



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТИ к ГОСТ Р 56496-2015 ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОБОГАЩЕННЫЕ	6
ТИ к ГОСТ 34976-2023 МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	8
ТИ к ГОСТ 32739-2014 МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ.....	10
ТИ к ГОСТ 33790-2016 КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ГОВЯЖЬИ	11
ТИ к ГОСТ 21192-2019 ЖЕЛЕЗЫ ЗОБНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	11
ТИ к ГОСТ 34159-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА	12
ТИ к ГОСТ 33791-2016 КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ СВИНЫЕ.....	14
ТИ к ГОСТ 32225-2013 КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ.....	18
ТИ к ГОСТ Р 54366-2011 БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	20
ТИ к ГОСТ Р 54048-2010 МЯСО. СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	21
ТИ к ГОСТ Р 54034-2010 МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	23
ТИ к ГОСТ 12928-2017 МОЗГ СПИННОЙ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	24
ТИ к ГОСТ 16678-2017 ОБОЛОЧКИ СЛИЗИСТЫЕ СЫЧУГОВ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЫХ ЖЕЛУДКОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	25
ТИ к ГОСТ 19343-2017 ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	26
ТИ к ГОСТ 34197-2017 МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	26
ТИ к ГОСТ 9935-2015 ПОРОСЕНOK В ЖЕЛЕ. КОНСЕРВЫ.....	30
ТИ к ГОСТ 25292-2017 ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ.....	31
ТИ к ГОСТ 33840-2016 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ. КОНСЕРВЫ	34
ТИ к ГОСТ 33612-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ЖИР СВИНОЙ ТОПЛЕНЫЙ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ	36
ТИ к ГОСТ 33610-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ. ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ	37
ТИ к ГОСТ 52819-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	39
ТИ к ГОСТ 34107-2017 КИШКИ БАРАНЫИ И КОЗЬИ	41

ТИ к ГОСТ 27747-2016 МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)	42
ТИ к ГОСТ 17483-72 ЖИР ЖИВОТНЫЙ КОРМОВОЙ	44
ТИ к ГОСТ 4814-57 БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	45
ТИ к ГОСТ 18256-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ	46
ТИ к ГОСТ 28425-1990 СЫРЬЕ КОЖЕВЕННОЕ	47
ТИ к ГОСТ 33674-2015 КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ	49
ТИ к ГОСТ Р 54704-2011 БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ЗАМОРОЖЕННЫЕ	51
ТИ к ГОСТ 34120-2017 КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ. ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ.....	52
ТИ к ГОСТ 33816-2016 МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ).....	53
ТИ к ГОСТ 31777-2012 ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ.....	54
ТИ к ГОСТ Р 57494-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК	55
ТИ к ГОСТ Р 55499-2013 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	55
ТИ к ГОСТ 32900-2014 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	56
ТИ к ГОСТ 32785-2014 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ	59
ТИ к ГОСТ 33356-2015 ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	61
ТИ к ГОСТ Р 55791-2013 ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	62
ТИ к ГОСТ Р 55334-2012 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	64
ТИ к ГОСТ Р 54675-2011 МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)	65
ТИ к ГОСТ 31990-2012 МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)	65
ТИ к ГОСТ Р 55334-2012 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	66
ТИ к ГОСТ 53852-2010 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	67
ТИ к ГОСТ Р 54315-2011 КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ. ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ	68
ТИ к ГОСТ Р 54043-2010 ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЬЕ.....	68
ТИ к ГОСТ 32784-2014 ХОЛОДЦЫ И СТУДНИ	69
ТИ к ГОСТ Р 54753-2011 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	70
ТИ к ГОСТ Р 56365-2015 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	72

ТИ к ГОСТ Р 55365-2012 ФАРШ МЯСНОЙ.....	73
ТИ к ГОСТ Р 55759-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ.....	74
ТИ к ГОСТ Р 55762-2013 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ».....	76
ТИ к ГОСТ Р 55795-2013 «ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ».....	78
ТИ к ГОСТ Р 55796-2013 «ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ».....	79
ТИ к ГОСТ 32244-2013 «СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ»	83
ТИ к ГОСТ 32243-2013 «МЯСО. РАЗДЕЛКА ОЛЕНИНЫ НА ОТРУБЫ».....	85
ТИ к ГОСТ 32227-2013 «ОЛЕНИ ДЛЯ УБОЯ. ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ».....	86
ТИ к ГОСТ 32226-2013 «МЯСО. РАЗДЕЛКА КОНИНЫ И ЖЕРЕБЯТИНЫ НА ОТРУБЫ»	89
ТИ к ГОСТ 31778-2012 «МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ».....	92
ТИ к ГОСТ Р 55367-2012 «ЗЕЛЬЦЫ».....	94
ТИ к ГОСТ Р 55477-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ	94
ТИ К ГОСТ Р 55333-2012 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ.....	98
ТИ К ГОСТ Р 55336-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ.....	103
ТИ К ГОСТ 32125-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО ТУШЕНОЕ	103
ТИ К ГОСТ Р 55485-2013 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА.....	105
ТИ К ГОСТ Р 55456-2013 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ	107
ТИ к ГОСТ 10907-88 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С МЯСОМ.	108
ТИ К ГОСТ 31799-2012 МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	108
ТИ К ГОСТ 31797-2012 «МЯСО. РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ».....	109
ТИ К ГОСТ 31790-2012 «ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ»	110
ТИ к ГОСТ 31786-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ»	111
ТИ К ГОСТ 31785-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ»	112
ТИ К ГОСТ 31779-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ».....	113
ТИ К ГОСТ 31657-2012 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ.....	115
ТИ К ГОСТ 31499-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ	116
ТИ К ГОСТ 31490-2012 «МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ»	117
ТИ К ГОСТ 31478-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО РУБЛЕННОЕ»	118
ТИ К ГОСТ 31476-2012 СВИНЫ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ.....	119
ТИ К ГОСТ 31473-2012 МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ).....	121

ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	122
ТИ К ГОСТ Р 52820-2007 «МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»	123
ТИ К ГОСТ 3739-89 МЯСО ФАСОВАННОЕ	124
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УНИВЕРСАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ СВИНИНЫ II, III, IV КАТЕГОРИЙ УПИТАННОСТИ В ПАРНОМ, ОХЛАЖДЕННОМ, ЗАМОРОЖЕННОМ СОСТОЯНИЯХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОПЧЕНОСТЕЙ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	124
ТИ К ГОСТ 16147-88 КОСТЬ	125
ТИ к ГОСТ 25292-82 ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ.....	127

ТИ к ГОСТ НА МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

29 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 56496-2015

ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОБОГАЩЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сырокопченые и сыровяленые продукты из мяса птицы обогащенные (далее продукты), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из мяса птицы подразделяют на следующие группы: **колбасы:** изделия в оболочке прямые или сложенные вдвое, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) более 32 мм и длину от 150 до 500 мм; изделия, в оболочке в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) от 27 до 44 мм; **колбаски:** изделия в оболочке прямые или сложенные вдвое, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) от 14 до 32 мм и длину от 30 до 300 мм; продукты в оболочке или без нее, выработанные из потрошеной тушки и различных частей и/или отдельных кусков (кусочков) мяса с кожей или без нее, с потрохами или без них, разной степени измельчения до тонкого включительно. **В зависимости от термического состояния продукты подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°C до 15°C; подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4°C до 0°C; замороженные с температурой в толще продукта от минус 8°C до минус 4°C. **Термины и определения сырокопченый или сыровяленый продукт из мяса птицы:** Продукт, выработанный из потрошеной тушки или ее частей и/или отдельных кусков (кусочков) мяса с кожей или без нее, с потрохами или без них, разной степени измельчения, подвергнутый посолу, осадке и созреванию, сушке без копчения (сыровяленый) или сушке с холодным копчением (сырокопченый). **продукты сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы обогащенные:** Продукты, отличающиеся повышенным содержанием белка и внутримышечного жира (жир мышечной ткани без кожи и подкожного жира), пониженным содержанием общего жира, поваренной соли, нитрита натрия и сахара. **экстра:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части не менее 50%. **высший сорт:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **первый сорт:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **фирменный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных и региональных особенностей. **второй:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **отборный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части не менее 50%. **нежирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30%. **полужирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50%. **жирный:** Сорт

продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%.

Продукты из мяса сухопутной птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 1. Таблица 1

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	кол- баски	продукты
Экстр а	-	"Гур- ман"	Балыки "Янтарный", "Российский", "Рождествен- ский"; Вырезка "Филинд" (индюшиная)
Выс- ший	-	-	Балыки "Губернский", "Донской"
Пер- вый	Суджук "Пи- кантный"	-	Балыки "Старославянский"

Продукты из мяса водоплавающей птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	колбаски	продукты
Отборный	-	-	Балыки "Янтарный", "Российский"; карпаччо (утиное), вырезка "Фи- линд" (гусиная)
Нежирный	"Новорусская", "Бы- линная", "Балычко- вая", "Стольная", "Старославянская"	-	Голень
Полужир- ный	"Богородская", "Бан- кетная", "Москов- ская", "Народная", "Заповедная", суджук "Пикантный"	"Гурман", "Презент", "Особые"	Стейки "Узорчатый", "Слоеный" "Ветчинный"; Балыки "Рожде- ственский"; "Губернский", "Дон- ской", "Старославянский", "Кавказ- ский"; Хворост "Туристский", Кус- кус "Юкола", Строганина, чипсы "Любительские", Бедро, окорочок, крыло, "Драммет" (плечевая часть крыла), "Флэт" (локтевая часть крыла), "Мясо к пиву"
Фирмен- ный	-	"Закусоч- ные", "Ту- ристские"	-
Второй	-	-	Чипсы "Заказные"
Жирный	-	-	"Шейка", копчик "Ямской" (гузка), "Флиппер" (кисть крыла)

Транспортирование и хранение. Продукты выпускают в реализацию с температурой в любой их точке, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности продуктов. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых продуктов с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже.

При температуре воздуха от 12°C до 15°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% срок годности продуктов не более 4 мес. При температуре воздуха от 0°C до 15°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: сырокопченых не более 4 мес; сыровяленых не более 45 сут. При температуре воздуха от минус 4°C до минус 2°C: сырокопченых не более 6 мес; сыровяленых не более 3 мес. При температуре воздуха от минус 9°C до минус 7°C: сырокопченых не более 9 мес; сыровяленых не более 4 мес. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых продуктов, нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками или продуктами), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы с даты изготовления.

При температуре хранения от 2°C до 6°C: нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) не более 25 сут; целым куском (порционная нарезка) не более 30 сут; целыми батонами (батончиками или продуктами) не более 2 мес. При температуре хранения от 12°C до 15°C: нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) не более 10 сут; целым куском (порционная нарезка) не более 20 сут; целыми батонами (батончиками или продуктами) не более 1 мес. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Срок годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34976-2023 МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
--------------------	--

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на баранину и ягнятину (в тушах), полученные от убоя молодняка овец и ягнят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, и предназначенные для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации (далее - баранина и ягнятина).

Термины и определения баранина от молодняка овец: Мясо, полученное в результате переработки молодняка овец, независимо от пола, в возрасте от 4 до 12 мес. **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес. Баранину в зависимости от степени развития мышечной и жировой тканей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория баранины	Характеристика туши (низшие пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира

Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклочки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения
--------	--

Баранину в зависимости от массы туши подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2 Ягнятину на категории и классы не подразделяют. Таблица 2

Порода	Масса туши*, кг			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св. 22,0	Св. 18,0 до 22,0 включ.	Св. 14,0 до 18,0 включ.	Св. 11,0 до 14,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 23,0	Св. 20,0 до 23,0 включ.	Св. 16,0 до 20,0 включ.	Св. 12,0 до 16,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св. 18,0	Св. 15,0 до 18,0 включ.	Св. 13,0 до 15,0 включ.	Св. 10,0 до 13,0 включ.

* Масса туши включает в себя массу жирного хвоста для молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) и массу курдюка для молодняка овец курдючных пород.

По термическому состоянию баранину и ягнятину подразделяют на охлажденную и замороженную в соответствии с требованиями: - охлажденная - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до 4°C в любой точке измерения; - замороженная - парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 18°C в любой точке измерения. Замораживание баранины и ягнятини более одного раза не допускается. По органолептическим показателям баранина и ягнятина должны быть свежими, без постороннего запаха, и соответствовать требованиям, указанным в таблице 3. Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика показателя	
показателя	баранина	ягнятина
Состояние поверхности туши	Поверхность чистая, без загрязнений. Не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, баҳромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. На замороженной баранине и ягнятине не допускается наличие льда и снега	
Цвет поверхности туши	От розового до красно-вишневого цвета	От розово-молочного до розового с красноватым оттенком
Цвет жира	Белый, желтоватый	

Примечание - Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на плоскости, не превышающей 10% поверхности туши.

Сроки годности баранины и ягнятини устанавливает производитель в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, действующим на территории государства, принял стандарт. Условия хранения, транспортирования и рекомендуемые сроки годности баранины и ягнятини в охлажденном и замороженном состояниях приведены в таблице Таблица

Вид термического состояния туши	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Баранина и ягнятина охлажденные (в подвешенном состоянии)	От минус 1,5 до 4*	85	8 сут
Баранина и ягнятина замороженные (уложенные в штабель)	Не выше минус 18	95-98	6 мес

* Рекомендуется для увеличения срока годности ограничение температуры хранения от минус 1,5°C до плюс 1,5°C.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32739-2014
МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

Дата введения в действие - 01.07.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Технологическая инструкция распространяется на сухой продукт из мяса птицы - мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки, предназначенное для употребления в пищу после восстановления и доведения до кулинарной готовности.

Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: сухой продукт: Группа продукции из мяса птицы, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 4% включительно. мясо птицы сублимационной сушки: Сухой мясной продукт, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния. По органолептическим и физико-химическим показателям мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Порошкообразный, однородный продукт без посторонних примесей, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От розовато-кремового до серо-коричневого
Аромат бульона	Свойственный бульону из мяса кур
Запах (восстановленного продукта)	Свойственный доброкачественному продукту, без постороннего запаха
Консистенция восстановленного продукта	Мягкая, пастообразная
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	96,0
Массовая доля жира, %, не более	40,0
Массовая доля белка, %, не менее	55,0

Транспортирование и хранение Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях. Срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, упакованного в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше 25 °C, при девакуумации азотом - не более 24 мес, при девакуумации воздухом - не более 12 мес.

Рекомендуемый срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, упакованного в цефлен - не более 6 мес, в т.ч. на предприятии-изготовителе - не более 1 мес со дня выработки.

16 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 33790-2016
КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ГОВЯЖЬИ**

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на говяжьи кишки и мочевые пузыри (далее кишки и мочевые пузыри), предназначенные для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания. **По видам кишки подразделяют:** на черевы; пищеводы; синюги; синюжные пленки; круга; проходники. **По способу технологической обработки кишки подразделяют:** на кишки-сырец; кишки-полуфабрикат; кишки-фабрикат. **По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:** 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. **По способу консервирования кишки и мочевые пузыри подразделяют:** на соленые (солью, раствором соли, посолочной смесью или посолочным раствором); сухие; замороженные. Хранение кишок и мочевых пузырей на складах транспортных предприятий допускается не более 3 сут в соответствии с условиями хранения. **Срок годности** кишок и мочевых пузырей устанавливается изготавитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принялшего стандарт.

Рекомендуемый срок годности указан в таблице.

Таблица 6

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

16 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 21192-2019
ЖЕЛЕЗЫ ЗОБНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введение в действие – 01.07.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные зобные железы свиней-молодняка, телят и молодняка крупного рогатого скота (далее - железы), предназначенные для производства медицинских и ветеринарных препаратов. Зобные железы в качестве продукта убоя могут быть использованы на пищевые цели, в том числе для поставки на экспорт. В зависимости от вида животных железы подразделяют на железы свиней-молодняка; железы телят; железы молодняка крупного рогатого скота возрастом до 12 месяцев.

В зависимости от направления использования железы подразделяют на железы для производства медицинских препаратов; железы для производства ветеринарных препаратов; железы для использования на пищевые цели. **По органолептическим и физическим показателям железы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя	
	в замороженном виде	после размораживания*
Внешний вид	Поверхность железы - цельная, без повреждений. При выработке в виде блоков - поверхность твердая, укладка плотная, без пустот, без крупных кристаллов льда	Железы в целом виде, очищенные снаружи от наружного жира, прирезей, посторонних органов и тканей
Запах	Без запаха	Без постороннего запаха, свойственный доброкачественным железам
Консистенция	Твердая	Плотная
Цвет	Бледно-розовый	Розовато-серый
Масса одной железы, г	45-300	
Форма отдельной железы	Удлиненная с разветвлениями, дольчатого строения	
Температура в толще блока/железы, °C	Не выше минус 20	Не ниже минус 1

* Для оценки качества по 6.4.

Транспортирование и хранение. Упакованные железы транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°C всеми видами рефрижераторного транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Железы хранят в упакованном виде при температуре воздуха не выше минус 20°C, относительной влажности воздуха свыше 85%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, транспортирования и реализации не должны превышать 2°C. Во время хранения желез в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока годности.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности желез - не более шести месяцев с даты изготовления.

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34159-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА
--------------------	--

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие продукты из мяса (далее продукты из мяса), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из мяса в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют на группы: мясные продукты; мясосодержащие продукты.

Продукты из мяса в зависимости от массовой доли мышечной ткани подразделяют на категории: мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: В, Г, Д. **Продукты из мяса в зависимости от используемого вида мяса продуктивного животного подразделяют:** на продукты из говядины; продукты из свинины; продукты из баранины; продукты из конины; продукты из оленины; продукты из мяса прочих видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных, а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных.

Продукты из мяса в зависимости от технологии изготовления подразделяют: на вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); запеченные; жареные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые; прочие.

Продукты из мяса в зависимости от технологии подготовки используемого мяса подразделяют: на цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. **По термическому состоянию продукты из мяса подразделяют:** на охлажденные с температурой не выше 15°C; замороженные с температурой в любой точке измерения свыше минус 8°C. **Термины и определения:** **цельнокусковой продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки или без нее. **Примечание** Цельнокусковые продукты из мяса могут быть изготовлены с сохранением естественной формы исходного сырья или с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов. **ветчинный продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

фаршированный продукт из мяса: Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют посол, наполнение или заворачивание одного ингредиента или смеси ингредиентов (фарша) в другой ингредиент, или смесь ингредиентов (фарша) с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

Примечание Фаршированные продукты из мяса могут быть изготовлены с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов с чередованием слоев из одного ингредиента и/или из смеси ингредиентов (фарша).

продукт из мяса запеченный: Продукт из мяса, доведенный до готовности к употреблению запеканием.

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 свыше 80,0%. **продукт из мяса категории Б:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% до 80,0% включительно. **продукты из мяса категории В:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0% до 60,0% включительно. **продукты из мяса категории Г:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0% до 40,0% включительно. **продукты из мяса категории Д:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0% до 20,0% включительно.

Транспортирование и хранение: Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель. Продукты из мяса выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Продукты из мяса транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование и хранение продуктов из мяса, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из мяса 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.

16 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 33791-2016
КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ СВИНЫЕ**

Дата введение в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свиные кишки и мочевые пузыри (далее кишки и мочевые пузыри), предназначенные для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания. **По видам кишки подразделяют:** на черевы; глухарки; гузенки; кудрявки. **По способу технологической обработки кишки подразделяют:** на кишки-сырец; кишки-полуфабрикат; кишки-фабрикат. По качеству черевы-фабрикат подразделяют на категории: Экстра, А, С. **По способу консервирования кишки и мочевые пузыри подразделяют:** на соленые (солью, раствором соли, посолочной смесью или посолочным раствором); сухие; замороженные. **По органолептическим и физико-химическим показателям кишки и мочевые пузыри должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для свиных черев								
	фабрикат			полуфабрикат	сырец				
	Экстра	A	C		соленый	замороженный			
Внешний вид	Хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные посторонними примесями, концы кишок аккуратно обрезаны, места перевязки пучков хорошо натерты солью			Монолит кишок без пустот и загрязнений посторонними примесями					
Цвет	Светло-розовый, светло-бежевый, бежевый		Светло-розовый, бежевый, темно-бежевый, серый						
Запах	Свойственный доброкачественным кишкам, без постороннего. Допускается запах консерванта, удалляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч								
Обработка	Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, слизистой, серозной и мышечной оболочек; без дыр		Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, слизистой, серозной и мышечной оболочек	Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, промыты. Допускаются незначительные остатки жира по месту отделения от брыжейки в виде тонкой полосы (сального шнуря)					
	-	Допускаются остатки слизистой оболочки в							

			виде тонких полос				
Прочность стенок	Стенки выдерживают давление воды до 0,01 МПа (0,1 атм)						
Диаметр кишок (калибр), мм	С интервалом 2 мм: 26/28, 28/30, 30/32, 32/34, 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42/44. С интервалом 3 мм: 28/31, 31/34, 34/37, 37/40, 40/43, 42/45, 43/46. С интервалом 4 мм: 28/32, 32/36, 36/40, 38/42, 40/44. С ограничением по нижнему пределу: 38+, 42+, 44+, 45+			Не регламентируется			
Длина кишок в пучке, м	91,44			Не регламентируется			
Количество отрезков в пучке, шт., не более	14	18	40	Не регламентируется			
Длина отрезков в пучке, м, не менее	3 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной от 2 до 3 м)	2 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной от 2 до 3 м)	0,5 (допускается в пучке не более десяти отрезков длиной 1 м и не более пяти длиной менее 1 м)	16 (допускается 10% отрезков в партии длиной не менее 5 м без дыр)	16		
Брыжеватость, мм, не более	0,1	0,1	0,5	Не регламентируется			
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)	Не допускаются						
Плесень	Не допускается						
Ржавчина, краснуха, соляные пятна	Допускаются исчезающие при замачивании в воде в течение не менее 6 ч						
Длина усов, см, не более	3	5	5	5	Ширина прирези брыжеечной пленки не более 5 см		

Примечания

1 Допускается отклонение по длине кишок в пучках, не превышающее 5% от общей длины, при условии соответствия общей длине по всей партии кишок.

2 Допускается отклонение калибра на 2 мм в начале и конце отрезков длиной выше 7 м, составляющее не более 15% от общей их длины при переходе от одного калибра к другому. В отрезках черев с ограничением по нижнему пределу и категории С допускается отклонение калибра в пределах 4 мм.

3 Допускается производство черевы-полуфабриката в раннерах длиной не менее 16 м, которые должны иметь не более двух дыр. Допускается наличие раннеров, состоящих из двух отрезков длиной не менее 5 м без дыр, в количестве не более 10% партии.

4 Венозность, сетчатость, муаровый рисунок не являются дефектом и не снижают категорию качества.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для		
	глухарки	гузенки	кудрявки
Внешний вид	Хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные посторонними примесями и содержимым кишок, концы аккуратно обрезаны, места перевязки пучков или пачек хорошо натерты солью		
Цвет	Светло-розовый, бежевый, серый		
Запах	Свойственный доброкачественным кишкам, без постороннего. Допускается запах консерванта, удалляемый при промывке		
Обработка	Освобождены от содержимого, очищены от жира, слизистого слоя и загрязнений, без дыр		
	-	Допускаются разрозненные мелкие крупинки жира, остатки слизистого слоя в виде тонких полос	
		Вырабатываются с кроной или без кроны	-
Прочность стенок	Стенки выдерживают давление воды до 0,01 МПа (0,1 атм)		
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)	Не допускаются		
Плесень	Не допускается		
Ржавчина, краснуха, соляные пятна	Допускаются исчезающие при промывке кишок водой		
Длина кишок, м, в пучках	-	-	10
Количество отрезков в пучке, шт., не более	-	-	6
Длина отрезков в пучке, м, не менее	-	-	0,75
Количество кишок в пачках, шт.	10	10	-
Примечания			
1 Допускается вырабатывать глухарки, гузенки и кудрявки в виде сырца.			
2 При выработке гузенок с кроной допускается повреждение выходного отверстия.			

Таблица 3

Наименование показателя		Характеристика и значение показателя для мочевых пузырей свиных		
		сухих		соленых
				фабриката
				полуфабриката
Внешний вид		Сухие, не загрязненные посторонними примесями, не поврежденные грызунами и вредителями		Влажные, эластичные, хорошо просолленные, не загрязненные посторонними примесями
Цвет		От светло-золотистого до светло-коричневого		Светло-розовый, светло-бежевый, бежевый, серый
Запах		Свойственный доброкачественным мочевым пузырям, без постороннего. Допускается запах махорки, используемой для борьбы с грызунами и насекомыми		Свойственный доброкачественным мочевым пузырям, без постороннего
Обработка		Хорошо высушенные, отволоженные и сплющенные, без остатков жира, пленок, дыр и трещин. Допускаются окна		Без содержимого; очищены от жира и выступающей пленки, с неповрежденными стенками. Допускаются окна и разрозненные мелкие крупинки жира
Форма		С шейкой или без шейки		
Длина шейки, см, не менее		1,5	2	3 (допускается наличие на шейке мышечного слоя)
Прочность стенок		Стенки (после замачивания) выдерживают давление воздуха до 0,02 МПа (0,2 атм)		
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)		Не допускаются		
Плесень		Не допускается		
Ржавчина, краснуха, соляные пятна		-	Допускаются исчезающие при замачивании в воде в течение не менее 6 ч	
Калибр(длина от основания шейки до глухого конца), см		15/20, 20/25, 25/30, 30/35, 35/+		
Количество в пачке, шт.		10 или 25	5 или 10	Не регламентируется

Срок годности кишок и мочевых пузырей устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемый

срок

годности

указан

в

таблице

Таблица 4

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

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32225-2013
КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В
ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на лошадей для убоя, конину и жеребятину в полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. В зависимости от возраста молодняк лошадей и взрослых лошадей для убоя подразделяют на первую и вторую категории.

Жеребят на категории не подразделяют. Конину от молодняка лошадей и от взрослых лошадей подразделяют на первую и вторую категории. Жеребятину на категории не подразделяют. **По термическому состоянию конину и жеребятину подразделяют:** на парную; остывшую; охлажденную; подмороженную; замороженную.

