – не более 270 суток. порционная нарезка – не более 200 суток; сервировочная нарезка – не более 160 суток. от 5°C до 8°C: целым изделием – не более 180 суток; порционная нарезка – не более 160 суток. сервировочная нарезка – не более 120 суток; от 12°C до 15°C: целым изделием – не более 120 суток; порционная нарезка – не более 100 суток; сервировочная нарезка – не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности

сырокопченой продукции: Неупакованной или негерметично упакованной при температуре: целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 25 суток**; порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 20 суток**; целым изделием от 0 до плюс 4°C – **не более 35 суток**; порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – **не более 25 суток**. **Герметично упакованной при температуре:** целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 35 суток**; порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 25 суток**; сервировочная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 7 суток**; целым изделием от 0 до плюс 4°C – **не более 45 суток**; порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – **не более 35 суток**; сервировочная нарезка от плюс 0 до плюс 4°C – **не более 15 суток**. **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:** от плюс 4 до плюс 15°C: целым изделием – **не более 65 суток**; порционная нарезка – **не более 45 суток**; сервировочная нарезка – **не более 30 суток**. от 0 до плюс 4°C: целым изделием – **не более 90 суток**; порционная нарезка – **не более 75 суток**; сервировочная нарезка – **не более 60 суток**. Рекомендуемые сроки годности **продукции копчено-вареной, варено-копченой, копчено-запеченной: Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 15 суток**; порционная нарезка – **не более 10 суток**. **Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 25 суток**; порционная нарезка – **не более 20 суток**; сервировочная нарезка – **не более 15 суток**. **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 50 суток**; порционная нарезка – **не более 40 суток**; сервировочная нарезка – **не более 30 суток**. Рекомендуемые сроки годности **продукции вареной и запеченной: Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:** целым изделием от 0°C до 8°C – **не более 8 суток**; порционная нарезка от 0°C до 8°C – **не более 6 суток**; целым изделием от 0°C до 6°C – **не более 12 суток**; порционная нарезка от 0°C до 6°C – **не более 8 суток**. **Герметично упакованной при температуре:** целым изделием от 0°C до 8°C – **не более 12 суток**; порционная нарезка от 0°C до 8°C – **не более 8 суток**; сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – **не более 6 суток**; целым изделием от 0°C до 6°C – **не более 15 суток**; порционная нарезка от 0°C до 6°C – **не более 10 суток**; сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – **не более 8 суток**. **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:** целым изделием от 0°C до 8°C – **не более 25 суток**; порционная нарезка от 0°C до 8°C – **не более 15 суток**; сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – **не более 10 суток**; целым изделием от 0°C до 6°C – **не более 35 суток**; порционная нарезка от 0°C до 6°C – **не более 25 суток**; сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – **не более 15 суток**. Рекомендуемые сроки годности **соленой продукции: Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 30 суток**; порционная нарезка – **не более 20 суток**. **Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 45 суток**; порционная нарезка – **не более 35 суток**; сервировочная нарезка – **не более 25 суток**. **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:** целым изделием – **не более 65 суток**; порционная нарезка – **не более 45 суток**; сервировочная нарезка – **не более 35 суток**. Рекомендуемые сроки годности **замороженной всей продукции (кроме сыровяленой) при температуре:** **не выше минус 8 – не более 180 суток; не выше минус 8 (сыровяленая продукция) – не более 320 суток; не выше минус 18 – не более 12 месяцев; не выше минус 18 (сыровяленая продукция) – не более 18 месяцев.** Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