Молодняк лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.
Таблица 1

Категория	Требования (нижние пределы)	
	по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
Первая	350	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; тазобедренная часть широкая и ровная, округлая; седалищные бугры и маклочки слегка

		заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения прощупываются на шее в виде эластичного гребня
Вторая	250	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; тазобедренная часть не широкая, слегка заметны впадины; седалищные бугры и маклочки заметны; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, плечелопаточные сочленения выступают незначительно. Подкожные жировые отложения на гребне шеи и на туловище незначительные

* Под живой массой понимают массу лошадей за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта обязательны) с фактической живой массы.

Взрослых лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра хорошо выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; ребра незаметны и прощупываются слабо; жировые отложения хорошо прощупываются по гребню шеи и у корня хвоста
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра умеренно выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков могут незначительно выступать; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения

Жеребята должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Требования (нижние пределы)	
по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
150	Формы туловища округлые или несколько угловатые; мускулатура развита удовлетворительно; плечелопаточные сочленения, ость лопатки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки могут незначительно выступать; ребра слегка заметны; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения

* Под живой массой понимают массу жеребят за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта обязательны) с фактической живой массы.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения конины и жеребятины (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 8.

Таблица 8

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °C	относительная влажность, %	
Конина и жеребятина в полуутешах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии)	От плюс 1 до минус 1	85-90	12 сут
Конина и жеребятина в полуутешах и четвертинах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель)	От минус 2 до минус 3	85-90	20 сут
Конина и жеребятина в полуутешах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель)	Не выше минус 12	95-98	6 мес
	Не выше минус 18		10 мес
	Не выше минус 20		11 мес
	Не выше минус 25		12 мес

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 54366-2011
БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на блоки из мясных обработанных субпродуктов замороженные (далее - блоки), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и для промышленной переработки.

Блоки по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя		Характеристика блоков
Тип блока	I	Форма усеченной четырехгранной пирамиды
	II, III	Форма прямоугольного параллелепипеда
Размер блока:		Длина ширина высота, мм:
I	370 370 150	
II	370 370 75(95)	
III	370 180 95	
Примечания		
1 В каждом блоке должны быть субпродукты одной группы и одного наименования.		
2 Предельное отклонение блоков от установленных размеров - ±10 мм.		
3 Допускаются другие размеры блоков массой не более 20 кг.		

Транспортирование и хранение. Упакованные блоки транспортируют при температуре не выше минус 12°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа установленной формы.

Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов.

Параметры воздуха в камере хранения и рекомендуемые сроки годности упакованных блоков приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид блоков	Режим хранения		Рекомендуемый срок годности, мес, не более
	Температура воздуха, °C	Относительная влажность, %	
Говяжьи, конские	-12	95-98	4
	-18		6
	-20		7
	-25		10
Свиные	-12	95-98	4
	-18		5
	-20		5
	-25		6
Бараньи, оленьи, верблюжьи	-12	95-98	4
	-18		6
	-20		7
	-25		8

22 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 54048-2010
МЯСО. СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2012 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свинину в полуутушах (далее - свинина), полученную от молодняка свиней, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации. По термическому состоянию свинину, выпускаемую по настоящему стандарту, подразделяют на: парную, охлажденную, подмороженную, замороженную.

Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани.

Категория - в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный белого	В шкуре* - от 47 до 68 включ. В шкуре** - от 52 до 75 включ.	Не более 2,0

	цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань		
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* - от 47 до 102 включ. В шкуре** - от 52 до 113 включ. Без шкуры* - от 45 до 91 включ.	Не более 3,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

**Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

Примечание - Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

Класс - в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Класс	Выход мышечной ткани*, %		Выход мышечной ткани*, %
Экстра	Св. 60	Третий	" 45 " 50 "
Первый	Св. 55 до 60 включ.	Четвертый	Менее 45
Второй	" 50 " 55 "		

* Выход мышечной ткани от свиней-молодняка (свинок и боровков) в % к массе туши в шкуре в парном состоянии с головой, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденная*	От минус 1 до 0	85	транспортирование, не более
Подмороженная**	От минус 3 до минус 2	90	8 сут
Замороженная***	Минус 18	95-98	15 сут
			6 мес

* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.

Транспортирование свинины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности.

22 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54034-2010
МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введение в действие – 01.01.2012 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих международных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на баранину от молодняка овец и ягнятину (далее - баранина и ягнятина) в тушах, полученные от убоя молодняка овец и ягнят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, предназначенные для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации. **Баранину в зависимости от питанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклочки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения

Транспортирование и хранение: Транспортирование баранины и ягнятины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности.

Условия хранения и сроки годности баранины и ягнятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид термического состояния туш	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая транспортирование,
	Температура, °C	Относительная влажность, %	не более
Баранина в тушах охлажденная*	Минус 1	85	8 сут
Ягнятина охлажденная*	0	85	8 сут
Баранина, ягнятина в тушах подмороженная**	Минус 2	90	15 сут
Баранина, ягнятина в тушах замороженная***	Минус 18	95-98	6 мес

* В подвешенном состоянии ** В штабеле или подвешенном состоянии.
*** В штабеле.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 12928-2017
МОЗГ СПИННОЙ КРУПНОГО РОГАТОГО
СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ

Дата введения в действие – 01.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих международных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на спинной мозг крупного рогатого скота и свиней замороженный (далее - спинной мозг), предназначенный для производства медицинских и ветеринарных препаратов, питательных сред.

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, паутинообразной и мягкой. **По органолептическим и физическим показателям спинной мозг должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для спинного мозга	
	крупного рогатого скота	свиней
Внешний вид и запах	Без наружного жира и прирезей соединительной ткани, поверхность твердая, без повреждений, безо льда и снега. При выработке в виде блоков - укладка плотная, без пустот. Запах, свойственный доброкачественному спинному мозгу, без постороннего	
Цвет	Белый с розовым или желтым оттенком	Белый с розовым или серым оттенком
Масса, г	220-260	60-90
Температура в толще спинного мозга, °C, не выше	Минус 20	

Транспортирование и хранение: Упакованный спинной мозг транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Спинной мозг хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20°C, относительной влажности воздуха от 95% до 98%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C. Срок годности устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** спинного мозга не более восьми месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения. Во время хранения спинного мозга в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 16678-2017
ОБОЛОЧКИ СЛИЗИСТЫЕ СЫЧУГОВ КРУПНОГО
РОГАТОГО СКОТА И СВИНЫХ ЖЕЛУДКОВ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введение в действие – 01.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на слизистые оболочки сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков (далее - слизистые оболочки), предназначенные для производства медицинских, ветеринарных препаратов, ферментных препаратов и питательных сред.

Термины и определения: **сычуг крупного рогатого скота:** Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка крупного рогатого скота. **Свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубы, состоящей из одной камеры. **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. **По органолептическим и физическим показателям слизистые оболочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для слизистых оболочек	
	сычугов крупного рогатого скота	свиных желудков
Форма отдельной слизистой оболочки	Продолговатая, с утолщением в пилорической части	Овальная, с мешотчатым выпячиванием в кардиальной части
Внешний вид и запах	Без прирезей подслизистого слоя, жира и мышечной ткани, поверхность твердая, без повреждений, без постороннего запаха. Укладка плотная, без пустот. Запах, свойственный доброкачественным слизистым оболочкам, без постороннего	
Цвет	Беловато-серый с розовым оттенком	Белый с розоватым оттенком
Толщина отдельной слизистой оболочки, мм	Менее 1	От 2 до 3,5
Температура в толще блока, °С, не выше	Минус 20	

Транспортирование и хранение: Упакованные слизистые оболочки транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Слизистые оболочки хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20°C, относительной влажности воздуха от 95% до 98%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C.

Срок годности устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** слизистых оболочек не более двенадцати месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. Во время хранения слизистых оболочек в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

16 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 19343-2017
ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свиные замороженные желудки (далее - желудки) для производства медицинских, ветеринарных, ферментных препаратов и питательных сред.

Термины и определения: **свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубы, состоящей из одной камеры.

По органолептическим и физическим показателям желудки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид и запах	Желудки со слизистой оболочкой, в целом виде, освобожденные от пищевых масс, очищенные снаружи от жира и связок, промыты, поверхность твердая, без повреждений, без постороннего запаха. Желудки заморожены серозной оболочкой наружу. При выработке в виде блоков - укладка плотная, без пустот. Запах свойственный доброкачественным желудкам, без постороннего
Цвет	Беловато-серый с розовым оттенком
Температура в толще блока/желудков, °С, не выше	Минус 20

Транспортирование и хранение Упакованные желудки транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°C всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Желудки хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20°C, относительной влажности воздуха от 95% до 98%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C. Срок годности устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** желудков - не более 12 мес с момента сбора сырья при соблюдении условий хранения. Во время хранения желудков в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного стандартом срока хранения.

18 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 34197-2017
МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

Дата введение в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает технические требования к отрубам из телятины на кости и бескостным (далее - отрубы), предназначенным для реализации в торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции.

Настоящий стандарт не устанавливает терминологию для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, пригодных для употребления в пищу человеком и предназначенных для поставки на экспорт.

В зависимости от способа обработки отрубы подразделяют: на бескостные отрубы; отрубы на кости. **В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют:** на охлажденные; замороженные. **Наименования и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.**

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1-7)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является задней частью полутуши
II (9-17)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является передней частью полутуши
1-5	Тазобедренный на кости с голяшкой	Получают из задней четвертины. Передняя - между последним поясничным и первым крестцовыми позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или тазобедренного отруба с голяшкой. Верхняя - в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки на кости
2-5	Тазобедренный на кости без голяшки	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой. Передняя - между последним поясничным и первым крестцовыми позвонками, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Задняя - в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2-5	Тазобедренный бескостный без голяшки	Получают после обвалки тазобедренного отруба на кости без голяшки
2	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двуглавой мышцы бедра, полусухожильной и икроножной мышц, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
4	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из двух толстых мышц - полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей мышцы с внутренней стороны
6	Пашина	Получают из задней четвертины. Передняя - по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра вдоль реберной дуги

		до грудной кости. Верхняя - параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков. Задняя - параллельно бедренной кости к коленному суставу. Нижняя - по белой линии живота	
7, 10	Спинно-поясничный на кости	Получают из полуутяжи. Передняя - между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя - между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (крайнему) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя - параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков	
7, 10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба на кости	
7	Поясничный на кости	Получают из задней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя - между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Задняя - между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (крайнему) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя - параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков	
7	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба на кости	
8	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной мышцы, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышцы. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава	
9	Реберный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя - по линии отделения шейного отруба. Задняя - по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра. Верхняя - по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 50 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно. Нижняя - от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи (по линии отделения грудного отруба) до тринадцатого ребра	
9	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба на кости	
10	Спинной на кости	Получают из передней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя - между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя - между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Нижняя - параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков	
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба на кости	
11	Грудной на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя - от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра	
11	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба на кости	

	12	Подлопаточный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя - параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками (задняя граница отделения шейного отруба). Задняя - между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Нижняя - по реберной части в 50 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
	12	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба на кости
	13, 15-16	Плечелопаточный на кости с голяшкой	Получают из передней четвертины. Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней - по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
	13	Передняя голяшка на кости	Получают из плечелопаточного отруба с передней голяшкой на кости. Верхняя - по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
	13	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки на кости
	14	Шейный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя - между вторым и третьим шейными позвонками. Задняя - параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками
	14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба на кости
	15-16	Плечелопаточный на кости без голяшки	Получают из плечелопаточного на кости с голяшкой. Линия отделения голяшки - по локтевому суставу между плечевой костью и костями предплечья
	15-16	Плечелопаточный бескостный без голяшки	Получают при обвалке плечелопаточного отруба на кости без голяшки
	15	Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
	15	Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части (плечевой) плечелопаточного отруба на кости
	16	Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
	16	Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части (лопаточной) плечелопаточного отруба на кости
	17	Шейный зарез на кости	Получают из передней четвертины. Передняя - по линии отделения головы. Задняя - между вторым и третьим шейными позвонками

По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	Светло-розовый; в размороженном мясе - розовый
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от светло-розового до красновато-розового
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Белого цвета; консистенция плотная. В размороженном мясе жир мягкий, частично окрашен мясным соком
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе - мягкие, рыхлые

Транспортирование и хранение Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть от минус 1,5 до 4°C в любой точке измерения, замороженных - не выше минус 8°C в любой точке измерения. Сроки годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 4.

Таблица 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80-85	16 сут
Замороженные	Минус 12	95-98	8 мес
	Минус 18		12 мес
	Минус 20		14 мес
	Минус 25		18 мес

18 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 9935-2015
ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы "Поросенок в желе" (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Поросенок в желе"; "Поросенок с черносливом в желе"; "Поросенок со сладким перцем в желе".

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	"Поросенок в желе"	"Поросенок с черносливом в желе"	"Поросенок со сладким перцем в желе"
Внешний вид и цвет	Кусочки мяса поросенка со шкуркой на косточках в желе		
	-	с кусочками чернослива	с кусочками сладкого перца
	Цвет мяса - светло-серый.		
	Желе прозрачное, светло-желтого цвета	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком чернослива	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком сладкого перца
Вкус и запах	Свойственные вареному мясу пороссят, без посторонних запаха и привкуса		
	-	с легким ароматом чернослива	с легким ароматом сладкого перца
Консистенция	Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочеков мяса поросенка на косточках, %, более	65,0	60,0	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,5	17,5	17,5
Массовая доля жира, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

Транспортирование и хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Рекомендуемый срок годности - один год с даты изготовления.

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 25292-2017 ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ
--------------------	--

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые топленые животные жиры (говяжий, бараний, свиной, конский, костный и сборный) (далее - пищевые топленые животные жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, реализации в торговле и сети общественного питания.

По органолептическим и физико-химическим показателям пищевые топленые животные жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наимено-вание показателя	Характеристика и значение показателя для пищевых топленых животных жиров										
	говяжьего		бараньего		свиного		конского		костного		сборного
	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	высшего сорта	первого сорта	
Цвет при температуре 15°C-20°C	От бледно-желтого до желтого	От белого до бледно-желтого	Белый. Допускается бледно-желтый или сероватый оттенок	Белый. Допускается бледно-желтый или сероватый оттенок	Желто-оранжевый. Допускается сероватый оттенок	Желто-оранжевый. Допускается сероватый оттенок	От белого до желтого	От белого до желтого	От белого до темно-желтого		
	Допускается зеленоватый оттенок				Допускается зеленоватый оттенок				Допускается сероватый оттенок		
Запах и вкус	Характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья										Характерные для животного жира. Допускается запах и вкус поджаристый, шквары
	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый	
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный										Допускается мутноватость
Прозрачность в единицах шкалы фототропоколориметрии	40,0					45,0					-

метра, не более										
Консистенция при 15°C-20°C	Плотная или твердая	Плотная или твердая. Для курдючного жира мазеобразная	Мазеобразная, зернистая или плотная		Мазеобразная или плотная		Жидкая, мазеобразная или плотная		Жидкая, мазеобразная или плотная	
Массовая доля влаги, %, не более	0,20	0,30	0,20	0,30	0,25	0,30	0,25	0,30	0,25	0,30
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,1	2,2	1,2	2,2	1,1	2,2	1,2	2,2	1,2	2,2
Массовая доля антиокислителей, %, не более	0,02									

Транспортирование и хранение Пищевые топленые животные жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Транспортирование пищевых топленых животных жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Пищевые топленые животные жиры хранят с соблюдением режимов и рекомендуемых сроков годности, установленных таблице 2.

Таблица 2

Вид пищевого топленого животного жира	Рекомендуемый срок годности с момента выработки, мес, при температуре, °C			
	Не выше 25	От 0 до 6	От минус 5 до минус 8	От минус 12 и ниже
Говяжий, бараний, свиной в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	12
Костный, конский в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	6
Сборный в бочках и картонных навивных барабанах	-	-	4	-
Говяжий, бараний, свиной:				
в металлических банках	12	18	24	24
в стеклянных банках	-	18	-	-
в другой потребительской упаковке (в пачках, стаканчиках)	-	-	2	2
Пищевые топленые животные жиры с антиокислителями:				
в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	12	12	24	24
в потребительской упаковке (в пачках, стаканчиках)	-	-	3	6

Допускается хранение пищевых топленых животных жиров в накопительных емкостях с соблюдением режимов, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Вид пищевого топленого жира	Температура, °С	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
Говяжий, бараний	От 50 до 60	4
Свиной, костный, конский	От 50 до 60	2
Говяжий, бараний	От 20 до 25	60
Свиной, костный, конский	От 20 до 25	20
Говяжий, бараний, свиной, костный, конский	От минус 5 до минус 8	180

Срок годности устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых упаковочных материалов, условий хранения в порядке, установленном нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принялшего стандарт.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33840-2016 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ. КОНСЕРВЫ

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные мясосодержащие консервы – вторые обеденные блюда с гарниром (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: "Антрекот из говядины с овощами" (массовая доля обжаренного антрекота в готовом продукте не менее 40%); "Эскалоп с толченым картофелем и грибами" (массовая доля обжаренного эскалопа в готовом продукте не менее 40%); "Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком" (массовая доля рубленого ростбифа в готовом продукте не менее 40%); "Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой" (массовая доля фрикаделек в готовом продукте не менее 25%); "Свиная грудинка с тушеной капустой" (массовая доля свиной грудинки в готовом продукте не менее 40%).

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	"Антрекот из говядины с овощами"	"Эскалоп с толченным картофелем и грибами"	"Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком"	"Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой"	"Свиная грудинка с тушеной капустой"
Внешний вид и консистенция в разогретом состоянии	Обжаренная говядина одним или двумя кусками соответствующей массы с овощным гарниром. Гарнир - смесь из моркови, лука, баклажан, сладкого перца, картофеля, зелени укропа.	Обжаренная свинина одним или двумя кусками соответствующей массы с картофельным пюре. Пюре с включениями кусочков грибов и лука. Мясо не пережаренное.	Ростбиф (из мясного фарша с вкраплениями зелени петрушки) с гарниром из смеси зеленого горошка, лука, моркови, чеснока	Фрикадельки (из мясного фарша с вкраплениями зелени укропа) в томатно-чесночном соусе с гречкой. Соус с включениями чеснока и лука,	Кусочки свинины толщиной не менее 3 см одинаковой длины, со шкуркой или без шкурки с гарниром из капусты с луком, томатной пастой, подсол-

		Мясо не пережаренное. Овощи не переваренные, сохраняют форму нарезки	Грибы и лук сохраняют форму нарезки		от светло-оранжевого до красного цвета. Крупа гречневая рассыпчатая	нечным маслом и пряностями
Запах и вкус		Свойственные данному виду консервов, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси		Не допускаются				
Массовая доля обжаренного антреекота, %, не менее	40,0	-	-	-	-	-
Массовая доля обжаренного эскалопа, %, не менее	-	40,0	-	-	-	-
Массовая доля рубленого ростбифа, %, не менее	-	-	40,0	-	-	-
Массовая доля фрикаделек, %, не менее	-	-	-	25,0	-	-
Массовая доля свиной грудинки, %, не менее	-	-	-	-	-	40,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0	22,0	23,5	19,0	18,5	
Массовая доля углеводов, %, не более*	7,0	8,0	7,0	20,0	4,0	
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.					

* Определяют расчетным путем.

Номера банок и масса нетто консервов указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
7	290
8	325
9	350
43	425

12		550
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л		250
Банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов		250
		350
		450

Информационные сведения о составе консервов приведены в таблице 3

Таблица 3

Наименование консервов*	Состав консервов
"Антрекот из говядины с овощами"	Обжаренная жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14%, морковь, репчатый лук, баклажаны, сладкий перец, картофель, зелень укропа, поваренная соль, пряности
"Эскалоп с толченым картофелем и грибами"	Обжаренная жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30%, картофель, шампиньоны, лук, молоко, поваренная соль, пряности
"Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком"	Рубленый ростбиф (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, жилованная баранина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, вода, свиной шпик, пшеничный хлеб, чеснок, зелень петрушки, поваренная соль, пряности), зеленый горошек, лук, морковь, чеснок, сливочное масло, поваренная соль
"Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой"	Фрикадельки (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 50%, лук, молоко, зелень укропа, поваренная соль, пряности), соус (вода, томат-паста, лук, чеснок, подсолнечное масло, пшеничная мука, сахар, лимонная кислота), гарнир (гречневая крупа, вода, подсолнечное масло, поваренная соль)
"Свиная грудинка с тушеной капустой"	Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30% в шкуре или без шкуры, чеснок, поваренная соль, лавровый лист, подсолнечное масло, пряности, квашеная капуста, свежая капуста, лук, томат-паста, сахар, вода

Хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Рекомендуемый срок годности - один год с даты изготовления.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33612-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ЖИР СВИНОЙ ТОПЛЕНЫЙ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ
--------------------	--

Дата введение в действие – 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные консервы стерилизованный топленый свиной жир с наполнителями* (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Смалец с чесноком"; "Смалец с пряными травами"; "Смалец пикантный"; "Смалец домашний".

Мясные консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%.

Стерилизованный топленый свиной жир с наполнителями: Мясные консервы, изготовленные из пищевого топленого свиного жира со шкварой [без шквары], с солью, растительными ингредиентами и пряностями [без пряностей], подвергнутые стерилизации. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	"Смалец с чесноком"	"Смалец с прямыми травами"	"Смалец пикантный"	"Смалец домашний"
Внешний вид и консистенция при температуре от 15°C до 20°C	Мазеобразная масса с кусочками шквары и включениями			
	чеснока	майорана, кинзы и черного перца	укропа, черного и красного перца	лука и черного перца
Цвет при температуре от 15°C до 20°C	От белого до светло-желтого			
Вкус и запах	Характерные для выпотленного жира, вкус соленый с привкусом и запахом шквары и			
	чеснока	майорана, кинзы и пряностей	укропа и пряностей	пассерованного лука и пряностей
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля топленого свиного жира и шквары*, %, не менее	96,5	98,0	97,9	93,4
Массовая доля влаги, %, не более	4,0			
Массовая доля жира, %, не менее**	90,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,4 до 1,6 включ.			
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,0			
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10,0			

* Определяют по рецептуре (см. приложение А).

** Доля жира, определяемая химическим методом по ГОСТ 26183.

Хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности - два года с даты изготовления.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33610-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ. ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ
--------------------	---

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые мясные пастеризованные консервы из шпика и бекона, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Шпик соленый ломтиками"; "Шпик солено-копченый ломтиками"; "Бекон копченый ломтиками". **Термины и определения:** **шпик:** Свиной подкожный жир, снятый с наружной части туши при ее

разделке, со шкуркой [без шкуры], подвергнутый предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения]. **Бекон:** Свинина, полученная при обвалке грудино-реберного отруба, освобожденная от ребер и пашинки, подвергнутая предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения]. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	"Шпик соленый ломтиками"	"Шпик солено-копченый ломтиками"	"Бекон копченый ломтиками"
Внешний вид	Ломтики шпика со шкуркой или без шкурки толщиной 4-5 мм, одинаковой длины, завернутые в пергаментную бумагу. В банке допускается не более двух ломтиков меньших размеров. Шкурка на ломтиках шпика без остатков щетины. Допускается небольшое количество выплавленного жира	Ломтики бекона толщиной 4-5 мм, одинаковой длины, имеющие прослойки мышечной ткани. Ломтики завернуты в пергаментную бумагу. Допускается в банке: не более двух ломтиков меньших размеров и небольшое количество выплавленного жира. Не допускается наличие жидкости в банке	
Цвет	Цвет ломтиков шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения.	Цвет шпика ломтиков бекона белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения.	
	-	Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения	Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения. Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен
Вкус и запах	Приятные, свойственные пастеризованному соленому или солено-копченому шпiku, без постороннего запаха и привкуса.	Свойственные пастеризованному копченому бекону, без посторонних запаха и привкуса	
	-	с выраженным ароматом копчения	
Консистенция	Шпика нежная, не маслянистая и не мажущаяся. Шкурки мягкая	Нежная, не мажущаяся	
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков соленого/солено-копченого шпика* и выплавленного жира, %, не менее	98,0		-
Массовая доля кусочков копченого бекона* и выплавленного жира, %, не менее**	-		90,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,4		9,5
Массовая доля жира, %, не более***	90,0		52,0
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	-		30,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,5 до 2,0 включ.		От 2,0 до 2,5 включ.

* С кусочков соленого шпика и бекона предварительно снимают пергаментную бумагу.
** Доля жира, определяемая весовым методом по ГОСТ 8756.1.
*** Доля жира, определяемая химическим методом по ГОСТ 26183.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности: 9 мес с даты изготовления "Шпик соленый ломтиками"; один год с даты изготовления "Шпик солено-копченый ломтиками"; 6 мес с даты изготовления "Бекон копченый ломтиками".

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 52819-2016
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО
ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы (далее - консервы), предназначенные для диетического профилактического питания детей раннего возраста. Стандарт не распространяется на мясо-растительные и растительно-мясные консервы для диетического профилактического питания детей раннего возраста.

Консервы по степени измельчения подразделяют: на гомогенизированные; пюреобразные; крупноизмельченные.

АССОРТИМЕНТ: "Айболит" - для детей с пищевой аллергией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта; "Колобок", "Тотоша" - для детей с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции; "Пюре из мяса цыплят" - для детей с анемией; "Ламина", "Садко" - для детей с йоддефицитными состояниями; "Мясо цыплят с морской капустой", "Садко" - для детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока; "Левушка", "Диабел" - для детей с сахарным диабетом; "Журавушка", "Буратино" - для детей, проживающих на территориях с радиоактивным заражением; "Светик", "Огонек" - для детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и коллагена.

Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившейся влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью. Возможно незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый (при использовании соли)		
Консистенция	Нежная, кремообразная	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков установленного размера
Массовая доля частиц в основной массе продукта, %, не менее:			
размером до 0,3 мм	80,0	-	-
размером до 1,5 мм	-	80,0	-
размером до 3,0 мм	-	-	80,0

Массовая доля хлоридов (поваренной соли) при ее использовании, %, не более	0,4
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Массовая доля углеводов, %, не более	6,4*

Примечание - Массовая доля частиц выше установленного размера в консервах должна составлять не более 20%: для гомогенизированных консервов не более 20% частиц размером до 0,5 мм, для пюреобразных консервов не более 20% частиц размером до 3 мм, для крупноизмельченных консервов не более 20% частиц размером до 5 мм.

Информационные сведения о рекомендуемом возрасте детей для введения консервов в питание приведены в таблице.

Таблица

Наименование консервов	Рекомендуемый возраст детей для введения в питание консервов, мес		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
"Айболит"	6	7	9
"Светик"	7	7	9
"Огонек"	7	7	9
"Колобок"	8	8	9
"Тотоша"	8	8	9
"Пюре из мяса цыплят"	8	8	9
"Журавушка"	7	7	9
"Буратино"	8	8	9
"Мясо цыплят с морской капустой"	6	7	9
"Ламина"	6	7	9
"Садко"	6	7	9
"Левушка"	8	8	8
"Диабел"	8	8	8

Примечание - Допускается использование пряностей в консервах: для детей старше 6-7 мес жизни - укропа и тмина; для детей старше 8 мес жизни - сельдерей, петрушки; для детей старше 9 мес жизни - сладкого и белого перца, лаврового листа.

Транспортирование и хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 25°C. Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов - 24 мес с даты изготовления.

16 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 34107-2017
КИШКИ БАРАНЫ И КОЗЬИ**

Дата введение в действие – 01 июля 2018 г. Дата актуализации текста – 21 ноября 2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяются на процесс обработки бараньих и козьих кишок [далее по тексту – кишки бараньи и козьи], предназначенного для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции. Кишки бараньи и козы предназначены для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания.

Классификация Кишечное сырье подразделяется: *В зависимости от вида анатомической принадлежности на:* черевы; синюги; гузенки. *В зависимости от способа технологической обработки на:* кишки-сырец консервированные: кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат. *В зависимости от способа консервирования на:* соленое (обработанное поваренной солью, раствором поваренной соли, посолочной смесью или посолочным раствором); замороженное. *По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:* черевы - А, В, С; синюги - А, В; гузенки - А, В.

Термины и определения: **кишки-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, связанных, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием. **кишки-полуфабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, связанных, консервированных посолом или замораживанием, не рассортированных по качеству и калибрам. **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, консервированных посолом или замораживанием, рассортированных по качеству, калибрам, скомплектованных в пачки, пучки. **черева:** Пищевой продукт убоя, выработанный из тонкого отдела кишечника (двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок).

синюга: Пищевой продукт убоя в виде слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки. **гузенка:** Пищевой продукт убоя, выработанный из прямой кишки, с кроной или без нее. **брыйжейка:** Складка брюшины, состоящая из двух листов серозной оболочки и заключенного между ними жира, пронизанная кровеносными судами.

брыйжеватость: Анатомическая особенность черев, представляющая собой микроотверстия в стенке кишки, образующиеся при отделении черевы от брыжейки методом "отрыва", когда кровеносные сосуды, пронизывающие кишечную стенку насквозь от брыжейки до подслизистого слоя, выдергиваются из последнего. **гнойные прыщи:** Прижизненный дефект в виде выпуклых и невыпуклых точечных уплотнений в стенке кишок, содержащих гной, зеленого, коричневого, бордового или черного цвета, с признаками воспаления, образованных вследствие жизнедеятельности кишечных паразитов. **дыра:** Дефект кишок в виде сквозного повреждения стенок. **окно:** Дефект технологической обработки в виде несквозного повреждения стенки кишок. **краснуха:** Дефект хранения кишок в виде налета красного или розового цвета. **ржавчина:** Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь плотных серых или желто-коричневых отложений размером от 2 до 30 мм. **соляные пятна:** Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь молочно-белых и желтоватых пятен размером от 2 до 30 мм. **пачка кишок:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве штучные кишки. **пучок кишок:** Несколько отрезков кишок определенного качества и калибра, связанных и скомплектованных вместе. **генкс:** Пучок калиброванных отрезков черев, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранных концами кишок. **рингс:** Несколько некалиброванных отрезков черев, общей длиной 91,44 м, скоттанных в форме кольца и перевязанных концом последнего отрезка. **тубирование:** Процесс гофрирования отрезков черев на тубы. **тубы:** Жесткие пластиковые трубы или мягкие полиэтиленовые цевки различной конструкции, предназначенные для тубирования черев. **посолочная смесь:** Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более ингредиентов, включающих поваренную соль. **посолочный раствор:** Водный раствор поваренной соли и других ингредиентов определенной концентрации. **эластичность:** Способность кишок к удлинению и расширению при давлении фарша и других прилагаемых нагрузках. **Классификация и состав кишок:** Кишки и их части в зависимости от производственной обработки имеют следующее наименование. **Кишки-сырец** кишки,

освобожденные от содержимого, обезжиренные, промытые, связанные в пучки или пачки, охлажденные и консервированные. **Кишки-полуфабрикат** кишки, освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, не рассортированные по качеству и калибрам, консервированные. **Кишки-фабрикат** кишки, освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, рассортированные по качеству и калибрам, консервированные. **Брыжейка** это складка брюшины, состоящая в основном из жира и двух листков серозной оболочки, на которых кишки и мочевой пузырь подвешены к позвоночнику. **Крона** заднепроходное отверстие, хорошо развитое мышечное кольцо с прилегающим к нему жиром и кожным покровом. **Шлям** отход, получаемый при очистке кишок. Шлямом считают слизистую оболочку, удаленную с кишок всех видов, а также мышечный слой и серозную пленку, снятые с бараньих черев. Срок годности кишок устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** кишок указаны в таблице.

Таблица

Наименование кишок	Режимы хранения		Продолжительность хранения, мес, не более
	Температура воздуха, °С, не выше	Относительная влажность, %, не более	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	85	6
	10	85	3
Кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат консервированные поваренной солью	10	85	12
	25	85	1
Кишки-фабрикат, кишки-полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	10	85	15
	25	85	12
Кишки-сырец замороженные	минус 18	-	6
Кишки фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	-	24

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.

**ТИ к ГОСТ 27747-2016
МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ,
КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)**

Дата введения в действие – 01 января 2018 г. Дата актуализации текста – 09 апреля 2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо кроликов тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части (далее мясо кроликов), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки. ГОСТ 27747-2016 не распространяется на мясо кроликов с добавленными ингредиентами, включая воду.

АССОРТИМЕНТ: *Мясо кроликов выпускают: в зависимости от массы остывшей тушки, упитанности и качества обработки в виде целых тушек следующих видов и сортов:* тушка кролика первого сорта потрошеннaya охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошена охлажденная; тушка кролика первого сорта потрошеннaya с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошена с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошена охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошена охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошена с комплектом потро-

хов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; **части тушки:** продольная полутишка кролика первого сорта охлажденная; продольная полутишка кролика второго сорта охлажденная; продольная полутишка кролика-бройлера первого сорта охлажденная; продольная полутишка кролика-бройлера второго сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутишки кролика первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутишки кролика первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутишки второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; грудина кролика первого сорта охлажденная; грудина кролика второго сорта охлажденная; грудина кролика-бройлера первого сорта охлажденная; грудина кролика-бройлера второго сорта охлажденная; поясничная часть кролика первого сорта охлажденная; поясничная часть кролика второго сорта охлажденная; поясничная часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; поясничная часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика первого сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика второго сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; окорока кролика первого сорта охлажденные; окорока кролика второго сорта охлажденные; окорока кролика-бройлера первого сорта охлажденные; окорока кролика-бройлера второго сорта охлажденные; тушка кролика первого сорта потрошеная замороженная; тушка кролика второго сорта потрошеная замороженная; тушка кролика первого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошеная замороженная; продольная полутишка кролика первого сорта замороженная; продольная полутишка кролика второго сорта замороженная; продольная полутишка кролика-бройлера первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутишки кролика первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера второго сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера второго сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутишки второго сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутишки кролика-бройлера первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика второго сорта замороженная; грудина кролика первого сорта замороженная; грудина кролика-бройлера первого сорта замороженная; грудина кролика-бройлера второго сорта замороженная; поясничная часть кролика первого сорта замороженная; поясничная часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; тазобедренная часть кролика первого сорта замороженная; тазобедренная часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; окорока кролика первого сорта замороженные; окорока кролика второго сорта замороженные; окорока кролика-бройлера первого сорта замороженные; окорока кролика-бройлера второго сорта замороженные; **Термины и определения тушка:** Все части скелетной мускулатуры и кости кроликов и кроликов-бройлеров, без головы, шеи и хвоста, почки оставлены или удалены. **продольная полутишка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. **передняя четвертина продольной полу-**

тушки: Передняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с передней лапкой. **задняя четвертина продольной полутушки:** Задняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с задней лапкой. **лопаточно-плечевая часть:** Часть тушки, получаемая путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка и разделения путем продольного разруба по линии позвоночника. **грудинка:** Тушка без лопаточно-плечевой и задней части, полученная прямым поперечным разрубом перед первым поясничным позвонком. **поясничная часть:** Часть тушки, полученная путем прямого разруба тушки перпендикулярно позвоночнику на уровне первого и шестого поясничного позвонка. **тазобедренная часть:** Часть тушки, полученная прямым разрубом перпендикулярно шестому поясничному позвонку. **окорока:** Тазобедренная часть тушки, полученная прямым продольным разрубом крестцовых позвонков. **потрошеные тушки:** Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова на уровне первого шейного позвонка, шея на уровне плечевых суставов, передние ноги по запястному, задние по скакательному суставу. **потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей:** Тушки, в полость которых вложен упакованный комплект обработанных потрохов (печень, сердце, почки) и шея. **кролики-бройлеры:** Молодняк с более интенсивным приростом мышечной ткани до 80-суточного возраста за счет использования инновационных элементов в селекции, разведении и кормлении животных. **Классификация** Мясо кроликов выпускают в виде целых тушек (потрошеные тушки и потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей) и их частей: полутушки, передней и задней четвертины полутушки, грудной, лопаточно-плечевой, поясничной, тазобедренной частей и окорока. **В зависимости от температуры мясо кроликов по термическому состоянию подразделяют:** на охлажденное парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до плюс 4°C в любой точке измерения; замороженное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°C в любой точке измерения. **В зависимости от массы оставшейся тушки кроликов подразделяют:** на тушки кролика с массой не менее 1,1 кг; тушки кролика-бройлера до 80-суточного возраста от 0,8 до 1,6 кг. **В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кроликов и кроликов-бройлеров вырабатывают следующих видов и сортов:** тушки кроликов первого и второго сорта; тушки кроликов-бройлеров первого и второго сорта. Срок годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности мяса кроликов:** Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кроликов при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно: тушек не более 5 суток, частей тушек не более 2 суток со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кроликов со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:** **не выше минус 12°C:** тушек в потребительской упаковке не более 8 месяцев, в групповой упаковке не более 4 месяцев; частей тушек не более 1 месяца; **не выше минус 18°C:** тушек в потребительской упаковке не более 12 месяцев, -в групповой упаковке не более 8 месяцев; частей тушек не более 3 месяцев; **не выше минус 25°C:** тушек в потребительской упаковке не более 14 месяцев, в групповой упаковке не более 11 месяцев.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 17483-72
ЖИР ЖИВОТНЫЙ КОРМОВОЙ

Дата введения в действие – 01 июля 1973 г. Дата актуализации текста – 09 марта 2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство жира животного кормового, полученного из непищевого сырья, предназначенного для производства комбикормов и кормления животных и птицы. Технологическая инструкция устанавливает порядок проведения технологических процессов и операций, а также упаковку, маркировку, условия транспортирования и хранения, контроль и безопасность производства, обеспечивающие качество и безопасность, отвечающих требованиям ГОСТ 17483.

Термины и определения Термины и определения по ГОСТ 18157: **Кормовой жир:** Жир, получаемый из жирового и жиро содержащего непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы. **Жировое непищевое сырье:** Сырье с большим содержанием жира, непригодное для пищевых целей.

Примечание. К жировому непищевому сырью относятся: свиные кудрявки, бараны круга, говяжьи проходники, жировая обрезь от зачистки субпродуктов и обрядки шкур, мездровый жир, забракованный жир-сырец **Жиросодержащее непищевое сырье:** Сырье с относительно небольшим содержанием жира, непригодное для пищевых целей.

Примечание. К жироодержащему непищевому сырью относятся: забракованное мясо и внутренние органы животных, малоценные продукты убоя скота, шквара, эмбрионы и половые органы, отходы кишечных фабрикатов, шлям и др. **Осветление жира:** Освобождение жира от содержащихся в нем красящих веществ методом отстаивания или адсорбции, сепарирования, центрифугирования. **Техническая шквара:** Полуфабрикат, получаемый после стерилизации и сушки непищевого жирового и жироодержащего сырья. **Отстаивание жира:** Отделение жира от остатков шквары, кости и воды в отстойниках. **Отсолка жира:** Осаждение взвешенных частиц и отделение влаги поваренной солью при отстаивании жира; **Центрифугирование шквары:** Отделение от влажной шквары воды и жира с помощью центрифуги. **Декантеры** - промышленные центрифуги для обезвоживания шквары и извлечении животного жира.

Окислительная порча жира: Порча жира под воздействием влаги, температуры и кислорода воздуха, в результате которой жир приобретает неприятный вкус и запах прогоркания или осаливания. **Жиромасса:** Масса, собранная из канализационных колодцев, жироловок и отстойников очистных сооружений мясокомбинатов

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 4814-57 БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.11.1957 г. Дата актуализации текста – 06.03.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях (далее по тексту – блоки, продукт, продукция), предназначенные для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Мясные блоки выпускают: а) потушные, б) сортовые. **потушные блоки** приготовляют из всех сортов мяса, пропорционально их содержанию в тушке. **сортовые блоки** приготовляют из мясных туш, полутиши и четвертин, разделываемых на сортовые части: а) говяжьи; б) бараньи; в) свиные. Технические требования к форме, размеру, массе и температуре блоков мясных замороженных указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	Блоки из говядины	Блоки из баранины и свинины
Форма блоков	Прямоугольная с ровными поверхностями. Мясо в блоке должно быть уложено плотно	
Размеры блоков в мм:		
I	370(380)x370(380)x150	
II	370(380)x370(380)x95 или 75(100)	
III	370(380)x180(190)x95(100)	
Масса нетто в кг:		
блоков I размера	18-22	15-20
блоков II размера	18-15	7-12
блоков III размера	7-10	6-9
Температура в толще блока	Не выше минус 6°C	

Примечания: При изготовлении нового технологического инвентаря и тары размеры, указанные в скобках, не должны применяться. В каждом блоке должно быть мясо одного вида и одной категории упитанности. **Правила транспортирования и хранения** Мясные блоки должны храниться в камерах холодильников при температуре не

выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха не ниже 90%, с укладкой штабелями на подтоварниках отдельно по видам, упитанности и сортам. Сроки хранения блоков в камерах холодильников устанавливает изготавитель. Зимой, в период устойчивых морозов, в случае отсутствия охлаждаемых помещений (за исключением южных районов), допускается хранение упакованных блоков в неохлаждаемых складах. **Перевозка мясных блоков производится:** а) железнодорожным транспортом - по действующей инструкции Министерства путей сообщения; б) водным транспортом - по действующим правилам по перевозке скоропортящихся грузов водным транспортом; в) автомобильным транспортом - в теплое время года в специальных автомашинах с машинным охлаждением кузовов, а в холодное время года - в неохлаждаемых кузовах автомашин с укрытием брезентами или другими водо-непроницаемыми тканями.

Рекомендуемые сроки годности мясных блоков замороженных при относительной влажности воздуха не ниже 90% и температуре не более: минус 12°C – **не более 6 месяцев**; минус 18°C – **не более 12 месяцев**; минус 25°C – **не более 14 месяцев**. При отсутствии холода хранение продукции запрещено. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 18256-2017
ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01 января 2019 г. Дата актуализации текста – 02 сентября 2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления копчено-запеченных мясных продуктов из свинины [далее - продукты из свинины], выпускаемых в охлажденном виде, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья продукты из свинины сырокопченые вырабатывают следующих наименований: **Группа – мясные продукты из свинины. Вид – копчено-запеченные. Категория А:** "Окорок"; "Корейка". **Категория Б:** "Ветчина"; "Рулет"; "Пастрома"; "Бекон Столичный". **Категория В:** "Грудинка"; "Бекон Любительский". **Термины и определения цельнокусковой продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки или без нее. **Примечание** - Цельнокусковые продукты из мяса могут быть изготовлены с сохранением естественной формы исходного сырья или с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов. **ветчинный продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки. **фаршированный продукт из мяса:** Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют посол, наполнение или заворачивание одного ингредиента или смеси ингредиентов (фарша) в другой ингредиент, или смесь ингредиентов (фарша) с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки. **Примечание** - Фаршированные продукты из мяса могут быть изготовлены с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов с чередованием слоев из одного ингредиента и/или из смеси ингредиентов (фарша). **продукт из мяса копчено-запеченный:** Продукт из мяса, подвергнутый при изготовлении посолу, предварительному копчению, варке и запеканию или только копчению и доведенный до готовности к употреблению запеканию. **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 свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят в охлажденном виде при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не выше 6°C включительно. Продукты из свинины транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживая температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Сроки годности и условия хранения продуктов из свинины устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°C до 6°C и относительной влажности от 70% до 80%, указаны в таблице

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, суток
Все наименования продуктов из свинины	5
Все наименования продуктов из свинины с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326	7

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан 4" или "Баксолан 4а".

Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от 0°C до 6°C, указаны в таблице

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, суток
Все наименования продуктов из свинины:	
- целые изделия;	20
- целые изделия, изготовленные с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326;	25
- порционная нарезка;	20
- сервировочная нарезка	10

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан 4" или "Баксолан 4а".

После нарушения целостности потребительской упаковки (в случае упаковки под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы) рекомендуемый срок годности продуктов из свинины при температуре воздуха от 0°C до 6°C составляет не более трех суток в пределах срока годности, установленного для упакованной продукции.

25 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 28425-1990
СЫРЬЕ КОЖЕВЕННОЕ**

Дата введения в действие 01 января 1991 г. Дата актуализации текста 25 ноября 2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс обработки и консервирования шкур крупного рогатого скота, буйволов, яков, лосей, лошадей, верблюдов, ослов, мулов, домашних свиней (кроме хряков), а также домашних и диких коз площадью 24 м² и более [далее сырьё кожевенное, невыделанные шкуры, голье], получаемых при убое крупного рогатого скота и предназначенных для переработки в кожевенной промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на шкуры, бывшие в употреблении в быту, козлину-шалагу, комовые пресно-сухие, ороговевшие, задымленные, пресно-сухие свиные шкуры, шкуры хряков и диких кабанов, половинки и куски крупных, мелких, свиных шкур. Обработку шкур крупного рогатого скота производят с соблюдением Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, Санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности и Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Сырье кожевенное в зависимости от вида убойных и промысловых животных, массы или площади подразделяют на: мелкое; крупное; свиное. **Сырье кожевенное мелкое:** шкуры телят;

шкуры верблюжат; шкуры жеребят; шкуры коз; шкуры диких коз. **Сыре кожевенное крупное:** крупного рогатого скота; лошадей; верблюдов; буйволов; яков; лосей; ослов; мулов; **Сыре кожевенное свиное:** шкуры свиные; шкуры свиные крупные. **По виду, наименованию и массе в парном состоянии:** **Мелкое кожевенное сырье (масса до 10 кг):** шкуры телят [неконтурированные]: склизок [шкуры неродившихся или мертворожденных телят, независимо от массы]; опоек [шкуры телят с первичной нелинявшейся шерстью, независимо от массы]; выросток [шкуры телят с переходной при линьке шерстью, массой до 10 кг]; **шкуры верблюжат —шкуры молодняка верблюдов массой до 10 кг;** **шкуры жеребят:** склизок [шкуры неродившихся или мертворожденных жеребят, независимо от массы]; жеребок [шкуры жеребят-сосунов и жеребят, перешедших на подножный корм, массой до 5 кг включительно]; выметка [шкуры конского молодняка массой свыше 5 до 10 кг]; **шкуры коз:** козлина степная [шкуры коз, характеризующие густой, длинной, однотонной [большей частью темных мастей] шерстью с подшерстком и по сравнению с хлебной козлиной менее плотной и грубой мездрай]; козлина хлебная [шкуры коз, характеризующие более короткой и редкой, по сравнению со степной козлиной шерстью, разных мастерий, плотной и эластичной мездрай]; шкуры диких коз: шкуры диких коз — шкуры животных из семейства диких полорогих и безрогих млекопитающих животных: дикой козы, косули, джейрана, сайгака, архара [дикой овцы] и кабарги. **Крупное кожевенное сырье [масса свыше 10 кг]:** легкое; среднее; тяжелое. **Крупное кожевенное сырье в зависимости от возраста и пола:** [полукожник, бычок, яловка, бычина, бугай]: шкуры крупного рогатого скота: полукожник неконтурированные [шкуры телок или бычков крупного рогатого скота неконтурированные массой каждая от 10 до 13 кг вкл.]; полукожник контурированные [шкуры телок или бычков крупного рогатого скота контурированные массой каждая от 9,3 до 12,1 кг вкл.]; бычок неконтурированные [шкуры бычков неконтурированные массой каждая свыше 13 до 17 кг вкл.]; бычок контурированные [шкуры бычков неконтурированные массой каждая свыше 12,1 до 15,8 кг вкл.]; яловка шкуры нетеля или коров массой каждая: яловка легкая-неконтурированная [свыше 13 кг до 17 кг вкл.]; яловка легкая-контурированная [свыше 12,1 кг до 15,8 кг вкл.]; яловка средняя-неконтурированная [свыше 17 кг до 25 кг вкл.]; яловка средняя-контурированная [свыше 15,8 кг до 23,2 кг вкл.]; яловка тяжелая-неконтурированная [свыше 25 кг]; яловка тяжелая-контурированная [свыше 23,2 кг]; бычина шкуры кастрированных быков массой каждая: бычина легкая неконтурированная [свыше 17 кг до 25 кг вкл.]; бычина легкая контурированная [свыше 15,8 кг до 23,2 кг вкл.]; бычина тяжелая неконтурированная [свыше 25 кг]; бычина тяжелая контурированная [свыше 23,2 кг]; бугай шкуры некастрированных быков массой каждая: бугай легкая-неконтурированная [свыше 17 до 25 кг]; бугай легкая-контурированная [свыше 15,8 до 23,2 кг включительно]; бугай тяжелая-неконтурированная [свыше 25 кг]; бугай тяжелая-контурированная [свыше 23,2 кг]. **Шкуры бугая характеризуются наличием грубых утолщенных складок на воротке;** **шкуры буйволов, яков и лосей:** буйвол, як, лось шкуры буйволов, яков и лосей тех же развесов, что и шкуры крупного рогатого скота; шкуры конские: конина шкуры конские массой каждая: конина легкая [от 10 кг до 17 кг]; конина тяжелая [свыше 17 кг]; конский перед легкая [передняя часть конской шкуры, от которой отделен хаз массой каждая до 12 кг]; конский перед тяжелая [передняя часть конской шкуры, от которой отделен хаз массой каждая свыше 12 кг]; конский хаз легкая [задняя часть конской шкуры, от которой отрезана передняя часть массой каждая до 5 кг]; конский хаз тяжелая [задняя часть конской шкуры, от которой отрезана передняя часть массой каждая свыше 5 кг]; **шкуры верблюдов:** шкуры верблюдов легкая [массой каждая от 10 кг до 17 кг]; шкуры верблюдов средняя [массой каждая свыше 17 кг до 25 кг]; шкуры верблюдов тяжелая [массой каждая свыше 25 кг]; шкуры ослов и мулов всех развесов **Свиное кожевенное сырье:** [свиные шкуры шкуры домашних свиней и боровов]: шкуры свиные в зависимости от площасти в парном состоянии: мелкие [от 30 дм² до 70 дм²]; средние [свыше 70 дм² 120 дм²]; крупные [свыше 120 дм²]. свиные крупные шкуры со спинно-боковой части свиных туш: мелкие [от 30 дм² до 50 дм²]; крупные [свыше 50 дм²]. **По способу обрядки:** контурированные; неконтурированные. **По способу консервирования:** парные; мокросоленные сухим посолом; мокросоленные тузлукованные с последующей засолкой врастыл; сухосоленные; пресно-сухие; кислотно-солевые; мороженые; **На группы при сортировке в зависимости от вида, массы и площасти в парном состоянии:** I группа склизок телят; опоек; жеребок с головной частью массой до 5 кг включительно жеребок без головной части массой до 4,5 кг включительно козлина площастью 24 дм² и более свиные шкуры площастью от 30 дм² до 70 дм² II группа выросток с головной частью массой до 10 кг; выросток без головной части массой до 9,3 кг; шкуры верблюжат с головной частью массой до 10 кг шкуры лошадей, ослов и мулов с головной частью массой до 10 кг; шкуры лошадей, ослов и мулов без головной

части массой до 9,3 кг; шкуры свиней площадью от 70 дм² до 120 дм²; крупоны свиных шкур площадью от 30 дм² до 50 дм². **III группа** шкуры крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, буйволов, яков, лосей с головной частью массой от 10 кг до 17 кг шкуры крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, буйволов, яков, лосей без головной части массой от 9,3 кг до 15,9 кг шкуры крупного рогатого скота контурированные массой от 9,3 кг до 15,8 кг шкуры верблюдов с головной частью массой от 10 кг до 17 кг; конские переда и хазы, половинки верблюжьих шкур независимо от массы; шкуры свиней площадью выше 120 дм² до 206 дм²; крупоны свиных шкур площадью выше 50 дм². **IV группа** шкуры крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, буйволов, яков, лосей с головной частью массой выше 17 кг шкуры крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, буйволов, яков, лосей без головной части массой выше 15,9 кг шкуры крупного рогатого скота контурированные массой выше 15,8 кг шкуры верблюдов с головной частью массой выше 17 кг; шкуры свиней площадью выше 200 дм².

По сортам в зависимости от качества: первый сорт; второй сорт; третий сорт; четвертый сорт. Хранят консервированное кожевенное сырье крупного рогатого скота в неотапливаемых складах при температуре 12—15°C. Длительное хранение сырья обеспечивается при температуре 1—10°C и относительной влажности воздуха 75—80 % в помещениях, оборудованных холодильными установками. На длительное хранение укладывают сырье чистое, хорошо просоленное, без внешних признаков порчи (прелость, краснота, ослизжение, аммиачный запах) как боенское, так и расевых заготовок.

22 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 33674-2015
КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ**

Дата введения в действие 2017 год. Дата актуализации текста – 07 мая 2019 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на говяжью и свиную кровь [далее – кровь] и продукты ее переработки [далее – продукты], предназначенные для использования на пищевые цели, в т. ч. при изготовлении продуктов специального и медицинского назначения в качестве сырья или полуфабрикатов. Допускается использование крови и продуктов на медицинские, кормовые и технические цели.

АССОРТИМЕНТ: Охлажденные кровь и продукты ее переработки: 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 пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]; светлый пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Замороженные кровь и продукты ее переработки:** 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 пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками светлый пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Химически консервированные кровь и продукты ее переработки:** химически консервированная дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированная стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированная сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированная плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированные форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированный фибрин крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированный черный пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]; химически консервированный светлый пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Сухие кровь и продукты ее переработки:** сухая дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухая дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней] первого сорта;

[свиней] первого сорта; сухая плазма крови крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухая плазма крови крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухой черный пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухой черный пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней] первого сорта; сухой светлый пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней] высшего сорта; сухой светлый пищевой альбумин крупного рогатого скота [свиней] первого сорта. Классификация В зависимости от вида убойных животных кровь и **продукты подразделяют на:** говяжьи; свиные. В зависимости от способа обработки кровь и **продукты подразделяют:** на цельную кровь; дефибринированную кровь; стабилизированную кровь; сыворотку крови; плазму крови; форменные элементы крови; фибрин; черный пищевой альбумин; светлый пищевой альбумин. Примечание - Допускается смешивание свиной и говяжьей сыворотки; свиной и говяжьей плазмы. В зависимости от термического состояния кровь, кроме цельной, и **продукты подразделяют:** на охлажденные - температура не выше 4°C; замороженные - температура не выше минус 8°C. Замороженные стабилизированную кровь, дефибринированную кровь, форменные элементы крови, сыворотку крови и плазму, фибрин изготавливают в виде блоков, также замороженную сыворотку крови и плазму изготавливают в виде крошки льда ("чешуйчатый лед"). В зависимости от способа консервирования кровь, кроме цельной, и **продукты подразделяют:** на консервированные поваренной солью; сухие. В зависимости от качества сухие кровь и продукты **подразделяют на сорта:** высший; первый. **Термины и определения кровь:** Продукт убоя в виде крови крупного рогатого скота и свиней, собранной в процессе убоя при соблюдении условия принадлежности ее к определенным тушам, отвечающий санитарным требованиям, для использования на пищевые цели. **цельная кровь:** Кровь в течение двух часов после сбора, не подвергнутая обработке. **дефибринированная кровь:** Цельная кровь, освобожденная от фибрина. **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. **светлый пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови **черный пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения крови и продуктов указаны в таблице

Наименование	Температура хранения, °C, не выше	Относительная влажность, %	Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
Цельная кровь	18	95-98	2 ч, транспортированию не подлежит
Кровь и продукты:			
- охлажденные	4	95-98	12 ч
- замороженные	Минус 8	95-98	20 сут, транспортированию не подлежат;
	Минус 12	95-98	в блоках - 6 мес; в виде чешуйчатого льда - 2 мес
- консервированные поваренной солью	15	95-98	4 ч, транспортированию не подлежат;
	4	95-98	48 ч
- сухие	20	70	12 мес
Примечание - При хранении и транспортировании герметично упакованных сухих крови и продуктов относительная влажность воздуха не регламентируется.			

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 54704-2011
БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01 января 2013 г. Дата актуализации текста – 05 февраля 2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство блоков из жилованной говядины, свинины, баранины, оленины, конины [далее - замороженные блоки], предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа замороженных блоков—мясные блоки. Виды замороженных блоков — из говядины, свинины, баранины, конины, оленины. Наименования замороженных блоков: Из говядины: жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины. Из свинины: жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 10%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 15%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 20%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 55%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 60%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 80%; жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 85%; жилованная свиная грудинка; хребтовой шпик; боковой шпик; соединительная ткань и хрящи от жиловки свинины. Из баранины: жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; соединительная ткань и хрящи от жиловки баранины. Из конины: жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; соединительная ткань и хрящи от жиловки конины. Из оленины: жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; соединительная ткань и хрящи от жиловки оленины. В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках подразделяют на: типы замороженных блоков: I, II (п. 2.2, таблица 1). Направления использования блоков Замороженные мясные блоки направляют: в розничную торговлю и сеть общественного питания; на промышленную переработку. Термины и определения замороженный блок из мяса: замороженное мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера; жилованное мясо: Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани. группа: Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого сырья. вид: Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого вида мяса. тип: Характеристика замороженных блоков по форме и размеру. Упакованные замороженные блоки хранят при относительной влажности воздуха не ниже 75% и температуре не выше минус 12 °С. Температура в толще замороженных блоков должна быть не выше минус 12 °С.

Рекомендуемые сроки годности замороженных блоков указаны в таблице

Вид замороженных блоков	Температура воздуха, °С, при хранении	Срок годности, мес., не более
Из говядины, конины и оленины	-12	8
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Из свинины	-12	5
	-18	6
	-20	8
	-25	12
Из баранины	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика	-12	3
	-18	6
	-20	8
	-25	12
Из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины)	-12	1
	-18	1
	-20	1
	-25	3

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 34120-2017
КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ.
ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ,
ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 04.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крупный рогатый скот, предназначенный для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутишах и четвертинах (далее по тексту – продукция), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Классификация: В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для убоя подразделяют: на молодняк - бычки (МБ), бычки-кастраты (МК), телки (МТ), коровы-первотелки (МКП); взрослый скот - коровы (ВК), быки (ВБ); телят-молочников (ТМ); телят (Т). Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории: первая, вторая. Телят и телят-молочников подразделяют на категории: первая, вторая. Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая. Телятину и молочную телятину подразделяют на категории: первая, вторая.

По термическому состоянию говядину и телятину подразделяют: на парную; охлажденную; замороженную.

По термическому состоянию молочную телятину подразделяют: на парную; охлажденную.

Термины и определения: В настоящей технологической инструкции применены термины по ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями.

молодняк крупного рогатого скота: Бычок в возрасте от 8 мес. до двух лет; бычок-кастрат, телка и корова-первотелка в возрасте от 8 мес. до трех лет.

корова-первотелка: Молодая самка крупного рогатого скота, телившаяся один раз.

рогатый скот: Коровы двух и более отелов, быки старше двух лет. **теленок:** Крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес. **категория молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от живой массы, класса и подкласса. **класс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от выполненности форм тулова и степени развития мускулатуры. **подкласс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития жировой ткани. **категория взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников:** Характеристика взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников в зависимости от выполненности форм тулова, степени развития мускулатуры и жировой ткани. **говядина от молодняка крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка крупного рогатого скота. **говядина от взрослого крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки взрослого крупного рогатого скота. **категория говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от массы туш, класса и подкласса. **класс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития мышечной ткани. **подкласс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития жировой ткани. **категория говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины:** Характеристика говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины в зависимости от степени развития мышечной и жировой ткани. **молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки теленка - молочника независимо от пола в возрасте от 14 дней до 3 мес. **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес. **Сроки годности** и условия хранения говядины, телятины и молочной телятины устанавливает изготавитель.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности говядины, телятины и молочной телятины в охлажденном и замороженном состоянии приведены в таблице.

Вид термического состояния мяса	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °C	относительная влажность, %	
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	От минус 1,5 до 4	80-85	16 сут
Молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом)	0	80-85	12 сут
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом)	Минус 12	95-98	8 мес
	Минус 18		12 мес
	Минус 20		14 мес
	Минус 25		18 мес

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33816-2016 МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 26.11.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо гусей тушки и их части (далее мясо гусей), предназначенные для реализации в торговле, производстве продуктов питания и использования на предприятиях (цехах) общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мясо гусей и гусят: тушка гусей 1-го сорта; тушка гусей 2-го сорта; тушка гусят 1-го сорта; тушка гусят 2-го сорта; **Части тушек гусей:** полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочек; крыло; голень; бедро; **Части тушек гусят:** полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочек; крыло; голень; бедро.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса гусей при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°C до 2°C включ.: тушек не более 5 сут., частей тушек не более 2 сут. со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** замороженного мяса гусей со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере,

обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта: не выше минус 12°C тушек в потребительской упаковке не более 8 мес., в групповой не более 4 мес.; частей тушек не более 1 мес.; не выше минус 18°C тушек в потребительской упаковке не более 12 мес., в групповой не более 8 мес.; частей тушек не более 3 мес.; не выше минус 25°C тушек в потребительской упаковке не более 14 мес., в групповой не более 11 мес.; от минус 18 до минус 25 градусов, в вакуумной упаковке 24 месяца.

ТИ к ГОСТ 31777-2012

16 000 РУБ.

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Дата введение в действие 03.07.2013 год Дата актуализации текста 03.08.2023 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на овец и коз, предназначенных для убоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах, предназначенных для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели (далее по тексту – продукт, продукция). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Классификация: В зависимости от возраста овец подразделяют: на взрослых овец старше 12 мес; молодняк овец от 4 до 12 мес; ягнят от 14 дней до 4 мес.

Примечание Коз по возрасту не классифицируют. В зависимости от упитанности взрослых овец, коз и молодняк овец подразделяют на категории: первую; вторую. В зависимости от живой массы молодняк овец подразделяют на классы: экстра; первый; второй; третий. В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории: первую; вторую. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы: экстра; первый; второй; третий. По термическому состоянию баранину, ягнятину и козлятину подразделяют: на парную; остывшую; охлажденную; подмороженную; замороженную.

Термины и определения: **баранина:** Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше. **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес. **козлятина:** Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°C. **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания. **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0°C до 4°C, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания. **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3°C до минус 5°C, на глубине 6 см от 0°C до 2°C, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2°C до минус 3°C. **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°C. **Условия хранения и сроки годности** баранины, ягнятины и козлятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице.

Вид термического состояния туш	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Баранина и козлятина в тушах охлажденная*	-1	85	12 сут
Ягнятина охлажденная *	0	85	12 сут
Баранина, ягнятина и козлятина в тушах подмороженная**	-2	90	20 сут

Баранина, ягнтина и козлятина в тушах замороженная***	-12		6 мес
	-18		10 мес
	-20		11 мес
	-25	95	12 мес

* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 57494-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК

Дата введения в действие - 01.07.2018 год Без ограничения срока действия

Настоящий технологическая инструкция распространяется на вареные, запеченные и жареные кулинарные изделия из мяса кур и индеек (далее - кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд. Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур и индеек.

Примечание - При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух видов птицы кулинарные изделия называют "из мяса птицы". В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют на вареные, запеченные и жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре. В зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса, мяса птицы механической обвалки (МПМО) и пищевых субпродуктов] кулинарные изделия подразделяют на следующие сорта: экстра, высший, первый, второй и третий.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке - не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°C до 6°C: целыми изделиями - не более 20 сут; при порционной нарезке - не более 12 сут; при сервировочной нарезке - не более 10 сут.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °C - не более 30 сут, при температуре минус 18°C - не более 90 сут.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55499-2013 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие 01.07.2014 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты из мяса птицы (далее продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Классификация: Продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на продукты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов. *Примечание При использовании мяса или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют: "Продукт из мяса птицы".*

В зависимости от технологии выработки продукты могут быть: сыросоленые; копченые; сыропопченые; сыровяленые; вяленые; варено-копченые; копченово-вареные; копчено-запеченные; сущеные; варено-сущеные.

В зависимости от термического состояния продукты подразделяют: на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °C до 8 °C включительно; подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4 °C до 0 °C; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °C.

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%. **Термины и определения:** **продукт из мяса птицы:** Продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, потрохов разной степени измельчения до тонкого включительно, который может быть фаршированным, формованным, в оболочке или без нее. **сыроили варено-сушеный продукт из мяса птицы:** Продукт из сырого или бланшированного (вареного) мяса птицы, обезвоженный физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 20% до 10%.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку, при температуре хранения от 0 до 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке, не более 60 сут. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы, при температуре хранения от 0 °C до 6 °C: целыми изделиями не более 10 сут; при порционной нарезке не более 6 сут; при сервировочной нарезке не более 5 сут. При температуре воздуха от минус 4 °C до минус 2 °C не более 6 мес. При температуре воздуха от минус 9 °C до минус 7 °C не более 9 мес.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32900-2014
ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие — 01.01.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные, копчено-вареные и варено-копченые мясные продукты из оленины (далее - продукты из оленины), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: **вареные** - "Оленина прессованная", "Рулет из оленины"; **варено-копченые** - "Филей олений", "Окорок олений", "Шейка оленя", "Рулет из оленьей лопатки", "Бок олений"; **копчено-вареные** - "Филей Нежный", "Лопатка Усинская", "Окорок Пикантный", "Орешек по-царски".

По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из оленины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для варенных продуктов из оленины	
	категории А	
Внешний вид	"Оленина прессованная"	"Рулет из оленины"
	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, баҳромок	
	без желе	с петлей для подвешивания, перевязан поперечно шпагатом через каждые 5-10 см или в сетке
Консистенция	Плотная	
Форма	Прямоугольная, цилиндрическая, овальная или другая	Прямоугольно-овальная
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен, с незначительными прослойками соединительной ткани, пряностей и	
	чеснока, куски мышечной ткани неопределенной формы, при нарезании допускается отслоение от продукта отдельных кусков	плодов можжевельника

Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом черного или белого перца, красного перца и чеснока** можжевельника**	
Массовая доля жира, %, не более	11,0	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	17,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более		3,5
Массовая доля нитрита, %, не более		0,005
Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на Р О) не должна превышать, %, не более		0,8
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более		0,006

* Для неупакованной продукции.
** Допускается изготавливать без плодов можжевельника и чеснока.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-варенных продуктов из оленины						
	категории А			категории Б			
	"Филей олений"	"Рулет из олений лопатки"	"Окорок олений"	"Шейка оленя"	"Бок олений"		
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, баҳромок с петлей для подвешивания,						
	-	перевязан поперечно шпагатом через каждые 5-10 см или в сетке			на наружной стороне слой жира		
	равномерно нанесенным слоем чеснока и						
	черного или белого и красного перца	-	черного или белого перца				
Консистенция	Плотная						
Форма	Овально-удлиненная	Продолговатая, овальная, цилиндрическая, круглая или другая			Округлая или другая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен						
	-	с незначительными прослойками черного и красного перца		-	на костях, с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения, пряностей**						
	и чеснока				-		
Массовая доля жира, %, не более	7,0	9,0	7,0	9,0	11,0		
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	17,0	18,0	17,0	16,0		

Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на Р О) не должна превышать, %, не более	0,8
* Для неупакованной продукции.	
** Допускается изготавливать без пряностей.	

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для варено-копченых продуктов из оленины категории А							
	"Филея Нежного"	"Лопатки Усинской"	"Окорока Пикантного"	"Орешка по-царски"	"Оленины Мурманской"			
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхвата мяса, баҳромок с петлей для подвешивания,							
	-	перевязан шпагатом или в сетке,			-			
	равномерно нанесенным слоем черного или белого перца,							
	-	мускатного ореха и чес- нока	гвоздики и чеснока	мускатного ореха	мускатного ореха и чеснока			
Консистенция	Плотная							
Форма	Удлиненная	Продолговатая, овальная или круглая	Удлиненная					
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен							
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения, пряностей**							
	-	и чеснока	-	и чеснока				
Массовая доля жира, %, не более	9,0	10,0	11,0	12,0	12,0			
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	16,0	16,0	15,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5							
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005							
Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на Р О) не должна превышать, %, не более	0,8							
* Для неупакованной продукции.								
** Допускается изготавливать без чеснока, мускатного ореха и гвоздики.								

Термины и определения: **вареный продукт из оленины:** Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, обжаркой и последующей варкой (или только варкой).

копчено-вареный продукт из оленины: Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, копчением и последующей варкой. **варено-копченый продукт из оленины:** Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, варкой и последующим копчением. **категория продукта из оленины:** Подразделение продукта из оленины в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. **Характеристики - Категория А** - массовая доля мышечной ткани более 80,0%. **Категория Б** - массовая доля мышечной ткани от 60,0% до 80,0% включительно. **Транспортирование и хранение.** Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0°C и до 6°C включительно. Продукты из оленины транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C до 6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок годности продуктов из оленины устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности для продуктов из оленины:** вареных - не более 5 сут; копчено-вареных и варено-копченых - не более 7 сут. **Рекомендуемый срок годности продуктов, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C для продуктов из оленины:** - вареных, целыми изделиями - не более 12 сут, при сервировочной нарезке - не более 5 сут, при порционной - не более 6 сут; - копчено-вареных и варено-копченых, целыми изделиями - не более 15 сут, при сервировочной нарезке - не более 6 сут, при порционной - не более 7 сут.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32785-2014
ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ**

Дата введения в действие — 01.01.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные и копчено-вареные мясные продукты из конины и жеребятины (далее - продукты из конины), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: вареные - "Конина прессованная", "Рулет из конины вареный", "Конина вареная"; **копчено-вареные** "Ребра конские в оболочке", "Шейка конская копчено-вареная", "Филей конский копчено-вареный", "Филей конский в оболочке", "Грудника конская копчено-вареная", "Конина копчено-вареная", "Рулет из конины копчено-вареный", "Конина рубленая копчено-вареная".

Термины и определения: вареный продукт из конины: Продукт из конины, изготовленный из различных частей конской туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, обжаркой и последующей варкой (или только варкой).

копчено-вареный продукт из конины: Продукт из конины, изготовленный из различных частей конской туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, копчением и последующей варкой. **категория продукта из конины:** Подразделение продукта из конины в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. **Характеристики - категория А** - массовая доля мышечной ткани более 80,0%; **категория Б** - массовая доля мышечной ткани от 60,0% до 80,0% включительно; **категория В** - массовая доля мышечной ткани от 40,0% до 60,0% включительно.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для варенных продуктов из конины		
	категория Б	категория В	
	"Конина вареная"	"Конина прессованная"	"Рулет из конины вареный"
Внешний вид	Батоны с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, перевязаны шпагатом или заклипсированы, с петлей для подвешивания или без нее	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхвачиваний мяса, жира, бахромок, без загрязнений и желе	
		-	с поперечными перевязками через каждые 6-8 см, или в сетке, с петлей для подвешивания или без нее
Консистенция	Плотная		
Форма	Батоны диаметром до 140 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 50 см	Прямоугольная, цилиндрическая, овальная или другая	Цилиндрическая
Вид и цвет на разрезе	Продукт из кусков мяса неопределенной формы,		Продукт из куска мяса, свернутого в виде рулета,
	мышечная ткань окрашена от светло-красного до темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками жира, цвет жира от белого с желтоватым оттенком до желтого, при нарезании не распадается		

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
категория А	категория В			
"Филей конский копченово-вареный"	"Конина копченово-вареная"	"Филей конский в оболочке"	"Конина рубленая копченово-вареная"	
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, края ровно обрезаны с петле для подвешивания, или в сетке. С внешней стороны покрыт подкожным жиром или без него, с петлей для подвешивания или без нее,		Продукт в оболочке, с чистой, сухой* поверхностью,	Батоны с чистой, сухой* поверхностью,
-	толщиной не более 12 см	перевязанный шпагатом с двух сторон и попреречно через каждые 8-10 см	перевязанные шпагатом с двух сторон или заклипсированные	
Консистенция	Плотная			
Форма	Овально-удлиненная	Продолговатая, полу-круглая или другая	Овально-удлиненная	Батоны в виде колец или прямые, или слегка изогнутые, длиной от 15 до 50 см
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного до темно-бордового цвета, без серых пятен, с подкожным жиром, от белого с желтоватым оттенком до желтого цвета			
	и кусочками жира			

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
	категория Б	категория В		
	"Шейка конская копчено-вареная"	"Грудинка конская копчено-вареная"	"Рулет из конины копчено-вареный"	"Ребра конские в оболочке"
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая*, без выхватов мяса, бахромок, с петлей для подвешивания или без нее,			
	-	содержание костей и хрящей не более 15%	перевязаны шпагатом с двух сторон и попечечно	
Консистенция	Плотная			
Форма	Овально-удлиненная, продолговатая или другая	Цилиндрическая	Удлиненная дугообразная	
	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного до темно-бордового цвета, без серых пятен, с прослойками жира от белого с желтоватым оттенком до желтого цвета,			
Вид и цвет на разрезе	-	свернутая в виде рулета, при нарезании не распадается	с одним или двумя ребрами	

Транспортирование и хранение: Продукты из конины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0°C и до 6°C включительно.

Продукты из конины транспортируют в охлаждаемых автотранспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C до 6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Срок годности продуктов из конины устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности для продуктов из конины:** вареных - не более 5 сут; - копчено-вареных - не более 7 сут.

Срок годности продуктов, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C для продуктов из конины: - целыми изделиями - не более 20 сут; - при сервировочной нарезке - не более 10 сут; - при порционной - не более 15 сут.

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33356-2015 ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
--------------------	--

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на готовые быстрозамороженные изделия из мяса и/или субпродуктов птицы с начинкой и/или с гарниром, и/или с соусом (далее - изделия), изготовленные из кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности, после доведения их до кулинарной готовности и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Изделия вырабатывают в ассортименте, указанном в таблице 1. Таблица 1

Наименование группы мясной части изделия	Наименование ассортимента мясной части изделия
Натуральные из мяса птицы:	
- мясокостные	Грудка, бедро, окорочек, голень, четвертина (задняя), гузка, чип (плечевая часть крыла), крылатка (плечевая с локтевой частью крыла), палочка (локтевая часть крыла), крыльышко (локтевая часть с кистью крыла), крыло, "Плов из мяса птицы", "Шашлык на косточких", "Жаркое по-русски", "Рагу из птицы";
- бескостные	Филе малое, филе большое, филе;

- из кускового бескостного мяса и потрохов	Мясо - бедра, голени, окорочки; "Гуляш", "Шашлык", "Поджарка", "Рагу из потрохов"; стейки - "Российский", "Столичный", "Охотничий"; шницели - "Столичный", "Бризоль", "Де-воляй";
- из кускового бескостного мяса фаршированные	Окорочка с начинкой; котлета - "По-киевски", зразы - "Лакомка", "Отбивные"
Рубленые из мяса птицы:	Шницели - "Троянда", "Московский", "Аппетитный", "Городской"; тефтели, фрикадельки, крулолеты; битки - "Деликатесные", "Рубленые"; котлеты - "Пожарские", "Охотничьи", "Особые", "Рубленые", "Крестьянские", "Ленивые", "Столовые", "Полтавские", "Сытные", "Потрошковые"; крокеты - "Нежные", "Орешки";
- формованные	"Нагеты", "Палочки", "Куриные", "Хлебцы";
- фаршированные	Котлета - "По-киевски"; зразы - "Находка", "Сказка", "Рубленые", "Омлетные";
- в оболочке	"Купаты", "Хасиб", "Шейки", "Голубцы", "Перец", "Паприкаш"

Примечание - Изделия рубленые, формованные, фаршированные могут быть в панировке или без нее.

Изделия могут вырабатывать с начинкой и/или гарниром, и/или соусом: - начинки - мясные (субпродукты, белое, красное мясо или мясо птицы механической обвалки) и немясные (молочные, фруктовые, овощные и их комбинации), а также другие ингредиенты, разрешенные к применению; - гарниры - картофельная рассыпчатая, рис припущеный с маслом, рис припущеный с томатом, капуста тушеная свежая, капуста тушеная квашеная, зеленый горошек, морковь отварная, морковь отварная в молочном соусе, морковь отварная с зеленым горошком, морковь отварная с зеленым горошком в молочном соусе, картофель отварной (пюре); - соусы - белый, красный, сметанный, молочный, морковный и другие.

Примечание - Масса гарнира и/или соуса не должна превышать 50% от общей массы порции. **Массовая доля мясной части в изделии должна быть не менее 51%.** Изделия, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов, подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, цесарок, перепелов, уток и гусей. **Примечание** - При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы изделия называют "из мяса птицы". В зависимости от технологии изготовления изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные. **Транспортирование и хранение** Изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Рекомендуемый срок годности изделий при температуре не более минус 18°C не более 8 мес. Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55791-2013 ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Дата введения в действие – «01» января 2015 г. Дата актуализации текста – «08» апреля 2016 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изделия сыропченые и сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров (далее по тексту – продукт, продукция, изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса цыплят-бройлеров сыропченые. Сорт экстра: колбаса «Ново-русская»; колбаса «Былинная»; колбаса «Балычковая»; колбаски «Куриные»; карпаччо; стейк «Узорчатый»; стейк «Слоеный». **Высший сорт:** колбаса «Богородская»; колбаса «Стольная»; колбаса «Старославянская»; колбаса «Банкетная»; колбаса «Московская»; колбаски «Презент»; стейк «Ветчинный»; хворост «Туристический»; кус-кус «Юкола»; строганина; чипсы «Любительские»; бедро; окорок; голень. **Первый сорт:** колбаса «Народная» колбаса

«Заповедная»; суджук «Куриный»; колбаски «Особые»; крыло; «Драммет» (плечевая часть крыла); «Флэт» (локтевая часть крыла); копчик «Ямской» (гузка). **Сорт односортный:** колбаски «Закусочные»; колбаски «Туристские». **Сорт фирменный:** чипсы «Заказные». **Второй сорт:** «Шейка»; «Мясо к пиву». **Третий сорт:** «Флиппер» (кисть крыла). **Продукты из мяса цыплят-бройлеров сыровяленые.** **Сорт экстра:** колбаса «Новорусская»; колбаса «Былинная»; колбаса «Балычковая»; колбаски «Куриные»; карпаччо; стейк «Узорчатый»; стейк «Слоеный». **Высший сорт:** колбаса «Богородская»; колбаса «Стольная»; колбаса «Старославянская»; колбаса «Банкетная»; колбаса «Московская»; колбаски «Презент»; стейк «Ветчинный»; хворост «Туристический»; кус-кус «Юкола»; строганина; чипсы «Любительские»; бедро; окорок; голень. **Первый сорт:** колбаса «Народная» колбаса «Заповедная»; суджук «Куриный»; колбаски «Особые»; крыло; «Драммет» (плечевая часть крыла); «Флэт» (локтевая часть крыла); копчик «Ямской» (гузка). **Сорт односортный:** колбаски «Закусочные»; колбаски «Туристские». **Сорт фирменный:** чипсы «Заказные». **Второй сорт:** «Шейка»; «Мясо к пиву». **Третий сорт:** «Флиппер» (кисть крыла). **Примечание:** Сорт экстра: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части не менее 50%. Высший сорт: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%. Первый сорт: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51%. Фирменный: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептам и технологиям с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. Второй сорт: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. Односортный: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. Третий сорт: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. **Транспортирование и хранение** Изделия выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности изделий. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий с даты выработки относительной влажности воздуха от 75% до 78%: при температуре воздуха от 12°C до 15°C – не более 4 месяцев. При температуре воздуха от 0°C до 15°C для: сырокопченых – не более 4 месяцев; сыровяленых – не более 45 суток. При температуре воздуха от минус 4°C до минус 2°C для: сырокопченых – не более 6 месяцев; сыровяленых – не более 3 месяцев. При температуре воздуха от минус 9°C до минус 7°C для: сырокопченых – не более 9 месяцев; сыровяленых – не более 4 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий, нарезанных ломтиками (сервируочная нарезка) или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками или продуктами), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы с даты изготовления. При температуре хранения от 2°C до 6°C: нарезанных ломтиками (сервируочная нарезка) – не более 25 суток; целым куском (порционная нарезка) – не более 30 суток; целыми батонами (батончиками или продуктами) – не более 2 месяцев. При температуре хранения от 12°C до 15°C: нарезанных ломтиками (сервируочная нарезка) – не более 10 суток; целым куском (порционная нарезка) – не более 20 суток; целыми батонами (батончиками или продуктами) – не более 1 месяца. Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. После вскрытия потребительской упаковки изделия хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6°C не более 7 дней. Срок годности и условия хранения изделий устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 55334-2012
ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ****Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 19.12.2016 г.**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие паштеты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, паштеты). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Категория А: паштет «Нежный»; паштет «Любительский»; паштет «Пряный»; паштет «Калорийный»; паштет «Говяжий». Категория Б: паштет «Бутербродный»; паштет «Печеночный»; паштет «Ароматного»; паштет «Сливочный». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Категория Б: паштет «Дачный».

Примечание: Паштет категории А: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%. Паштет категории Б: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%. **Транспортирование и хранение.** Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Сроки годности паштетов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °C до 6°C и относительной влажности не выше 75% (кроме паштетов, упакованных в парогазонепроницаемые оболочки и/или материалы, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде) в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице. Таблица

Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
В натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
В искусственных парогазонепроницаемых оболочках (полиамидных)	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	15
В формах	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5

В формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
В полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15
* Е262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан". Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.		

Рекомендуемый срок годности паштетов при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут до истечения сроков годности упакованной продукции.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54675-2011 МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Дата введения в действие 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 29.09.2016 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо гусей тушки и их части (далее мясо гусей), предназначенные для реализации и производства продуктов питания. Технологическая инструкция не распространяется на мясо гусей с добавленными ингредиентами, включая воду.

Хранение, транспортирование. Мясо гусей транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Остывшее мясо гусей транспортированию и хранению не подлежит. Транспортирование мяса гусей, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса гусей при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °C до 2 °C включительно: тушек не более 5 сут, частей тушек не более 2 сут со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса гусей со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта не выше: минус 12 °C тушек в потребительской таре не более 8 мес, в групповой упаковке не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес; минус 18 °C тушек в потребительской таре не более 12 мес, в групповой упаковке не более 8 мес; частей тушек не более 3 мес; минус 25 °C тушек в потребительской таре не более 14 мес, в групповой упаковке не более 11 мес. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности тушки гуся в вакуумной упаковке, при температуре хранения от минус 18 °C до минус 24 °C – не более 24 месяцев.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31990-2012 МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Дата введение в действие 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 28.09.2016 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо уток тушки и их части (далее мясо уток), предназначенные для реализации и производства продуктов питания. Технологическая инструкция не распространяется на мясо уток с добавленными ингредиентами, включая воду.

Хранение, транспортирование. Мясо уток транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований. Остывшее мясо уток транспортированию и хранению не подлежит. Транспортирование мяса уток, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса уток при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °C до 2 °C включительно: тушек не более 5 сут, частей тушек не более 2 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса уток** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12 °C тушек в потребительской таре не более 8 мес, в групповой упаковке не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес; не выше минус 18 °C тушек в потребительской таре не более 12 мес, в групповой упаковке не более 8 мес; частей тушек не более 3 мес; не выше минус 25 °C тушек в потребительской таре не более 14 мес, в групповой упаковке не более 11 мес. Срок годности

и условия хранения устанавливает изготавитель. Рекомендуемый срок годности в вакуумной упаковке, при температуре хранения от 0 до + 2 °C – не более 15 суток.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55334-2012
ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Дата введения в действие 01.01.2014 г. Дата актуализации текста - 19.12.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие паштеты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, паштеты). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Категория А: паштет «Нежный»; паштет «Любительский»; паштет «Пряный»; паштет «Калорийный»; паштет «Говяжий». Категория Б: паштет «Бутербродный»; паштет «Печеночный»; паштет «Ароматного»; паштет «Сливочный». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Категория Б: паштет «Дачный». Примечание: Паштет категории А: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*. Паштет категории Б: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*. * Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте Сроки годности паштетов устанавливает изготавитель. Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °C до 6°C и относительной влажности не выше 75% (кроме паштетов, упакованных в парогазонепроницаемые оболочки и/или материалы, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде) в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице.

Таблица

Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
В натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
В искусственных парогазонепроницаемых оболочках (полиамидных)	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	15
В формах	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	5
В формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением	10

	регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	
В полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15
* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.		

Рекомендуемый срок годности паштетов при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут до истечения сроков годности упакованной продукции.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 53852-2010 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие 01.07.2011 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полукопченые колбасы из мяса птицы (далее колбасы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Классификация: В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов колбасы подразделяют: на колбасы с указанием конкретного вида птицы (например, колбасы куриные); колбасы без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например, колбасы из мяса птицы).

В зависимости от термического состояния колбасы подразделяют: на охлажденные с температурой в толще продукта не ниже 0 °C и не выше 6 °C; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °C.

Колбасы подразделяют на следующие сорта: экстра колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; третий колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50%.

Транспортирование и хранение. Колбасы транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены колбасы конкретных наименований, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Охлажденные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °C и не выше 6 °C, замороженные не выше минус 8 °C.

Рекомендуемые сроки годности колбас: в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °C не более 3 сут, при температуре не выше 12 °C и относительной влажности воздуха 75%-78% не более 10 сут; в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °C до 4 °C не более 30 сут, при температуре не выше 6 °C и относительной влажности воздуха 75%-78% не более 15 сут, в барьерной колбасной оболочке не более 45 сут. **Рекомендуемые сроки годности колбас**, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: при температуре от 5 °C до 8 °C не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка); при температуре от 12 °C до 15 °C не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка); при температуре от 0 °C до 6 °C (целыми батонами) не более 30 сут. **Рекомендуемый срок годности** замороженных колбас при температуре не выше минус 8 °C не более 3 мес. Транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54315-2011
КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ. ГОВЯДИНА
И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Дата введения в действие 01.01.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крупный рогатый скот для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: Говядина: туши; полутуши; четвертины; Телятина: туши; полутуши; четвертины; **Хранение и транспортирование:** Крупный рогатый скот перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км. Транспортирование говядины, телятины и молочной телятиной проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Условия хранения и сроки годности говядины, телятины и молочной телятиной в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице. Таблица – Сроки годности и условия хранения

Вид термического состояния мяса	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	Минус 1	85	16 сут.
Молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом)	0	85	12 сут.
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах подмороженная (штабель или подвес)	Минус 2	90	20 сут.
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (штабель)	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95-98	8 мес. 12 мес. 14 мес. 18 мес.
Говядина в полутушах и четвертинах замороженная (штабель)*	Минус 25	95-98	24 мес.

* Условия хранения говядины в системе Росрезерва.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54043-2010
ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Дата введение в действие – 01.01.2012 г Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных копченово-вареных продуктов из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях пищевой промышленности, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные. Вид копченово-вареные из свинины. Подвид цельнокусковые Категория А: «Балык свиной в оболочке»; «Окорок обезжиренный»; «Шинка по-белорусски»; Категория Б: «Окорок тамбовский»; «Окорок воронежский»; «Рулет ленинградский»; «Рулет ростовский»; «Корейка»; Категория В:

«Грудинка»; Категория Д: «Щековина». Продукты из свинины на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно на рамках в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в один-два ряда или уложенными в тару. Относительная влажность в камерах хранения продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, должна быть от 70% до 80%. Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще продукта от 0 °С до 6 °С. Продукты из свинины транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Температура продуктов из свинины, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °С. Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °С. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70% до 80%, указаны в таблице.

Таблица Рекомендуемые сроки годности для продукции.

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов, кроме "Балык свиной в оболочке"	5
"Балык свиной в оболочке"	7
Все наименования продуктов из свинины копчено-варенных (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан" для производства мясной продукции. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно, указаны в таблице 13. Таблица Рекомендуемые сроки годности продукции с применением вакуума и модифицированной атмосферы

Наименование продуктов из свинины	Способ упаковки	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины	Целье изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
Все наименования продуктов из свинины (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Целье изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	35
Все наименования продуктов из свинины	Порционная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
	Сервировочная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	20

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан" для производства мясной продукции.

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32784-2014 ХОЛОДЦЫ И СТУДНИ
--------------------	--

Дата введения в действие — 01.01.2016 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные холодцы и мясосодержащие студни, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Говяжий", "Свиной", "Закусочный", "Сельский".

Транспортирование и хранение: Холодцы и студни выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке измерения от 0°C и до 6°C включительно. Холодцы и студни транспортируют в охлаждаемых автотранспортизаторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C до

6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Сроки годности холодцов и студней устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках - не более 15 сут. Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°C до 6°C - не более 10 сут.

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°C до 6°C - не более 7 сут. Рекомендуемые сроки годности студней, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°C до 6°C - не более 10 сут.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54753-2011 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
--------------------	---

Дата введения в действие — 01.07.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясной продукт - варенную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее – ветчина, продукт, продукция). Продукция выпускается в охлаждённом виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от использованного сырья и ингредиентов ветчина в оболочке различается следующими наименованиями: «Детская»; «Детская-вита»; «Классная»; «Классная-вита»; «Школьная»; «Школьная-вита»; «Сказка»; «Сказка-вита»; «Лицейская»; «Гимназическая»; «Малышок». Ветчина по органолептическим и физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	"Детская"	"Детская-вита*"	"Классная"	"Классная-вита*"	"Школьная"	"Школьная-вита*"	"Сказка"	"Сказка-вита*"	"Лицейская"	"Гимна-зическая"	"Малышок"
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без баxромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковках под вакуумом										
Консистенция	Упругая										
Вид на разрезе	Мышечная ткань розового цвета различной интенсивности или с оранжевым оттенком** без серых пятен и пустот. Допускается незначительное включение прослоек жировой ткани белого или розового цвета										
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма, размер батонов, товарные отметки	Батоны прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)										

Массовая доля жира, %, не более	20,0		22,0		19,0	20,0	22,0	19,0		
Массовая доля белка, %, не менее		12,0		13,0			12,0			
Массовая доля повышенной соли (хлоридов натрия), %					От 1,5 до 1,8					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более						0,003				
Массовая доля влаги, %, не более						70,0				
Массовая доля фосфора, %, не более						0,25				
Массовая доля крахмала, %, не более						3,0				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более						0,006				
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:										
B	-	0,8	-	0,8	-	0,8	-	0,8	-	-
B	-	0,7	-	0,7	-	0,7	-	0,7	-	-
PP	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:										
Fe	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	-
Ca						270,0				
Zn	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	3,0	-	-
I						0,03				

* Вита - группа продуктов, дополнительно обогащенных витаминами, железом и цинком. ** При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют в авторефрижераторах, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных действующими «Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов». Продукцию, отправляемую в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С. Ветчину хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5%). Срок годности ветчины устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** ветчины в натуральной (кишечной), целлюлозной оболочке, искусственной белковой оболочке - не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности** ветчины в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** ветчины, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: - целыми батонами - не более 10 суток; - при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. После вскрытия ветчины в полиамидной барьерной оболочке, упаковок под вакуумом или в модифицированной атмосфере продукт рекомендуется хранить не более 72 часов при температуре от 0 °С до 6 °С - в пределах срока годности.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56365-2015 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
--------------------	--

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 06.12.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, ветчинные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасность производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Ветчинные изделия вырабатывают следующих наименований: ветчина «Филейная»; ветчина из мяса цыплят; ветчина из мяса индейки; ветчина куриная «Детская»; ветчина куриная «Школьная»; ветчина из мяса птицы «Ассорти»; ветчина из мяса цыплят с кроликом; ветчина из мяса цыплят с языком; ветчина из мяса цыплят и перепелов.

Транспортирование и хранение Ветчинные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Ветчинные изделия хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5%).

Рекомендуемые сроки годности ветчинных изделий: в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 сут; упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 сут. Срок годности ветчинных изделий, в т.ч. с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 55365-2012
ФАРШ МЯСНОЙ****Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 16.06.2025 г.**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясной рубленный полуфабрикат – фарш мясной (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция, фарш), выпускаемый в охлажденном, подмороженном и замороженном виде из мяса убойных животных, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов, а также реализации в торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – рубленный. Подвид – весовой, фасованный. Категория А: фарш «Говяжий»; фарш «Бараний»; фарш «Конский». Категория Б: фарш «Московский»; фарш «Свиной»; фарш «Домашний»; фарш «Ассорти». Категория В: фарш «Нежный». Примечание: Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Мясной полуфабрикат категории А – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; Мясной полуфабрикат категории Б – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; Мясной полуфабрикат категории В – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; Фарш выпускают в реализацию с предприятия-изготовителя и транспортируют с температурой в толще продукта: охлажденный от 0 °C до 6 °C, подмороженный от минус 5 °C до минус 2 °C, замороженный не выше минус 18 °C. Транспортирование фарша осуществляют в авторефрижераторном транспорте, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, рефрижераторных и изотермических вагонах в условиях, обеспечивающих его безопасность, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Сроки годности фарша в зависимости от его термического состояния устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения приведены в таблице

Термическое состояние фарша	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °C	Рекомендуемый срок годности, сут. (час), не более
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	От 0 до 6 включ.	1(24)
	С применением модифицированной атмосферы, без применения регуляторов кислотности		5
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности	7	7
	С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности		10
	С применением вакуума без применения регуляторов кислотности*		7
Подмороженный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	От минус 5 до минус 2	5
	Без применения модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности		10

Замороженный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	Не выше минус 18	90
* Рекомендуется для реализации в сети общественного питания.			

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 55759-2013
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ.**

Дата введения в действие – 01.01. 2015 г. Дата актуализации текста – 27.12. 2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые стерилизованные мясные консервы из говядины, свинины и баранины (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые в собственном соку: говядина тушеная кусковая; свинина тушеная кусковая; баранина тушеная кусковая; Консервы кусковые с бульоном говядина отварная с бульоном; свинина отварная с бульоном; баранина отварная с бульоном; Консервы кусковые с соусом гуляш говяжий с томатным соусом; гуляш свиной с томатным соусом; гуляш бараний с томатным соусом; говядина с белым соусом; свинина с белым соусом; баранина с белым соусом; говядина с молочным соусом; свинина с молочным соусом; баранина с молочным соусом.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2-3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов								
	Говядина тушеная кусковая	Свинина тушеная кусковая	Баранина тушеная кусковая	Говядина отварная с бульоном	Свинина отварная с бульоном	Баранина отварная с бульоном	Гуляш говяжий с томатным соусом	Гуляш свиной с томатным соусом	Гуляш бараний с томатным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов. Мясо непереваренное,								
	в собственном соку.			с бульоном.			с томатным соусом.		
	При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочеков								
Внешний вид бульона/соуса (в разогретом состоянии)	Цвет сока (бульона) от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость сока (бульона)			Цвет бульона от желтоватого до светло-коричневого. Не допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев и мутноватость бульона			Соус однородный, оранжевого или светло-коричневого цвета		
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса с пряностями, без посторонних запаха и привкуса					Свойственные соответствующему виду тушеного мяса в томатном соусе с жареным луком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса			

Посторонние примеси	Не допускаются								
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	59,0	59,0	59,0	70,0	70,0	70,0	53,0	53,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,5	12,5	13,0	13,5	11,5	12,0	13,5	11,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	32,0	22,0	18,5	28,0	19,0	14,0	28,0	19,5
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.								

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	Говядина с белым соусом	Свинина с белым соусом	Баранина с белым соусом	Говядина с молочным соусом	Свинина с молочным соусом	Баранина с молочным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в соусе. Мясо непереваренное. Соус однородный от серовато-белого до кремового цвета					
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса в соусе и с пряностями, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	12,0	12,5	16,0	15,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0	29,0	20,5	15,0	22,0	15,0
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.					

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. 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%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности устанавливает изгото-витель.

Рекомендуемые сроки годности: два года со дня изготовления для консервов: Гуляш говяжий, Гуляш свиной, Гуляш бараний, Говядина в белом соусе, Свинина в белом соусе, Баранина в белом соусе, Говядина в молочном соусе, Свинина в молочном соусе, Баранина в молочном соусе. три года со дня изготовления для консервов: Говядина тушеная кусковая, Свинина тушеная кусковая, Баранина тушеная кусковая, Говядина отварная в бульоне,

Свинина отварная в бульоне, Баранина отварная в бульоне. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55762-2013
«КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ»

Дата введения в действие — 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на ветчинные стерилизованные и пастеризованные мясные консервы из свинины (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: стерилизованные: "Ветчина классическая", "Ветчина домашняя"; пастеризованные: "Ветчина любительская", "Ветчина особая", "Шейка ветчинная", "Ветчина рубленая".

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% для стерилизованных консервов, при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не более 75% для пастеризованных консервов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% для стерилизованных консервов; при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не более 75% для пастеризованных консервов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	"Ветчина классическая"	"Ветчина домашняя"	"Ветчина особая"	"Ветчина любительская"	"Шейка ветчинная"	"Ветчина рубленая"
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Ветчина одним куском со шкуркой или без шкурки. Допускается не более двух довесков в банке. Толщина шпика должна быть не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной ткани. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком			

	цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка должна быть чистая, без остатков щетины. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розового цвета и небольшое количество выплавленного жира	цвета или с розовым оттенком				
Консистенция	Упругая, сочная					
Запах и вкус	Приятные, свойственные солено-вареной ветчине, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	86,7	86,7	87,6	87,6	87,6	87,7
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,5	17,5	15,0	13,5	14,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,5	6,5	14,0	12,5	29,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,5 включ.					
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	50,0					
Масса общего (добавленного и естественного) фосфата, г/кг мясного сырья, не более	-			8,0		

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Рекомендуемые сроки годности: для стерилизованных консервов один год с даты изготовления; для пастеризованных консервов шесть месяцев с даты изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55795-2013
«ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ»

Дата введения в действие — 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на запеченные и жареные мясные продукты из свинины (далее продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные Вид – продукты из свинины Подвид – запеченные Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): "Карбонад запеченный"; Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %): "Буженина запеченная"; "Шейка московская запеченная"; Группа мясные Вид – продукты из свинины Подвид – жареные Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): "Карбонад жареный"; Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %): "Буженина жареная". **Термины и определения:** **запеченный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению запеканием. **жареный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению жарением. **запеченный [жареный] продукт из свинины категории А:** Запеченный [жареный] продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, выше 80,0%. **запеченный [жареный] продукт из свинины категории Б:** Запеченный [жареный] продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 60,0% до 80,0% включительно. **По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории А	Категории Б	
	"Карбонада запеченного" и "Карбонада жареного"	"Буженины запеченной" и "Буженины жареной"	"Шейки московской запеченной"
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции сухая), без выхватов мяса и шпика, края ровно обрезаны, без баxромок и остатков щетины, без шкуры		
Форма	Прямоугольная	Овальная	Прямоугольно-овальная
Консистенция	Плотная		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань светло-серого цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:		
	0,5	2,0	-
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	15,0	30,0	50,0
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	19,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5		

Примечание При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на не более 0,8%.

Хранение, транспортирование. Продукты из свинины на предприятии-изготовителе хранят при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно на рамках в подвешенном состоянии, на стеллажах, разложенными в один-два ряда или уложенными в упаковку. Относительная влажность в камерах хранения продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, должна быть от 70% до 80%. Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой от 0 °C до 6 °C в любой точке продукта. Продукты из свинины транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура продуктов из свинины, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °C в любой точке продукта. Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °C в любой точке продукта. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия), упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно и относительной влажности от 70% до 80%, указаны в таблице. Таблица **Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины** (целые изделия), упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины	5
Все наименования продуктов из свинины с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326	7

Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно, указаны в таблице. Таблица Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины:	
целые изделия;	20
целые изделия, изготовленные с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326;	25
порционная нарезка;	20
сервировочная нарезка	10

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55796-2013 «ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ»

Дата введения в действие — 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления сыропченых мясных продуктов из свинины (далее продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья продукты из свинины сыропченые вырабатываются следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – сыропченые. Категория А:** Продукт из свинины сыропченый «Филей в оболочке» **Группа – продукты мясные. Вид – сыропченые. Категория Б:** Продукт из свинины сыропченый «Окорок тамбовский» Продукт из свинины сыропченый «Окорок воронежский» Продукт из свинины сыропченый «Шейка ветчинная» Продукт из свинины сыропченый «Корейка» Продукт из свинины сыропченый «Рулет ленинградский» Продукт из свинины сыропченый «Рулет ростовский» **Группа – продукты мясные. Вид – сыропченые. Категория В:** Продукт из свинины сыропченый «Грудинка» Продукт из свинины сыропченый «Грудинка бескостная» Продукт из свинины сыропченый

«Рулька» Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые. Категория Г: Продукт из свинины сырокопченый «Ребра свиные».

Термины и определения: сырокопченый продукт из свинины: продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению копчением и последующей сушкой. **сырокопченый продукт из свинины категории А:** сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, выше 80,0%. **сырокопченый продукт из свинины категории Б:** сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 60,0% до 80,0% включительно. **сырокопченый продукт из свинины категории В:** сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 40,0% до 60,0% включительно. **сырокопченый продукт из свинины категории Г:** сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 20,0% до 40,0% включительно **По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины сырокопченые должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 55796-2013, приведенным в таблицах 1-4.** Таблица 1– Органолептические и физико-химические показатели продукции

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории А		Категории Б
	"Филея в оболочке"	"Шейки ветчинной"	"Корейки"
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без поврежденной оболочки		Поверхность чистая (для неупакованной продукции сухая), без выхватов мяса и шпика, края ровно обрезаны без бахромок и остатков щетины, в шкуре с петлей для подвешивания или без нее
Форма	Батоны прямой или слегка изогнутой формы		Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:		
	0,5	-	4,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	10,0	43,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	11,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0	5,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Примечания 1 "Филея в оболочке" и "Шейку ветчинную" допускается изготавливать в не маркированной оболочке, перевязанными шпагатом продольно через каждые 5-8 см с петлей для подвешивания или скрепленными на концах оболочки металлическими скрепками. 2 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте не более 0,025%.			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины категории Б

	"Рулета ленинградского"	"Рулета ростовского"
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции сухая), без выхвачиваний мяса, шпика, без баxромок и остатков щетины, края ровные. Рулеты плотно свернуты шкурой наружу, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5-8 см поперечно, с петлей для подвешивания или без нее	
Форма	Цилиндрическая, округленная, прямоугольная	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета разной интенсивности, без костей и хрящей, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе не более:	
	3,0	3,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения	
Массовая доля жира, %, не более	22,0	
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	
Примечания 1 Допускается изготавливать: рулеты небольшой массы не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3-5 см поперечно; рулеты без перевязок в сетке. 2 Ветеринарные клейма на шкуре рулета, массой от 5 до 9 кг, не удаляют. 3 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте не более 0,025%.		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории Б		Категории В
	"Окорока тамбовского"	"Окорока воронежского"	"Грудинки"
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции сухая), без выхвачиваний мяса, шпика и шкуры, без баxромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре		
Форма (для целых окороков)	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяткочной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная плоская или скругленная, ножка отпилена в запястье	Прямоугольная, с ребрами, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом разрезе, см, не более:		Жировая ткань с прослойками мышечной ткани розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом разрезе, см, не более:
	4,0	4,0	3,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	24,0	24,0	55,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	14,0	9,0

Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	4,0	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Примечания 1 Окорока допускается выпускать в реализацию: с оголением кости голяшки длиной не более 5 см; нарезанными в виде кусков в соответствии с 4.5.4, без костей, без голяшки, без шкуры или со шкурой. 2 Ветеринарные клейма на шкуре окороков, выпускаемых в реализацию в виде целых тазобедренной или лопаточной частей, не удаляют. 3 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте не более 0,025%.				

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристики и значения показателей для продуктов из свинины		
	Категории В		Категории Г
	"Грудинки бескостной"	"Рульки"	"Свиных ребер"
Внешний вид	Поверхность чистая, (для неупакованной продукции сухая), без выхватов мяса и жира, без баxромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее	в шкуре	без шкуры
Форма	Прямоугольная или другая форма без ребер, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см	Овальная удлиненная форма	Прямоугольная или другая форма с ребрами, с шейными и спинными позвонками
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Жировая ткань с прослойками мышечной ткани, с толщиной подкожного шпика при прямом разрезе не более 3,0 см	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета с прослойками соединительной и жировой ткани, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	55,0	32,0	49,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	13,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		

Примечание При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте не более 0,025%.

Транспортирование и хранение. Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке продукта: от 0°C до 6°C включительно; от 6°C до 12°C включительно; от 12°C до 15°C включительно; от минус 9°C до минус 7°C включительно. Продукты из свинины транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру и обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование продукции в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию мясных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортные средства, используемые

для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках мясных продуктов с заводов на базы и ходильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 до плюс 6 °С, для замороженного продукта не выше минус 8°С. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы** при относительной влажности от 70% до 80%: при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно не более 30 суток; при температуре воздуха от 6°C до 12°C включительно не более 15 суток; при температуре воздуха от минус 9°C до минус 7°C включительно не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы:** при температуре хранения от 0 °С до 6 °С: при сервиро-вочной нарезке не более 15 суток, при порционной нарезке не более 20 суток, целым куском не более 40 суток; при температуре хранения от 12 °С до 15 °С: при сервиро-вочной нарезке не более 10 суток, при порционной нарезке не более 15 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки 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.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32244-2013
«СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ»**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 06.10.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных обработанных субпродуктов (далее субпродукты), предназначенных для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: **Мясокостные:** головы говяжьи; головы конские; головы верблюжьи; головы оленьи; хвосты говяжьи; хвосты бараньи; хвосты конские; хвосты верблюжьи; хвосты оленьи; **Мякотные:** языки говяжьи; языки свиные; языки конские; языки верблюжьи; языки оленьи; языки бараньи; мозги говяжьи; мозги свиные; мозги конские; мозги верблюжьи; мозги оленьи; мозги бараньи; печень говяжья; печень свиная; печень конская; печень верблюжья; печень оленья; печень баранья; почки говяжьи; почки свиные; почки конские; почки верблюжьи; почки оленьи; почки бараньи; сердце говяжье, сердце свиное; сердце конское; сердце верблюжье; сердце оленье; сердце баранье; мясная обрезь говяжья; мясная обрезь свиная; мясная обрезь конская; мясная обрезь верблюжья; мясная обрезь оленья; мясная обрезь баранья; легкие говяжьи; легкие свиные; легкие конские; легкие верблюжьи; легкие оленьи; легкие бараньи; селезенки говяжьи; селезенки свиные; селезенки конские; селезенки верблюжьи; селезенки оленьи; селезенки бараньи; калтыки говяжьи; калтыки свиные; калтыки конские; калтыки верблюжьи; калтыки оленьи; калтыки бараньи; диафрагма говяжья; диафрагма свиная; диафрагма конская; диафрагма верблюжья; диафрагма оленья; диафрагма баранья; трахеи говяжьи; трахеи свиные; трахеи бараньи; трахеи конские; трахеи оленьи; трахеи верблюжьи; мясо пищевода говяжье; мясо пищевода свиное; мясо пищевода конское; мясо пищевода верблюжье; мясо пищевода оленье; мясо пищевода баранье; мясо голов говяжье; мясо голов свиное; мясо голов конское; мясо голов верблюжье; мясо голов оленье; мясо голов баранье; вымя крупного рогатого скота; молочные железы свиные; молочные железы конские; молочные железы верблюжьи; молочные железы оленьи; молочные железы бараньи; семенники говяжьи; семенники бараньи; **Шерстные:** головы свиные; головы

бараньи; ноги свиные; ноги с путевым суставом говяжьи; ноги с путевым суставом конские; ноги с путевым суставом верблюжьи; уши говяжьи; уши конские; уши верблюжьи; уши оленьи; губы говяжьи; губы конские; губы верблюжьи; губы оленьи; хвосты свиные; шкурка свиная; межсосковая часть свинья; щековина свинья; **Слизистые** рубцы с сетками и сычуги говяжьи; рубцы с сетками бараньи; рубцы с сетками оленьи; рубцы с сетками верблюжьи; книжки говяжьи; книжки бараньи; книжки оленьи; желудки свиные; желудки конские. **Термины и определения щековина** (Нрк. баки): Шерстный пищевой субпродукт, полученный при обвалке свиной головы от уха вдоль шеи до глотки и от уха до челюсти, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезями мышечной ткани, зачищенный от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, имеющий вид треугольника. **Примечание** Допускается вырабатывать щековину без шкуры. **мясная обрезь**: Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур.

Мясо голов: Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо.

свиная шкурка: Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

межсосковая часть: Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающих молочную железу и отделенных на расстоянии 2 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса. **Классификация** В зависимости от вида убойных животных субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи, верблюжьи. **Примечание** Требования к козьим субпродуктам приравнивают к бараньим; к субпродуктам буйволов и их помесей, а также яков к говяжьим; к субпродуктам ослов, мулов и лошаков к конским. **В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:** мясокостные головы говяжьи, конские, верблюжьи, оленьи; хвосты говяжьи, бараньи, конские, верблюжьи, оленьи; мягкотные языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи, верблюжьи; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское, верблюжье, оленье; вымя крупного рогатого скота и молочные железы других видов убойных животных; семенники говяжьи и бараньи; шерстные головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путевым суставом говяжьи, конские и верблюжьи; уши и губы говяжьи, конские, верблюжьи и оленьи; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина свиные; слизистые рубцы с сетками и сычуги говяжьи, бараньи, оленьи и верблюжьи; книжки говяжьи, бараньи, оленьи; желудки свиные, конские. **По термическому состоянию субпродукты подразделяют на:** охлажденные подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1°C до плюс 4°C; замороженные подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8°C. **Транспортирование и хранение** Транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Хранение Условия хранения и рекомендуемые сроки годности субпродуктов приведены в таблице. Таблица

Термическое состояние субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура воздуха, °C	Относительная влажность, %, не менее	
Охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 4	85-90	1 сут (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч)
	От минус 1 до 0	85-90	2 сут (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч)
Охлажденные субпродукты, упакованные под вакуумом	От минус 1 до плюс 1	85-90	3 сут
Замороженные субпродукты	Не выше минус 12	95-98	4 мес
	Не выше минус 18		6 мес

	Не выше минус 20		7 мес
	Не выше минус 25		10 мес

Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32243-2013
«МЯСО. РАЗДЕЛКА ОЛЕНИНЫ НА ОТРУБЫ»

Дата введения в действие – 01 июля 2015 г. Дата актуализации текста – 10 декабря 2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство отрубов из оленины бескостных и на кости [далее по тексту – отрубы из оленины], предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки. Отрубы из оленины в зависимости от термического состояния подразделяют на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные. Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы охлажденные и замороженные, для промышленной переработки парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – из оленины Подвид – отрубы на кости, охлажденные [замороженные]: Передняя половина на кости; Задняя половина на кости; Передняя четвертина на кости; Задняя четвертина на кости; Шейный на кости; Лопаточный с голяшкой на кости; Лопаточный без голяшки на кости; Передняя голяшка на кости; Спинно-поясничный на кости; Спинной на кости; Поясничный на кости; Хвостовой отруб; Тазобедренный отруб; Задняя голяшка на кости; Реберный на кости; Грудной на кости. Группа – мясная Вид – из оленины Подвид – отрубы бескостные, охлажденные [замороженные]: Шейный бескостный; Лопаточный без голяшки бескостный; Предостная мышца; Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Заостная и дельтовидная мышцы; Трехглавая мышца; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Передняя голяшка бескостная; Спинно-поясничный бескостный; Спинной бескостный; Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Поясничный бескостный; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Полусухожильная мышца бедра; Двуглавая мышца бедра; Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Пашина; Реберный бескостный; Грудной бескостный. Классификация В зависимости от вида продуктивных животных отрубы подразделяют: на отрубы из оленины; отрубы из оленят. В зависимости от возраста оленины отрубы подразделяют: на отрубы из оленины от молодняка оленей [от 4 месяцев до двух лет]; отрубы из оленины от взрослых оленей [старше двух лет]. В зависимости от способа обработки отрубы из оленины подразделяют на: отрубы на кости; отрубы бескостные. В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют на: охлажденные; подмороженные; замороженные.

Термины и определения Туша Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног; Полутуша Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта; Четвертина туши Каждая из двух частей полутуши, разделенной в поперечном направлении на уровне последнего грудного позвонка; Мясо Туша или ее часть, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них; Оленина Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 4 месяцев и старше; Оленина от молодняка: Мясо, полученное в результате переработки молодняка оленей, независимо от пола, в возрасте от 4 месяцев до двух лет; Мясной отруб Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш; Отруб на кости: Отруб, состоящий из мышечной, соединительной и/или жировой и костной ткани. Отруб бескостный: Отруб с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани. Обваленное мясо Мясо, отделенное от костей; бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани; Бескостное мясо - мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее; Охлажденное мясо Мясо, подвергнутое охлаждению до

температуры в толще мышц от 0 °C до 4 °C, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания. **Подмороженное мясо** Мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °C до минус 5 °C, на глубине 6 см - от 0 °C до 2 °C, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °C до минус 3 °C. **Замороженное мясо** Мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °C. **Транспортирование и хранение** Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения. Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт. Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов оленины. Срок годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории РФ. **Рекомендуемые сроки годности и условия хранения** отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 11.

Таблица 11

Термическое состояние отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости	От 0 до минус 1	85-90	12 суток
Подмороженные	От минус 2 до минус 3	85-90	20 суток
Замороженные	Не выше минус 12	95-98	6 месяцев
	Не выше минус 18		10 месяцев
	Не выше минус 20		11 месяцев
	Не выше минус 25		12 месяцев

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32227-2013
«ОЛЕНИ ДЛЯ УБОЯ. ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ»**

Дата введения в действие — 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на оленей для убоя, оленину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. Оленей, молодняк оленей, оленину и оленят подразделяют на первую и вторую категории. **По термическому состоянию оленину подразделяют:** на парную; остывшую; охлажденную; подмороженную; замороженную. **Молодняк оленей в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

Категория	Требования (нижние пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; седалищные бугры и маклочки слегка заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения прощупываются у основания хвоста
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; на бедрах заметны впадины; седалищные бугры и маклочки выступают отчетливо; ребра заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают незначительно. Подкожные жировые отложения у основания хвоста незначительные или отсутствуют

Взрослых оленей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; бедра слегка подтянуты; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки слегка выступают; подкожные жировые отложения прощупываются на пояснице и седалищных буграх
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно; формы туловища угловатые, на бедрах заметны впадины; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения на пояснице и седалищных буграх незначительные или отсутствуют

Оленята должны соответствовать требованиями, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Категория	Требования (нижние пределы)
Первая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки слегка выступают; ребра заметны; выступают незначительно; подкожные жировые отложения у основания хвоста незначительные или отсутствуют. Минимальная масса 40 кг
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают отчетливо; ребра заметны; выступают незначительно; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса 26 кг

Оленину от молодняка оленей в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4

Таблица 4

Категория	Требования (нижние пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки слегка выступают; подкожные жировые отложения имеются у основания хвоста
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

Оленину от взрослых оленей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают не резко; жировой полив в поясничной части слабо выражен, с просветами мышечной ткани; в области лопаток и ребер имеются подкожные жировые отложения в виде небольших участков
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают; в области поясницы и седалищных бугров имеются подкожные жировые отложения в виде небольших участков

Оленина от оленят должна соответствовать требованиями, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Категория	Требования (нижние пределы)
Первая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки слегка выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 20 кг
Вторая	Туши угловатые с неудовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклочки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 13 кг

Транспортирование и хранение Оленей перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

Транспортирование оленины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки (транспортирования) скоропортящихся грузов с соблюдением условий хранения по 8.3. Охлажденную оленину транспортируют только в подвешенном состоянии.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения оленины (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 8.

Таблица

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °C	относительная влажность, %	
Оленина в тушиах и полутушах охлажденная (в подвешенном состоянии)	От плюс 1 до минус 1	85-90	12 сут
Оленина в тушиах и полутушах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель)	От минус 2 до минус 3	85-90	20 сут
Оленина в тушиах и полутушах замороженная (уложенная в штабель)	Не выше минус 12	95-98	6 мес
	Не выше минус 18		10 мес
	Не выше минус 20		11 мес
	Не выше минус 25		12 мес

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32226-2013
«МЯСО. РАЗДЕЛКА КОНИНЫ И
ЖЕРЕБЯТИНЫ НА ОТРУБЫ»

Дата введения в действие — 01.01.2011 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на отрубы из конины и жеребятин бескостные и на кости (далее по тексту - отрубы), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Наименование и границы отделения отрубов конины и жеребятин бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1-6, 8-9)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 18-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является задней частью полутуши
II (10-22)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 18-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является передней частью полутуши
III (1-6, 8, 10)	Задняя четвертина - пистолетный на кости	Получают из полутуши. Нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя - между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими им ребрами. Пашина в отруб не входит
IV (9, 11-22)	Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости	Получают из полутуши после отделения пистолетного отруба. Пашина остается при передней четвертине
I	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или пистолетного отруба. Передняя - по верхнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)
I	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки
1-6	Тазобедренный с голяшкой на кости	Передняя - между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
2-6	Тазобедренный без голяшки на кости	Передняя - между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2-6	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2, 3	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
2	Двуглавая мышца бедра	Самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность задней части бедра. Выделяют из

		наружной части тазобедренного отруба путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы
3	Полусухожильная мышца бедра	Лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы
4	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Состоит из двух толстых мышц - полуперончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенныхми с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны. Выделяют по естественной линии сращения от нижней части бедренной кости по направлению к седалищному бугру и крестцово-седалищной связке
5	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена с передней стороны бедренной кости. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра и напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Выделяют по линии, проходящей от коленной чашечки к большому вертелу бедренной кости
6	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Отделяют от подвздошной кости по линии, проходящей от большого бугра бедренной кости по соединительной пленке по направлению к крестцово-подвздошной связке
7	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной, расположенной под попечечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
8, 10	Спинно-поясничный на кости	Передняя - между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя - между последним (шестым) поясничным и первым крестцовыми позвонками вдоль передней кромки подвздошной кости (маклока); нижняя - параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
8, 10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
8	Поясничный на кости	Получают путем разделения спинно-поясничного отруба на кости на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра; нижняя граница - параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
8	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
9	Пашина	Передняя - по заднему краю последнего (18-го) ребра вдоль реберной дуги; верхняя - параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков; задняя - параллельно бедренной кости к коленному суставу; нижняя - по белой линии живота
10	Спинной на кости	Передняя - между пятым и шестым позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя - между последним грудным и первым поясничным позвонками по заднему краю 18-го ребра; нижняя - параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба

	11	Реберный на кости	Передняя - по линии отделения шейного отруба; задняя - по заднему краю последнего (18-го) ребра; верхняя - по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по 18-е включительно; нижняя - от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра (по линии отделения грудного отруба)
	11	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
	12	Завиток	Получают из нижней части пашины путем отделения бескостного брюшного участка по контуру реберных хрящей от девятого до 18-го ребра
	13	Грудной на кости	Верхняя - от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до девятого ребра
	16	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
	14-19	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней - по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
	14-17, 19	Лопаточный без голяшки на кости	Линия отделения голяшки - между плечевой костью и костями предплечья
	14-17, 19	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки
	14	Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная	Расположена на медиальной поверхности лопаточной кости. Состоит из мышц: подлопаточной, большой круглой. Отделяют от внутренней (медиальной) стороны лопатки
	15	Заостная и дельтовидная мышцы	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Сросшиеся друг с другом, расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки, позади лопаточной ости
	16	Трехглавая мышца	Выделяют из бескостной задней части лопаточного отруба. Заполняет треугольное пространство между плечевой и локтевой костями. Имеет клиновидную форму, покрыта тонкой поверхностной пленкой
	17	Предостная мышца	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Имеет конусообразную форму, расположена спереди от лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки, оканчивается на буграх плечевой кости
	18	Передняя голяшка на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя - по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
	18	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
	19	Плечевая часть лопаточного отруба бескостная	Верхняя - по линии отделения группы мышц: трехглавой, заостной, дельтовидной и предостной; нижняя - по линии отделения голяшки, между плечевой костью и костями предплечья. Мышцы: клювовидноплечевая, двуглавая плеча, плечеголовная
	20	Шейный на кости	Передняя - между вторым и третьим шейными позвонками; задняя - параллельно первому ребру между последним шейным и первым грудным позвонками
	20	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
	21	Жал	Получают из верхней половины бескостного шейного отруба. Вдоль расположения шейной мышцы отделяют подгрибный жир с прирезью мышечной ткани и частичным включением выйной связки
	22	Шейный зарез на кости	Передняя - по линии отделения головы; задняя - между вторым и третьим шейными позвонками

По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	От красного до темно-бордового цвета - для конины; от ярко-красного до темно-красного цвета - для жеребятини
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; от красного до темно-бордового цвета - для конины; от ярко-красного до темно-красного цвета - для жеребятини
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет цвет желтоватый или желтый - для конины, белый или желтоватый - для жеребятини; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в темно-красный цвет

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 4.

Таблица 4

Термическое состояние отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °C	относительная влажность, %	
Охлажденные	От 0 до минус 1	85-90	12 сут
Подмороженные	От минус 2 до минус 3	85-90	20 сут
Замороженные	Не выше минус 12	95-98	6 мес
	Не выше минус 18		10 мес
	Не выше минус 20		11 мес
	Не выше минус 25		12 мес

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31778-2012
«МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ»**

Дата введения в действие 01.07.2013 год Дата актуализации текста 31 мая 2024 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на отруба из свинины бескостные и на кости (далее отруба), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки по ГОСТ 31778-2012 (далее продукция).

Отрубы из свинины подразделяют: в зависимости от способа обработки: отрубы на кости, на бескостные отрубы. **в зависимости от термического состояния:** на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные. **для реализации в торговой сети и в сети общественного питания выпускают:** охлажденные; замороженные; **для промышленной переработки используют:** парные; остывшие; охлажденные; подмороженные; замороженные. Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок

проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность отрубов из свинины, отвечающих требованиям ГОСТ 31778-2012. Технологический процесс предусматривает входной контроль и приемку сырья и материалов, разделку, обвалку, выделение отрубов, термическую обработку, упаковку, маркировку и приемку отрубов из свинины.

АССОРТИМЕНТ: Отрубы из свинины выпускают следующих наименований: **Отрубы из свинины на кости:** Тазобедренный отруб, в том числе: Тазобедренный на кости с голяшкой; Задняя голяшка на кости; Тазобедренный на кости без голяшки. **Средний отруб, в том числе:** Средний отруб; Спинно-поясничный на кости; Грудино-реберный с пашиной на кости; Грудино-реберный на кости; Грудной на кости; Реберный на кости. **Передний отруб, в том числе:** Передний отруб; Плечелопаточный с передней голяшкой на кости; Плечелопаточный без голяшки на кости; Шейный на кости; Подлопаточные ребра; Передняя голяшка на кости; Шейно-лопаточный на кости с подлопаточными ребрами; Плечевой без голяшки на кости. **Отрубы из свинины бескостные:** Тазобедренный отруб, в том числе: Тазобедренный без голяшки бескостный; Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба; Задняя голяшка бескостная. **Средний отруб, в том числе:** Спинно-поясничный бескостный; Грудино-реберный с пашиной бескостный; Пашина; Грудино-реберный бескостный; Грудной бескостный; Реберный бескостный; Межсосковая часть; Вырезка. **Передний отруб, в том числе:** Плечелопаточный без голяшки бескостный; Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Шейный бескостный; Передняя голяшка бескостная; Шейно-лопаточный бескостный; Плечевой без голяшки бескостный. **Отрубы из свинины выпускают:** охлажденные с температурой в толще мышц от 0°C до 4°C; подмороженные с температурой в толще мышц (по всему объему) от минус 2°C до минус 3°C (для промышленной переработки); замороженные с температурой в толще мышц не выше минус 8°C; глубокозамороженное с температурой в толще мышц не выше минус 18°C. Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Условия и сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице.

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	-1	85	12 сут
Подмороженные	От -2 до -3	90	20 сут
Замороженные	-12	95-98	3 мес
	-18		6 мес
	-20		7 мес
	-25		12 мес

Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов, упакованных под вакуумом в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0 °C до 4 °C, относительной влажности воздуха 85%, не более 10 сут.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 55367-2012
«ЗЕЛЬЦЫ»**

Дата введения в действие - 01.01.2014 г. Дата актуализации текста - 26.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные зельцы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее - зельцы). Зельцы выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Категория А: «Премиум»; Категория Б: «Особенный»; «Ароматный»; «Оригинальный»; «Люкс»; «Традиционный»; Категория В: «Столовый»; «Ассорти» **Примечание:** - зельц категория А: зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%; - зельц категория Б: зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно; - зельц категория В: зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%. **Транспортирование и хранение** Зельцы на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно на рамках в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в один-два ряда или уложенными в упаковку. Относительная влажность в камерах хранения зельцев должна быть не выше 85%, кроме зельцев, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также кроме зельцев, изготовленных в полимерных оболочках. Зельцы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще от 0 °C до 6 °C. Зельцы транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура зельцев, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температуру 6 °C в центре продукта. Реализацию зельцев осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °C в центре продукта.

Рекомендуемые сроки годности зельцев (целью изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы: - при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно и относительной влажности от 70% до 85% в натуральных и искусственных проницаемых оболочках и металлических формах - не более 72 ч; - при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно в непроницаемых оболочках - не более 15 сут. **Рекомендуемые сроки годности зельцев**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C - не более 10 сут. Сроки годности зельцев устанавливает изготовитель на основании проведенных изготовителем исследований с обязательным внесением изменения в Технологическую инструкцию по их производству.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 55477-2013
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Дата введение в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 20.05.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные мясные кусковые консервы из субпродуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: Консервы из субпродуктов в собственном соку: печень говяжья в собственном соку; печень свиная в собственном соку; печень баранья в собственном соку; сердце говяжье в собственном соку; сердце свиное в собственном соку; сердце баранье в собственном соку; языки говяжьи в собственном соку; языки свиные в собственном соку; языки бараньи в собственном соку; Консервы из субпродуктов в соусе: почки говяжьи в томатном соусе; почки свиные в томатном соусе; почки бараньи в томатном соусе; печень говяжья жареная в то-

матном соусе; печень свиная жареная в томатном соусе; рубец в томатном соусе; ассорти из субпродуктов в томатном соусе; **Консервы из субпродуктов в желе:** языки говяжьи в желе; языки свиные в желе; языки бараньи в желе; языки говяжьи отварные в желе; языки свиные отварные в желе; языки бараньи отварные в желе; ассорти из субпродуктов в желе; мясо свиных ножек в желе; рулет из мяса свиных голов в желе.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2-4.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	Печень говяжья в собственном соку, Печень свиная в собственном соку, Печень баранья в собственном соку	Сердце говяжье в собственном соку, Сердце свиное в собственном соку, Сердце баранье в собственном соку	Языки говяжьи в собственном соку, Языки свиные в собственном соку, Языки бараньи в собственном соку
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки печени коричневого или темно-коричневого цвета, плотные, неягесткие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Кусочки сердца коричневого или темно-коричневого цвета, мягкие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и грубой соединительной ткани в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в бульоне. Языки упругие. Цвет языка на разрезе от светло-розового до темно-красного. Допускается осадок в бульоне. Допускается наличие в банке не более трех довесков к целым языкам
Запах и вкус	Свойственные печени в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренным луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные сердцу в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренным луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному языку с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	55,0	55,0	68,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0 (печень говяжья) 13,0 (печень свиная и баранья)	11,0 (сердце говяжье и свиное) 9,0 (сердце баранье)	14,5 (языки говяжьи и свиные) 11,0 (языки бараньи)
Массовая доля жира, %, не более	15,0 (печень говяжья и свиная) 14,0 (печень баранья)	14,0	18,0 (языки бараньи и свиные) 14,0 (языки говяжьи)
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	-	-	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,8 включ.		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	Почки говяжьи в томатном соусе, Почки свиные в томатном соусе, Почки бараньи в томатном соусе	Печень говяжья жареная в томатном соусе, Печень свиная жареная в томатном соусе	Рубец в томатном соусе	Ассорти из субпродуктов в томатном соусе
Внешний вид	Кусочки почек произвольной формы в томатном соусе. Допускаются кусочки почек с жировой прослойкой	Кусочки обжаренной печени произвольной формы в томатном соусе	Кусочки рубца произвольной формы в томатном соусе	Кусочки субпродуктов (рубца, обрези, калтыка, легкого, сердца, почек) произвольной формы в томатном соусе
Консистенция	Почки неразваренные, не пережаренные, упругие. Соус консистенция однородная с кусочками лука	Печень плотная, нежесткая. Соус консистенция однородная с кусочками лука и моркови	Рубец мягкий, хорошо проваренный. Соус консистенция однородная с кусочками лука, моркови и белого корня	Субпродукты мягкие, непреваренные. Соус консистенция однородная с кусочками лука
Запах и вкус	Свойственные почкам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные обжаренной печени в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному рубцу в томатном соусе с пряностями	Свойственные вареным субпродуктам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Почки на разрезе серые с коричневой сердцевиной; соус оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Печень от коричневого до темно-коричневого цвета; соус оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Соус оранжево-красный, допускается светло-коричневый оттенок	Соус от оранжевого до темно-оранжевого цвета
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	65,0	65,0	65,0	65,0
Массовая доля соуса, %, не более	35,0	35,0	35,0	35,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,5 (почки говяжьи и свиные) 7,5 (почки бараньи)	10,5	8,5	12,0
Массовая доля жира, %, не более	4,0 (почки говяжьи и бараньи) 5,0 (почки свиные)	9,0	9,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,1 до 1,5 включ.			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	Языки говяжьи в желе, Языки свиные в желе, Языки бараньи в желе, Языки говяжьи отварные в желе, Языки свиные отварные в желе, Языки бараньи отварные в желе	Ассорти из субпродуктов в желе	Мясо свиных ножек в желе	Рулет из мяса свиных голов
Внешний вид и консистенция (в охлажденном состоянии)	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в желе. Языки упругие. Цвет языка на разрезе от светло-серого до темно-серого. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки субпродуктов (рубца, мяса голов, диафрагмы, печени, калтыка, легкого) произвольной формы, с чесноком и луком в желе. Субпродукты мягкие, неразваренные. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки мякотной части ножек произвольной формы с морковью в желе. Мясо упругое, хорошо проваренное. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Мясо в виде шрота, равномерно перемешанное с желе. Масса упругая. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость
Запах и вкус	Свойственные варенному языку, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареным субпродуктам, без посторонних запаха и привкуса		
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	75,0	66,0	66,0	65,0
Массовая доля желе, %, не более	25,0	34,0	34,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0 (языки говяжьи и свиные в желе, языки свиные отварные в желе) 10,0 (языки бараньи в желе, языки бараньи отварные в желе) 13,5 (языки говяжьи отварные в желе)	13,0	15,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0 (языки свиные и бараньи отварные в желе) 13,0	11,0	14,0	15,0

	(языки говяжьи в желе, языки говяжьи отварные в желе) 16,5 (языки свиные и бараньи в желе)			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003 (языки говяжьи, свиные и бараньи в желе)	-	-	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поверенной соли), %	От 1,3 до 1,8 включ.			

Транспортирование и хранение: Консервы транспортируют по ГОСТ 13534 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности: один год со дня изготовления для консервов: Печень говяжья в собственном соку; Печень свиная в собственном соку; Печень баранья в собственном соку; Печень говяжья жареная в томатном соусе; Печень свиная жареная в томатном соусе; Почки говяжьи в томатном соусе; Почки свиные в томатном соусе; Почки бараньи в томатном соусе; два года со дня изготовления для консервов: Сердце говяжье в собственном соку; Сердце свиное в собственном соку; Сердце баранье в собственном соку; Рубец в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в желе; Мясо свиных ножек в желе; Рулет из мяса свиных голов; три года со дня изготовления для консервов: Языки говяжьи в собственном соку; Языки свиные в собственном соку; Языки бараньи в собственном соку; Языки говяжьи в желе; Языки свиные в желе; Языки бараньи в желе; Языки говяжьи отварные в желе; Языки свиные отварные в желе; Языки бараньи отварные в желе. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ Р 55333-2012 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 год. Дата актуализации текста – 02.07.2015 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство стерилизованных мясорастительных консервов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту консервы).

АССОРТИМЕНТ: консервы с крупами: Каша рисовая с говядиной; Каша гречневая с говядиной; Каша пшеничная с говядиной; Каша перловая с говядиной; Каша ячневая с говядиной; Каша рисовая со свининой; Каша гречневая со свининой; Каша пшеничная со свининой; Каша перловая со свининой; Каша ячневая со свининой; Каша рисовая с бараниной; Каша гречневая с бараниной; Каша пшеничная с бараниной; Каша перловая с бараниной; Каша ячневая с бараниной; **консервы с крупами и овоцами:** Плов с говядиной; Плов со свининой; Плов с бараниной; Голубцы с говядиной и свининой; Голубцы с бараниной и свининой; Перец фаршированный говядиной и рисом; Перец фаршированный свининой и рисом; Перец фаршированный бараниной и рисом; **консервы с макаронными изделиями:** Макаронные изделия с говядиной; Макаронные изделия со свининой; Макаронные изделия с бараниной; **консервы с бобовыми:** Говядина с фасолью и луком; Говядина с горохом и луком; Говядина с чечевицей

и луком; Свинина с фасолью и луком; Свинина с горохом и луком; Свинина с чечевицей и луком; Баранина с фасолью и луком; Баранина с горохом и луком; Баранина с чечевицей и луком; **консервы с овощами:** Говядина с капустой; Свинина с капустой; Баранина с капустой; Говядина со сладким перцем; Свинина со сладким перцем; Баранина со сладким перцем; Говядина с овощным ассорти; Свинина с овощным ассорти; Баранина с овощным ассорти.

Консервы фасуют в следующие виды потребительской упаковки: металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 3,4, 6,7,8,9,12,43,63; стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 III-2-82-500, III-2-82-600, 1-66-350, 1-82-500, 1-82-650; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 4Л. Не допускается использование металлических банок, изготовленных из хромированной жести.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	каша рисовая с говядиной, каша рисовая с бараниной	каша гречневая с говядиной, каша гречневая с бараниной	каша пшеничная с говядиной, каша пшеничная с бараниной	каша перловая с говядиной, каша перловая с бараниной	каша ячневая с говядиной, каша ячневая с бараниной
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками говядины или баранины в соответствии с ассортиментом				
	Допускается полувязкая консистенция				
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	47,9				
Массовая доля белка, %, не менее	6,0				
Массовая доля жира, %, не более	22,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	каша рисовая со свининой	каша гречневая со свининой	каша пшеничная со свининой	каша перловая со свининой	каша ячневая со свининой
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками свинины				
	Допускается полувязкая консистенция				
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	47,9				
Массовая доля белка, %, не менее	6,0				

Массовая доля жира, %, не более	28,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).	

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов				
	плов с говядиной	плов со свининой	плов с бараниной	голубцы с говядиной и свининой	голубцы с бараниной и свининой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мелкоизмельченные кусочки говядины, свинины или баранины с хорошо проваренным рассыпчатым (без комков) рисом, с морковью и луком			Капустные листья фаршированные мясным фаршем с рисом, луком, морковью, пряностями в томатном соусе. Капустные листья не разваренные. Соус оранжево-красного цвета, однородный	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,7	
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	5,5	6,0	4,0	
Массовая доля жира, %, не более	14,5	13,0	9,0	17,5	18,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,1 до 1,4 включ.				

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	перец фаршированный говядиной и рисом	перец фаршированный свининой и рисом	перец фаршированный бараниной и рисом	макаронные изделия с говядиной	макаронные изделия со свининой	макаронные изделия с бараниной
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Плоды перца фаршированные мясным фаршем с неразваренным рисом, луком, морковью, белым корнем пастернака и пряностями в соусе. Плоды перца целые, без разрывов. Соус оранжево-красного цвета, однородный			Mакаронные изделия с говядиной, свининой или бараниной в соответствии с ассортиментом, с луком и морковью. Макаронные изделия эластичные, непреваренные. Допускается незначительное количество слипшихся макарон		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных	30,5			43,0		

ингредиентов*, %, не менее						
Массовая доля белка, %, не менее	4,0			9,5	8,5	8,5
Массовая доля жира, %, не более	13,0	11,0	8,0	13,0	19,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов							
	говядина с фасолью и луком	говядина с горохом и луком	говядина с чечевицей и луком	свинина с фасолью и луком	свинина с горохом и луком	свинина с чечевицей и луком		
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные				Кусочки свинины с фасолью горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса							
Посторонние примеси	Не допускаются							
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,0				
Массовая доля белка, %, не менее	10,5	10,0	11,0	10,0	10,0	10,5		
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.							

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	баранина с фасолью и луком	баранина с горохом и луком	баранина с чечевицей и луком	говядина с капустой	свинина с капустой	баранина с капустой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки баранины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком и морковью, пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные				Кусочки говядины, свинины или баранины с мягкой неразваренной капустой, томат-пастой, морковью и луком	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					

Посторонние примеси	Не допускаются						
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			32,0			
Массовая доля белка, %, не менее	10,5		10,0		11,0		4,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0		11,5	8,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.						

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	говядина со сладким перцем	свинина со сладким перцем	баранина со сладким перцем	говядина с овощным ассорти	свинина с овощным ассорти	баранина с овощным ассорти
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, луком, морковью в томатном соусе			Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, баклажанами, томатами, луком и морковью		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	31,0			31,0		
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	3,5	3,5	4,0	3,5	3,5
Массовая доля жира, %, не более	12,5	11,0	8,0	12,5	11,0	8,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					

* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности. Рекомендуемый срок годности два года со дня изготовления. 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 год-

ности продукции. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. При постановке продукции на производство предприятие-изготовитель согласовывает и подтверждает рекомендуемые сроки годности в территориальном органе Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) в соответствии с МУК 4.2.1847-04.

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ Р 55336-2012
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 10.08.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные мясные паштетные консервы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – консервы).

АССОРТИМЕНТ: Вид паштет из печени: паштет печеночный со сливочным маслом; паштет печеночный со свиным жиром; паштет печеночный с морковью; паштет печеночный с сельдереем и петрушкой; паштет любительский; паштет диетический с мозгами; **Вид паштет из печени и мяса:** паштет эстонский; паштет Арктика; паштет пражский; **Вид паштет из мяса:** паштет мясной; паштет львовский.

Консервы фасуют в следующие виды потребительской упаковки: металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9; банки из ламистера по ТУ 2297-068-00008064 – 1Л; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 4Л; банки полимерные трехслойные барьерные, получаемые методом литья под давлением по ТУ 2297-029-5160189. Не допускается использование металлических банок, изготовленных из хромированной жести.

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности: два года со дня изготовления для консервов во всех видах потребительской тары (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением); один год со дня изготовления для консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 32125-2013
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО ТУШЕНОЕ**

Дата введение в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 20.12.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые стерилизованные мясные консервы – мясо тушеное (далее по тексту - консервы), предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению или для приготовления различных блюд и закусок. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и поря-

док проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа консервы кусковые: Из говядины: Говядина тушеная высший сорт; Говядина тушеная первый сорт. Из свинины: Свинина тушеная высший сорт; Свинина тушеная первый сорт. Из баранины: Баранина тушеная высший сорт; Баранина тушеная первый сорт. Из конины: Конина тушеная высший сорт; Конина тушеная первый сорт. Из оленины: Оленина тушеная высший сорт; Оленина тушеная первый сорт. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Рекомендуемые сроки годности консервов «Говядина тушеная высший сорт», «Говядина тушеная первый сорт», «Свинина тушеная высший сорт», «Свинина тушеная первый сорт», «Баранина тушеная высший сорт», «Баранина тушеная первый сорт» указаны в таблице в зависимости от вида тары. Таблица

Вид тары, в которой выработаны консервы	Срок годности, год
Банки из жести горячего лужения I и II класса со сварным швом	Не более 5
Банки из жести горячего лужения I и II класса с паяным швом	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса со сварным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 5
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса с паяным швом, с двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 4
Банки из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса со сварным и паяным швом с лаковым покрытием внутренней поверхности	Не более 3
Банки цельные из жести электролитического лужения II, III и ДIII класса с лаковым покрытием или двухслойным покрытием внутренней поверхности белковоустойчивой эмалью	Не более 3
Банки из алюминия	Не более 5
Банки из стекла	Не более 3
Банки из ламистера 4л	Не более 3

Рекомендуемый срок годности консервов "Конина тушеная высший сорт", "Конина тушеная первый сорт", "Оленина тушеная высший сорт" и "Оленина тушеная первый сорт" во всех видах тары - не более трех лет со дня изготовления.

18 000 РУБ.**ТИ К ГОСТ Р 55485-2013
ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА**

Дата введение в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 19.10.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления продуктов из шпика или грудореберной части свиных полутуш, предназначенные для реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасность производства, обеспечивающие качество и безопасность продуктов из шпика. Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты из шпика, требования по качеству, к которым предусмотрены ГОСТ Р 55485-2013.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория В: «Кореичка соленая»; «Кореичка пряная»; «Закуска деревенская»; «Солонина казацкая»; «Закуска хуторская». Категория Г: «Грудинка прессованная»; «Грудинка соленая»; «Грудинка пряная»; «Рулет из грудинки»; «Бекон соленый»; «Бекон пряный». Категория Д: «Шпик соленый»; «Шпик по-домашнему»; «Шпик прессованный»; «Сало белорусское»; «Шпик закусочный соленый». Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копченый. Категория Г: «Шпик закусочный копченый». Категория Д: «Шпик копченый»; «Шпик венгерский»; «Шпик слоеный копчено-вареный». Группа мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для производства мясной продукции. Категория Д: «Шпик хребтовой несоленый»; «Шпик боковой несоленый»; «Грудинка свиная несоленая». Группа мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для производства мясной продукции. Категория Г: «Грудинка свиная соленая». Категория Д: «Шпик хребтовой соленый»; «Шпик боковой соленый». 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 В: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60,0%; 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%. Транспортирование и хранение Продукты из шпика выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в центре продукта: охлажденные – от 0 °C до 6 °C и замороженные – не выше минус 8 °C включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Транспортирование продуктов из шпика осуществляют автотранспортом, автомобилями-фургонами с изотермическим кузовом, рефрижераторными и изотермическими вагонами в условиях, обеспечивающих их безопасность, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Сроки годности продуктов из шпика в зависимости от применяемых упаковочных материалов и условий производства устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика, предназначенных для реализации в торговле и сети общественного питания, в зависимости от способа и вида упаковки, температуры хранения приведены в таблицах 10 и 11.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика, выпускаемых целыми изделиями.

Таблица

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °C	Рекомендуемый срок годности, сут
«Шпик соленый», «Шпик по-домашнему», «Сало белорусское»	от 0 до 6	60*
	Не выше минус 8	90
	Не выше минус 18	Не более 210
«Шпик копченый», «Шпик венгерский», «Шпик закусочный соленый», «Шпик закусочный копченый», «Шпик прессованный», «Грудинка прессованная», «Рулет из грудинки»	От 0 до 6	30*
	Не выше минус 8	90
	Не выше минус 18	Не более 190

«Шпик слоеный копчено-запеченный»	от 0 до 6	5
	от 0 до 6	15*
	от 0 до 6	20
	Не выше минус 18	25*
«Грудинка соленая», «Бекон соленый», «Грудинка пряная», «Бекон пряный», «Кореечка соленая», «Кореечка пряная», «Солонина казацкая», «Закуска хуторская»	Не выше минус 18	Не более 180

* Для продуктов из шпика выпускаемых, в том числе под вакуумом.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика упакованных под вакуумом и выпускаемых порционной нарезкой Таблица

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °C	Рекомендуемый срок годности, сут
«Шпик соленый», «Шпик по-домашнему», «Сало белорусское»	От 0 до 6	30
«Шпик копченый», «Шпик венгерский», «Шпик закусочный соленый», «Шпик закусочный копченый», «Шпик прессованный», «Грудинка прессованная», «Рулет из грудинки»	От 0 до 6	30
«Шпик слоеный копчено-запеченный»	От 0 до 6	15
«Грудинка соленая», «Бекон соленый», «Грудинка пряная», «Бекон пряный», «Кореечка соленая», «Кореечка пряная», «Солонина казацкая», «Закуска хуторская»	От 0 до 6	25
Для всей продукции замороженной	Не выше минус 18	180

Продукты из шпика, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания и не упакованные под вакуумом, хранят при относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности для «Закуски деревенской», выпускавшейся сервировочной нарезкой и упакованной под вакуумом при температуре хранения от 0 °C до 6 °C, составляет 25 сут. Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика для производства мясной продукции, упакованные без применения вакуума, в зависимости от температуры хранения и относительной влажности воздуха не более 75% приведены в таблице.

Таблица

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °C	Рекомендуемый срок годности, сут
«Шпик хребтовой несоленый», «Шпик боковой несоленый»	От 0 до 6	3
	Не выше минус 8	90
	Не выше минус 18	Не более 190
«Шпик хребтовой соленый», «Шпик боковой соленый»	От 0 до 6	60
	Не выше минус 8	90
	Не выше минус 18	Не более 210
«Грудинка свиная несоленая»	От 0 до 6	3
	Не выше минус 8	30
	Не выше минус 18	Не более 180
«Грудинка свиная соленая»	От 0 до 6	5
	Не выше минус 8	30
	Не выше минус 18	Не более 190

Транспортирование и хранение продуктов из шпика, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.**ТИ К ГОСТ Р 55456-2013
КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г Дата актуализации текста – 13.11.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов - сыропченых колбас (колбасок), изготавливаемых с применением стартовых культур и без них.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные Вид – сыропченые колбасы Категория А: «Брауншвейгская», «Московская»; «Еврейская»; «Любительская»; «Туристские колбаски»; «Суджук»; «Особенная»; «Сервелат»; «Советская»; «Столичная»; «Майкопская» «Брауншвейгская полусухая», «Московская полусухая», «Еврейская полусухая», «Любительская полусухая», «Туристские колбаски полусухие», «Суджук полусухой», «Особенная полусухая», «Сервелат полусухой», «Советская полусухая», «Столичная полусухая», «Майкопская полусухая» Категория Б: «Свиная»; «Невская»; «Российская»; «Сервелат коньячный»; «Зернистая»; «Минская»; «Свиная полусухая», «Невская полусухая», «Российская полусухая», «Сервелат коньячный полусухой», «Зернистая полусухая», «Минская полусухая».

Транспортирование и хранение Сырокопченые колбасы (колбаски) выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Сырокопченые колбасы (колбаски) транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующую температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Сырокопченые колбасы (колбаски), отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сырокопченые колбасы (колбаски), не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Рекомендуемые сроки годности сыропченых колбас (колбасок) при различных температурах хранения приведены в таблице.

Таблица

Температура хранения, °C	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 10907-88
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С МЯСОМ.**

Дата введение в действие 01.01.1990 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервы, приготовленные из макарон, вермишели, лапши, рожков или ракушек, обжаренных или сырых кусков говядины, баранины или свинины, жира, обжаренного лука, пряностей и бульона.

АССОРТИМЕНТ: Макароны с говядиной; Вермишель с говядиной; Лапша с говядиной; Рожки с говядиной; Ракушки с говядиной; Макароны со свининой; Вермишель со свининой; Лапша со свининой; Рожки со свининой; Ракушки со свининой; Макароны с бараниной; Вермишель с бараниной; Лапша с бараниной; Рожки с бараниной; Ракушки с бараниной.

Срок хранения консервов 2 года со дня изготовления.

22 900 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31799-2012
МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ
В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введение в действие – 07 января 2013 г. Дата актуализации текста – 31 января 2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мяса жилованного и субпродуктов обработанных, замороженных в блоках [далее по тексту - мясо в блоках и субпродукты в блоках, продукция], предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

АССОРТИМЕНТ: **Мясо в блоках и субпродукты в блоках классифицируются в зависимости от вида и состава используемого сырья, от формы и размера блока:** В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют: на классы А и Б; группы 1-4; подгруппы: 1.1-1.4 для группы 1; 2.1-2.3 для группы 2. **Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований:** **группа 1 говядина:** подгруппа 1.1 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0% включ., подгруппа 1.2 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0% включ., подгруппа 1.3 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0% включ., подгруппа 1.4 телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0% включ.; **группа 2 свинина:** подгруппа 2.1 массовой долей жировой ткани от 13,0% до 17,0% включ., подгруппа 2.2 массовой долей жировой ткани от 28,0% до 32,0% включ., подгруппа 2.3 массовой долей жировой ткани не более 50,0% включ.; **группа 3 конина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ.; **группа 4 баранина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ. **Класс Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:** **группа 1 говяжьи:** печень, язык, сердце; **группа 2 свиные:** печень, язык, сердце; **группа 3 конские:** печень, язык, сердце; **группа 4 бараньи:** печень, язык, сердце. **В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют:** на типы: а, б, в, г (п. 2.2, таблица 1). **Направления использования блоков** **Замороженные блоки из мяса и субпродуктов направляют:** в розничную торговлю и сеть общественного питания – блоки из субпродуктов (языки, печень, сердце); на промышленную переработку – блоки из жилованного мяса; на производство консервов – блоки из жилованного мяса.

Транспортирование и хранение. Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов,

действующими на соответствующем виде транспорта. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18±2) °С не более 6 мес. Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80-100 см высоты штабеля. Плотность укладки блоков в 1 м³ грузового объема должна составлять, кг: 800 - для блоков, не упакованных в транспортную тару; 600 - для блоков, упакованных в транспортную тару. При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31797-2012
«МЯСО. РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 05.02.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на отрубы из говядины бескостные и на кости (далее по тексту – продукт, продукция, отрубы), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Термины и определения говядина: Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес. и старше. **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°C. **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания. **охлажденное мясо:** Парное или оставшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0°C до 4°C, с неувлажненной поверхностью имеющей корочку подсыхания. **подмороженное мясо:** Парное или оставшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3°C до минус 5°C, на глубине 6 см - от 0°C до 2°C, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2°C до минус 3°C. **замороженное мясо:** Парное, оставшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°C.

Таблица Рекомендуемые сроки годности отрубов на кости

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемые сроки годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	-1	85	16 сут.
Подмороженные	от -2 до -3	90	20 сут.
Замороженные	-12 -18 -20 -25	95-98	8 мес. 12 мес. 14 мес. 18 мес.

Срок годности отрубов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** бескостных охлажденных отрубов с величиной pH не более 6,2, упакованных в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы, при температуре от 0 °С до 4 °С, относительной влажности воздуха 85% - не более 25 сут.

18 000 РУБ.**ТИ К ГОСТ 31790-2012
«ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 04.08.2018 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов – вареных продуктов из свинины (далее – продукты из свинины), предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Продукты вареные из свинины, выпускаемые по настоящей технологической инструкции, классифицируют: **Группа продукты мясные. Вид вареные из свинины. Подвид цельнокусковые, ветчинные и прочие.** **Категория А:** «Свинина прессованная»; «Ветчина для завтрака». **Категория Б:** «Окорок тамбовский»; «Окорок воронежский»; «Окорок обезжиренный»; «Рулет ленинградский»; «Рулет ростовский»; «Ветчина в оболочке»; «Ветчина в форме»; **Категория В:** «Мясо свиных голов прессованное»; **Категория Г:** «Бекон прессованный».

Примечание. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре продукта для категорий А более 80%, для категории Б от 60 % до 80 % включительно, для категории В от 40 % до 60 % включительно, для категории Г от 20 % до 40 % включительно. Продукты из свинины на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно на рамках в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в 1-2 ряда или уложенными в тару. Относительная влажность в камерах хранения продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках, должна быть от 70% до 80%. Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще продукта от 0 °C до 6 °C Продукты из свинины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура продуктов из свинины, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °C. Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура продуктов из свинины при реализации не должна превышать 6 °C. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно и относительной влажности от 70% до 80%, указаны в таблице.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины

Наименование продукта из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов, кроме "Ветчины в оболочке", "Ветчины для завтрака"	4
"Ветчина в оболочке", "Ветчина для завтрака"	5
"Ветчина в оболочке", "Ветчина для завтрака" (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	7

Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в искусственных барьерных оболочках при температуре воздуха от 0 °C до 6 °C включительно, указаны в таблице. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины**

Наименование продуктов из свинины	Способ упаковки	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины, кроме "Ветчины в оболочке", "Ветчины для завтрака"	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
Все наименования продуктов из свинины, кроме "Ветчины в оболочке", "Ветчины для завтрака" (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	30

"Ветчина в оболочке", "Ветчина для завтрака"	Целые батоны в искусственных барьерных оболочках	20
"Ветчина в оболочке", "Ветчина для завтрака" (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	Целые батоны в искусственных барьерных оболочках	30
Все наименования продуктов из свинины	Порционная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
	Сервировочная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	5

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31786-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ»**

Дата введение в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 16.01.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты мясные – полукопченые колбасы из конины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция выпускается в охлажденном виде.**

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы Подвид – полукопченые из конины Категория Б: «Любительская»; «Домашняя»; «Ароматная»; «Восточная».

Транспортирование и хранение Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °C и до 6 °C включительно. Колбасы транспортируют при температуре от 0 °C до 6 °C включительно и относительной влажности воздуха, кроме колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, от 75% до 78% в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем технологической инструкции на основании проведенных исследований. Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °C до 6 °C включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °C до 6 °C включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице.

Таблица Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас.

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	30
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	12
	Сервировочная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	10

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31785-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ»

Дата введения в действие – 13.12.2013 г. Дата актуализации текста – 15.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов – полукопченых колбас (колбасок) (далее — продукция), выпускаемых в охлажденном или замороженном виде и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – полукопченые. Категория А: Говяжья. **Категория Б:** Армавирская; Баранья; Венгерская; Говяжья; Дачная; Краковская; Краснодарская; Одесская; Охотничьи колбаски; Полтавская; Польская; Русская; Свиная; Сервелат Московский; Столичная; Таллинская; Украинская. **Категория В:** Алтайская; Ветчинная; Городская; Застольная; Закусочная; Крестьянская; Любительские колбаски; Пикантная; Покровская; Ростовские колбаски; Сервелат Российский; Уральская.

Транспортирование и хранение Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°C и до 6°C включ.; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°C включ., в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности колбас могут быть указаны изготавителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований

Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), температурно-влажностных режимов хранения, способа и вида упаковки приведены в таблице. Таблица Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас

Термическое состояние продукта	Температурно-влажностные режимы при хранении	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Не выше 20°C, влажность воздуха 75%-78%	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Не выше 12°C, влажность воздуха 75%-78%			10
	От 0°C до 6°C, влажность воздуха 75%-78%			15
	От 0°C до 6°C, влажность воздуха 75%-78%		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	30
	От 0°C до 6°C, влажность воздуха 75%-78%	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
Замороженный	Не выше минус 10°C	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	90

25 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31779-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

Дата введение в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста - 29.05.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство колбас полукопченых (далее по тексту – продукт, продукция, колбасы), предназначенных для питания детей старше шести лет. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению или для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полукопченые колбасы вырабатывают следующих наименований: «Детская»; «Детская-вита»; «Школьная»; «Гимназическая»; «Классная»; «Гулливер»; «Лицейская». Полукопченые колбасы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полукопченых колбас						
	"Детской"	"Детской вита"	"Школьной"	"Гимназической"	"Классной"	"Гулливер"	"Лицейской"
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплыков фарша, слизи, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Плотная						
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до красного, однородной структуры. Фарш без наличия хрящей и сухожилий, без серых пятен и пустот						
	Содержит кусочки шпика или грудинки белого или розового цвета с размером сторон не более 4 мм				-		
Запах и вкус	Вкус слабосоленый, не острый, со слабо выраженным ароматом копчения и нежгучих пряностей, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые:						
	в черевах - открученные длиной не более 20 см или в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см;						
	в искусственных белковых оболочках - диаметром не более 55 мм, длиной от 10 до 50 см				от 25 до 50 см;		
	в маркированной оболочке, закрепленные металлическими скрепками, или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой посередине батона	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона

и с отрезком шпагата
внизу

с наложением петли или без нее

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя для полукопченых колбас						
	"Детской"	"Детской-вита"	"Школьной"	"Гимназической"	"Классной"	"Гулливер"	"Лицейской"
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	14,0						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	59,0						
Минеральные вещества, мг/100 г: (кальций), не менее	-	250,0	-	-	-	-	-
(йод), не менее	-	0,03	-	-	-	-	-
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

Полукопченые колбасы хранят при температуре от 0 °C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас с момента окончания технологического процесса:

- в подвешенном состоянии или упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от 0 °C до плюс 6 °C - не более 15 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °C до плюс 6 °C - не более 30 суток; - упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от минус 7 °C до минус 9 °C - не более 3 месяцев; - порционной нарезки, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °C до плюс 6 °C, - не более 15 суток; - сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °C до плюс 6 °C, - не более 15 суток. Сроки годности полукопченых колбас, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, устанавливает изготовитель

18 000 РУБ.**ТИ К ГОСТ 31657-2012
СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 15.04.2024 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство субпродуктов птицы пищевых, полученных при убое сельскохозяйственной птицы, а также в результате потрошения тушек птицы и технологической обработки внутренних органов, предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки для изготовления продуктов питания [далее по тексту субпродукты]. Субпродукты должны соответствовать требованиям ГОСТ 31657 и вырабатываться по настоящей технологической инструкции с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил, требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011), Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», (далее – ТР ЕАЭС 051/2021). Технологическая инструкция не распространяется на производство субпродуктов с добавленными ингредиентами, включая воду, а также на печень, полученную от гусей и уток специального откорма. Технологическая инструкция устанавливает порядок проведения технологических процессов и операций обработки субпродуктов птицы, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции и отвечающих требованиям ГОСТ 31657.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты птицы, обработанные в зависимости от вида и возраста птицы, выпускают следующих видов и наименований: **Субпродукты сухопутной птицы [кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят]:** Вид – **субпродукты куриные:** печень куриная; сердце куриное; мышечные желудки куриные; шея куриная; ноги куриные; головы куриные; гребни куриные. **Вид – субпродукты цыплят-бройлеров [цыплят]:** печень цыплят-бройлеров [цыплят]; сердце цыплят-бройлеров [цыплят]; мышечные желудки цыплят-бройлеров [цыплят]; шея цыплят-бройлеров [цыплят]; ноги цыплят-бройлеров [цыплят]; головы цыплят-бройлеров [цыплят]; гребни цыплят-бройлеров [цыплят]. **Вид – субпродукты индейки:** печень индейки; сердце индейки; мышечные желудки индейки; шея индейки; ноги индейки; головы индейки; гребни индейки. **Вид – субпродукты индюшат:** печень индюшат; сердце индюшат; мышечные желудки индюшат; шея индюшат; ноги индюшат; головы индюшат; гребни индюшат. **Вид – субпродукты цесарок:** печень цесарок; сердце цесарок; мышечные желудки цесарок; шея цесарок; ноги цесарок; головы цесарок; гребни цесарок. **Вид – субпродукты цесарят:** печень цесарят; сердце цесарят; мышечные желудки цесарят; шея цесарят; ноги цесарят; головы цесарят; гребни цесарят. **Субпродукты водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]:** Вид – **субпродукты уток:** печень уток; сердце уток; мышечные желудки уток; шея уток; ноги уток; головы уток. **Вид – субпродукты утят:** печень утят; сердце утят; мышечные желудки утят; шея утят; ноги утят; головы утят. **Вид – субпродукты гусей:** печень гусей; сердце гусей; мышечные желудки гусей; шея гусей; ноги гусей; головы гусей. **Вид – субпродукты гусят:** печень гусят; сердце гусят; мышечные желудки гусят; шея гусят; ноги гусят; головы гусят. **Субпродукты птицы пищевые, обработанные выпускают:** охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные в полиблоках, блоках. быстрозамороженные; глубокозамороженные.

Транспортирование и хранение Субпродукты птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) субпродуктов птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. Перевозка субпродуктов птицы навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных субпродуктов птицы. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время загрузки или выгрузки субпродуктов птицы допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер. Реализацию субпродуктов птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. При реализации температура субпродуктов птицы в любой точке измерения не должна превышать температуру хранения, установленную изготовителем. Срок годности субпродуктов птицы, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции, обосновывает и устанавливает изготовитель в зависимости от технической оснащенности предприятия, от упаковочных материалов, современных средств контроля и других факторов, влияющих на срок годности субпродуктов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: от 0°C до плюс 2°C включительно не более 2 суток; от минус 1°C до плюс 1°C включительно не более 4 суток; от 0°C до плюс 4°C включительно в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженных [быстрозамороженных, глубокозамороженных] субпродуктов птицы** с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12°C не более 2 месяцев; не выше минус 18°C не более 6 месяцев соответственно. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности субпродуктов птицы при температуре от минус 1°C до плюс 4 °C не более 12 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности субпродуктов птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливается изготовителем с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, субпродукты птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение субпродуктов птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31499-2012
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.09.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фаршевые стерилизованные мясные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: **Фарши:** Фарш свиной сосисочный; Фарш колбасный любительский; Фарш колбасный отдельный; Фарш колбасный ветчинно-рубленый. **Сосиски:** Сосиски «Молочные» в свином жире; Сосиски «Молочные» в рассоле; Сосиски «Русские» в свином жире; Сосиски «Русские» в рассоле; Сосиски «Говяжьи» в свином жире; Сосиски «Говяжьи» в рассоле.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида в государстве, принявшем стандарт. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Изготовитель устанавливает конкретный срок годности консервов.

Срок годности консервов «Фарш свиной сосисочный», «Фарш колбасный любительский», «Фарш колбасный отдельный» и «Фарш колбасный ветчинно-рубленый» - не более трех лет с даты изготовления. **Срок годности консервов** "Сосиски "Молочные" в свином жире", "Сосиски "Русские" в свином жире", "Сосиски "Говяжьи" в свином жире", "Сосиски "Молочные" в рассоле", "Сосиски "Русские" в рассоле" и "Сосиски "Говяжьи" в рассоле" - не более одного года с даты изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по ГОСТ 15846

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31490-2012
«МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.04.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. ТР ЕАЭС 051/2021. Технические условия, технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо птицы (куриное и индюшиное) механической обвалки (далее - мясо механической обвалки), предназначенное для промышленной переработки при производстве продуктов питания. Стандарт не распространяется на мясо механической обвалки для детского и специального питания, а также на мясо механической обвалки с добавленными ингредиентами, включая воду.

Классификация В зависимости от вида используемого сырья мясо механической обвалки подразделяют на куриное и индюшинное. В зависимости от температуры в толще продукта мясо механической обвалки по термическому состоянию подразделяют на охлажденное - с температурой от 0 °С до минус 2 °С, замороженное - с температурой не выше минус 12 °С.

Технические требования По органолептическим и физико-химическим показателям мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма мяса механической обвалки	
	куриного	индюшиного
Внешний вид	Тонкоизмельченная пастообразная масса	
Консистенция	Вязкая	
Цвет	От светло-розового до красного без наличия серого цвета	
Запах	Свойственный свежему данному виду продукта	
Аромат бульона	Свойственный аромату бульона свежего варенного	
	мяса кур	мяса индейки
Массовая доля влаги, %, не более	70	
Массовая доля белка, %, не менее	12	
Массовая доля жира, %, не более	18	
Массовая доля кальция, %, не более	0,26	
Массовая доля костных включений:		
% от массы мяса механической обвалки, не более	0,6	
размером до 500 мкм включ., % от общей массы костных включений, не менее	98	

размером св. 500 до 750 мкм включ., % от общей массы костных включений, не более	2
Количество летучих жирных кислот, мг КОН/100 г мяса механической обвалки, не более	8,0
Перекисное число, % йода, не более	0,25
Кислотное число жира, мг КОН/1 г жира, не более	3,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25

Транспортирование и хранение Мясо механической обвалки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Мясо механической обвалки на территории изготовителя транспортируют в соответствии с технологической инструкцией по его производству.

Охлажденное мясо механической обвалки температурой в толще продукта от 0 °C до минус 2 °C хранят при температуре минус (2,5±0,5) °C и относительной влажности воздуха (90±5)%.

Рекомендуемый срок годности мяса механической обвалки - не более 72 ч с момента окончания технологического процесса охлаждения.

Замороженное мясо механической обвалки температурой в толще продукта не выше минус 12 °C хранят при температуре не выше минус 18 °C и относительной влажности (90±5)%.

Рекомендуемый срок годности замороженного мяса механической обвалки с даты выработки: куриного - не более 3 мес; индюшиного - не более 2 мес.

Транспортирование и хранение мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31478-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО РУБЛЕННОЕ»

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 07.11.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рубленые стерилизованные мясные консервы (далее – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических и вкусовых добавок, по данной технологической инструкции консервы вырабатывают в следующем ассортименте: **Из свинины:** свинина пряная; свинина жирная; бекон рубленый. **Из говядины:** говядина измельченная. **Из говядины и свинины:** мясо рубленое в желе; мясо закусочное.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другим нормативным и техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. 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%. Сроки годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности консервов «Мясо рубленое в желе», «Говядина измельченная», «Свинина пряная» **не более трех лет с даты изготовления**. Рекомендуемый срок годности консервов «Мясо закусочное», «Свинина жирная», «Бекон рубленый» не более двух лет с даты изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31476-2012
СВИНЫЙ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ.

Дата введение в действие - 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.04.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свиней, предназначенных для убоя, свинину в тушах и полутишах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: свиные туши; свиные полутиши. **Свиной для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

Категория	Характеристика	Живая масса*, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Тулowiще без перевязки за лопатками	От 70 до 100 включ.	Не более 2,0
Вторая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки)	От 70 до 150 включ.	Не более 3,0
	Подсвинки	От 20 до 70	Не менее 1,0
Третья	Свиньи-молодняк (свинки и боровки)	До 150	Св. 3,0
Четвертая	Боровы	Св. 150	Не менее 1,0
	Свиноматки	Без ограничения	Не менее 1,0
Пятая	Поросята-молочники. Шкура белая или слегка розовая без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов. Остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 4 до 10 включ.	Без ограничения
Шестая	Хрячки	Не более 60	Не менее 1,0

* Под живой массой понимают массу свиней за вычетом скидок с фактической живой массы.

Примечания

1 Самцы первой, второй, третьей и четвертой категорий должны быть кастрированы хирургическим методом не позже четырехмесячного возраста или иммунологическим методом с помощью препарата, допущенного к применению в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государств, присоединившихся к стандарту.

2 Свиней, соответствующих требованиям первой категории, но имеющих на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

3 Свиней, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

Свинину в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см	В шкуре* - от 47 до 68 включ.; В шкуре** - от 52 до 75 включ.	Не более 2,0
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* - от 47 до 102 включ.; в шкуре** - от 52 до 113 включ.; без шкуры* - от 45 до 91 включ.	Не более 3,0
	Туши подсвинков	В шкуре* - от 14 до 47 включ.; в шкуре** - от 15 до 52 включ.; без шкуры* - от 12 до 45 включ.	Не менее 1,0
Третья	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* - до 102 включ.; в шкуре** - до 113 включ.; без шкуры* - до 91 включ.	Св. 3,0
Четвертая	Туши боровов	В шкуре* - св. 102; в шкуре** - св. 113; без шкуры* - св. 91	Не менее 1,0
	Туши свиноматок	Без ограничения	Не менее 1,0
Пятая	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	В шкуре** - от 3 до 7 включ.	Без ограничения
Шестая	Туши хрячков	В шкуре* - до 40 включ.; в шкуре** - до 45 включ.	Не менее 1,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

** Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

1 Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят

Примечания

ко	второй	категории.	
2 Туши свиней, имеющие показатели ниже установленных требований, относят к тощим.			

Хранение и транспортирование Свиней для убоя перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и исключать возможность повреждения кожного покрова свиней. Транспортирование свинины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице. **Таблица Рекомендуемые сроки годности свинины в остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии**

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденная (подвесом)	От минус 1 до 0	85	12 сут
Подмороженная	От минус 3 до минус 2	90	20 сут
Замороженная	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95 95 95 95	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес

Транспортирование и хранение свинины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31473-2012 МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ).

Дата введения в действие 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.02.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо индеек тушки индеек и индюшат и их части (далее мясо индеек или продукция), предназначенные для реализации и производства продуктов питания. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: тушки индеек 1 сорта; тушки индеек 2 сорта; тушки индюшат 1 сорта; тушки индюшат 2 сорта; **Части тушек индеек:** полутишка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочек; крылья; голень; бедро. **Части тушек индюшат:** полутишка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочек; крылья; голень; бедро. Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индеек при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1 °C до плюс 2 °C включительно: тушек не более 5 сут, частей тушек не более 2 сут со дня выработки.

Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса индеек со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12 °C тушек в потребительской таре не более 8 мес, в групповой упаковке не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес; не выше минус 18 °C тушек в потребительской таре не более 12 мес, в групповой упаковке не более 8 мес; частей тушек не более 3 мес; не выше минус 25 °C тушек в потребительской таре не более 14 мес, в групповой упаковке не более 11 мес. **Хранение, транспортирование** Мясо индеек транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований. Остывшее мясо индеек транспортированию и хранению не подлежит. Транспортирование мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденного мяса индеек при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1 °C до плюс 2 °C включительно: тушек не более 5 сут, частей тушек не более 2 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** замороженного мяса индеек со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12 °C тушек в потребительской таре не более 8 мес, в групповой упаковке не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес; не выше минус 18 °C тушек в потребительской таре не более 12 мес, в групповой упаковке не более 8 мес; частей тушек не более 3 мес;

не выше минус 25 °С тушек в потребительской таре не более 14 мес, в групповой упаковке не более 11 мес. Срок годности устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31465-2012
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введение в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее – полуфабрикаты, продукт, продукция), предназначенные для реализации и производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты натуральные: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; филе большое; филе малое; окорочок; бедро; филе бедра; голень; филе голени; крыло (плечевая часть). Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные. набор для тушения; набор для бульона. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, панированные, не панированные. ланget; антрекот; эскалоп; отбивная; стейк «Флэт айрон»; котлета натуральная; азу; жаркое; гуляш; медальон; наггетсы. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные, фаршированные: Подвид – бескостные, в обсыпке или в панировке. филе грудки фаршированное сыром в обсыпке для запекания филе бедра фаршированное грибами и сыром в обсыпке для запекания; филе голени фаршированное кабачками и грибами в обсыпке для запекания; филе грудки фаршированное овощами в панировке для жарки; филе бедра фаршированное картофелем с луком в панировке для жарки; филе голени фаршированное сыром и сладим перцем в панировке для жарки. Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, перепела): Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Детские»; котлеты «Морозко»; котлеты «Тимка»; котлеты «Школьные»; котлеты «Забияка»; котлеты «Сказочные»; котлеты «Танюшка-говорушка»; шницель «Умка»; шницель «Жар-птица»; шницель «Добрая сказка»; шницель «Чиполино»; шницель «Терем-теремок»; наггетсы рубленные «Довольные ребенок»; наггетсы рубленные «Клёевые»; наггетсы рубленные «Классные»; наггетсы рубленные «Артёмка». биточки; тефтели; фрикадельки. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – фаршированные. зразы с сыром и грибами; зразы с сыром; зразы с грибами; зразы с зеленью; зразы с луком и яйцом; зразы с картофелем и луком; зразы с овощным ассорти; зразы «Для завтрака»; кабачки фаршированные грибами и луком; кабачки фаршированные сыром, грибами со сливками; перец фаршированный мясом и луком; перец фаршированный «Обеденный». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. купаты «К завтраку»; купаты «Сказочные»; купаты «Школьные»; купаты «Вундеркинд»; купаты «Непоседа»; купаты «Детские»; купаты «Алые паруса».

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

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов пищевой продукции, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования. Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от 0 °C до плюс 4 °C, замороженные – не выше минус 18 °C. Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре хранения от 0 °C до 4 °C: **Негерметично упакованные**: натуральные – **не более 5 суток**; рубленые в натуральной оболочке – **не более 4 суток**; рубленые не панированные – **не более 2 суток**; рубленые панированные – **не более 36 часов**. **Герметично упакованные**: натуральные – **не более 7 суток**; рубленые в натуральной оболочке – **не более 6 суток**; рубленые не панированные – **не более 4 суток**; рубленые панированные – **не более 2 суток**. **Упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды** натуральные – **не более 9 суток**; рубленые в натуральной оболочке – **не более 8 суток**; рубленые не панированные – **не более 6 суток**; рубленые панированные – **не более 4 суток**. Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды**: рубленые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °C **не более 3 месяцев**; натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °C **не более 5 месяцев**. После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °C до 4 °C – **не более 30 часов**.

22 900 РУБ.

**ТИ К ГОСТ Р 52820-2007
«МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»**

Дата введения в действие – 01.01.2009 г. Дата актуализации текста – 06.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо индейки (далее по тексту – мясо индейки, продукт, продукция), предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: тушка; полутушка; грудка; окорочек; бедро; голень; филе; кусковое мясо; кусковое мясо окорочка; кусковое мясо бедра; кусковое мясо плеча; кусковое мясо голени; плечо.

Транспортирование и хранение Мясо индейки транспортируют в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов пищевой продукции, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования. Остывшее мясо индейки хранению и транспортированию не подлежит. Транспортирование мяса индейки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индейки при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °C до 2 °C включительно и относительной влажности воздуха (82±2)% **не более 5 суток**; подмороженного при температуре от минус 2 °C до минус 3 °C включительно **не более 10 суток**; замороженного при температуре не выше минус 12 °C **не более 3 месяцев**; глубокозамороженного при температуре не выше минус 18 °C **не более 4 месяцев со дня выработки**. Срок годности устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.**ТИ К ГОСТ 3739-89
МЯСО ФАСОВАННОЕ**

Дата введения в действие - 01.01.1991 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фасованное мясо, предназначенное для реализации в торговой сети. Для выработки фасованного мяса используют сортовые части туш, указанные в таблице.

Вид и категория мяса	Сорт мяса	Наименование отруба
Говядина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой, грудной
	2	Шейный, пашина
	3	Зарез, передняя голяшка, задняя голяшка
Телятина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, подплечный край
	2	Грудной с пашиной, шейный
	3	Предплечье, голень
Баранина и козлятина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, лопаточно-спинной (включая грудинку и шею)
	2	Зарез, предплечье, голяшка задняя
Свинина первой и второй категорий, включая обрезную	1	Лопаточная, спинная, поясничная с пашиной, грудинка, окорок
	2	Предплечье, задняя голяшка

Фасованное мясо выпускают порциями массой нетто 500 и 1000 г с наличием в порции не более двух довесков от мяса того же сорта и категории упитанности, составляющих не более 20% от массы порции.

Допускается фасованное мясо изготавливать также порциями массой от 400 до 1500 г одним или двумя кусками того же сорта и категории упитанности.

Транспортирование и хранение. Транспортирование фасованного мяса производят автомобильным транспортом в автомобилях-рефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Срок хранения и реализации фасованного мяса с момента окончания технологического процесса его изготовления при температуре от 2 до 6 °C не более 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 12 ч при температуре от 0 до 2 °C.

7 000 РУБ.**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УНИВЕРСАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ СВИНИНЫ II, III, IV КАТЕГОРИЙ УПИТАННОСТИ В ПАРНОМ, ОХЛАЖДЕННОМ, ЗАМОРОЖЕННОМ СОСТОЯНИЯХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОПЧЕНОСТЕЙ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

Дата введение в действие-2012 год. Без ограничения срока действия.

Разработано впервые. Предусматривает разделку и обвалку производить в вертикальном и горизонтальном положениях. Универсальные схемы разделки предусматривают: выработку из всего сырья 100 % полуфабрикатов различных групп, дифференцированных по качеству и ценности. Использование этого же сырья на производство копченостей. Использование этого же сырья в колбасном производстве для всех видов колбасных изделий, выпускаемых по ГОСТ и техническим условиям.

Нормы выходов сырья включают 40 наименований продуктов из говядины, 17 наименований продуктов из свинины, получаемых от разделки туш различных категорий упитанности и представлены следующими нормами:

выходов отрубов; выходов сырья для продуктов к массе отруба (шейный, спинно-реберный, лопаточный, тазобедренный для говядины; шейно-лопаточный, спинно-реберный, тазобедренный для свинины); выходов продуктов к массе мяса на костях.

12 900 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 16147-88
КОСТЬ**

Дата введение в действие - 01.01.1989 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кость всех видов скота, допущенную ветеринарно-санитарным надзором для использования на пищевые цели, кормления пушных зверей, производства кормовой муки, товаров народного потребления, в kleejelatиновой и химической промышленности. Кость должна соответствовать требованиям, указанным в табл.1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кости					
	I категории для				II категории для	
	пищевых целей	кормления пушных зверей	производства желатина, фотожелатина	производства кормовой муки, клея	производства кормовой муки, клея	производства желатина, фотожелатина
Внешний вид	Без загрязнений и ослизнений, поверхность не заветрившаяся, не липкая		Подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов порчи		Для кормовой муки: не регламентируется. Для клея: заветренная или подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов гниения	Нележалая, подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов порчи
Запах	Свойственный свежей кости данного вида скота, без постороннего запаха			Не регламентируется		
Цвет	От светло-желтого до красновато-розового	Желтоватый		Не регламентируется	Желтоватый с блестящим и белым оттенком	
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мякотных тканей, %, не более:			8 (для производства желатина)	8	Не допускается	
лопатка	3,5		5,5 (для производства фотографического желатина)			
плечевая	4,0					
лучевая	3,5					
тазовая	6,5					
бедренная	4,0					
берцовая	3,0					
шейный отдел позвоночника	13,0					

спинной отдел позвоночника	14,0				
поясничный отдел позвоночника	14,0				

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кости	
Внешний вид	Суповой	Поделочной
Запах	Без загрязнений и ослизнений, поверхность не заветревшаяся, не липкая	Без загрязнений, крепкая трубчатая кость без трещин и кулаков с прямым поперечным распилом, со сквозным просветом
Цвет	Свойственный свежей кости данного вида скота, без постороннего запаха	Не регламентируется
Длина кости, мм	От светло-желтого до красновато-розового	Желтоватый с блестящим и белым оттенком
Посторонние примеси	Не более 150	Не менее 120
Массовая доля мякотных тканей, %, не более:		Не допускается
лопатка	3,5	
плечевая	4,0	
лучевая	3,5	
тазовая	6,5	
бедренная	4,0	
берцовая	3,0	
шейный отдел позвоночника	13,0	
спинной отдел позвоночника	14,0	
поясничный отдел позвоночника	14,0	

Срок хранения, транспортирования и реализации суповой кости при температуре от 2 до 6 °C не должен превышать 24 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе 6 ч и при транспортировании - не более 2 ч. Срок хранения, транспортирования и реализации суповой кости при температуре не выше минус 18 °C - не более 2 мес, при температуре не выше минус 12 °C - не более 1 мес. Срок хранения кости I категории, используемой для производства мясной массы, при температуре не выше 4 °C не должен превышать 24 ч, а при температуре не выше минус 12 °C - не более 10 дней с момента окончания технологического процесса.

Срок хранения кости I категории для производства пищевых жира, бульона и для кормления пушных зверей при температуре не выше 8 °C не должен превышать 24 ч с момента окончания технологического процесса. Срок хранения кости I категории для производства пищевых жира, бульона и для кормления пушных зверей при температуре не выше минус 18 °C - не более 2 мес, при температуре не выше минус 12 °C - не более 1 мес. Поделочную кость хранят в закрытых помещениях.

Кость I и II категорий, предназначенную для производства клея, кормовой муки, фотожелатина и желатина, хранят навалом в закрытых помещениях или на асфальтированных или бетонированных площадках под навесом.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 25292-82
ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ ТОПЛЕНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Дата введение в действие – 01.02.2003 г. Дата актуализации текста – 16.10.2015 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство жиров животных топленых (далее – продукция), получаемых из говяжьего, бараньего, свиного, конского жира-сырца и костей от обработки мяса.

Животные топленые жиры в зависимости от вида и качества перерабатываемого сырья подразделяются на: говяжий высшего сорта; говяжий первого сорта; бараний высшего сорта; бараний первого сорта; свиной высшего сорта; свиной первого сорта; конский высшего сорта; конский первого сорта; костный высшего сорта; костный первого сорта; сборный.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25292 (п. 3). Пищевые животные топленые жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Пищевые животные топленые жиры хранят с соблюдением режимов с сроков хранения, установленных в таблице 7.

Таблица Сроки хранения готовой продукции с момента выработки

Наименование жира	Срок хранения с момента выработки, мес, при температуре, °C			
	Не выше 25	От 0 до 6	От минус 5 до минус 8	От минус 12 и ниже
Говяжий, бараний, свиной в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	12
Костный, конский в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	6
Сборный в бочках и картонных навивных барабанах	-	-	4	-
Говяжий, бараний, свиной: в металлических банках в стеклянных банках в другой потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	12 - -	18 18 -	24 - 2	24 - 2
Пищевые животные топленые жиры с антиокислителями: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах в потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	12 -	12 -	24 3	24 6

Допускается хранение пищевых животных топленых жиров в накопительных емкостях с соблюдением режимов, указанных в таблице. Таблица Режимы хранения пищевых топленых жиров в накопительных емкостях

Наименование жира	Температура	Срок хранения, сут, не более
Говяжий, бараний Свиной, костный, конский Говяжий, бараний Свиной, костный, конский Говяжий, бараний, свиной, костный, конский	50-60 50-60 20-25 20-25 От минус 5 до минус 8	4 2 60 20 180

В зависимости от качества пищевых животных топленых жиров, хранящихся в холодильнике, сроки хранения, указанные в таблице 4, могут быть продлены соответствующими органами.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область