



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 ТИ к ГОСТ НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ



*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 МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

| | |
|---|----|
| ТИ К ГОСТ 34121-2017 МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ) | 3 |
| ТИ К ГОСТ 31962-2013 МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ) | 5 |
| ТИ К ГОСТ 34982-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ | 9 |
| ТИ К ГОСТ Р 70148-2022 ШАШЛЫК МЯСНОЙ | 10 |
| ТИ К ГОСТ 34846-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ | 11 |
| ТИ К ГОСТ 32225-2013 КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ | 12 |
| ТИ К ГОСТ 34200-2017 ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ..... | 14 |
| ТИ К ГОСТ 34197-2017 МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 17 |
| ТИ К ГОСТ 27747-2016 МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)..... | 21 |
| ТИ К ГОСТ 4814-57 БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 23 |
| ТИ К ГОСТ 32951-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ..... | 24 |
| ТИ К ГОСТ 32967-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ | 25 |
| ТИ К ГОСТ Р 55790-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ..... | 26 |
| ТИ К ГОСТ 33818-2016 МЯСО. ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ | 27 |
| ТИ К ГОСТ 33394-2015 ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ | 28 |
| ТИ К ГОСТ 31936-2012 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ» | 29 |
| ТИ К ГОСТ 31476-2012 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ. | 30 |
| ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ | 33 |
| ТИ К ГОСТ Р 54754-2011 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ..... | 34 |

ТИ к ГОСТ НА МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34121-2017 МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

Классификация В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо цесарок и мясо цесарят. Мясо цесарок выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голень и бедра. **В зависимости от температуры в любой точке измерения мясо цесарок по термическому состоянию подразделяют:** на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25°C; охлажденное с температурой от минус 1°C до плюс 4°C включительно; замороженное с температурой не выше минус 12°C. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки цесарок и цесарят подразделяют на 1-й и 2-й сорта. **Тушки подразделяют:** на потрошенные тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм (допускается выпускать с легкими и почками); потрошенные с комплектом потрохов и шейей потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованный в упаковку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами. По упитанности и качеству обработки тушки подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика тушек | | | |
|--|---|---|---|---|
| | цесарок | | цесарят | |
| | 1-й сорт | 2-й сорт | 1-й сорт | 2-й сорт |
| Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел) | Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полосы на спине. | Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди кругловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах | Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота и в виде прерывистой полосы на спине | Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительные отложения жира на нижней части живота. Киль грудной кости может выделяться. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах |
| Запах | Свойственный свежему мясу данного вида птицы | | | |
| Цвет: | | | | |
| мышечной ткани | От бледно-розового до розового | | | |
| кожи | Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи | | | |

| | | | | |
|-------------------------------|--|--|---|--|
| подкожного и внутреннего жира | Бледно-желтый или желтый | | | |
| Степень снятия оперения | Оперение полностью удалено | | | |
| | Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки | Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки | Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки | Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки |
| Состояние кожи | Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков | | | |
| | Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния |
| Состояние костной системы | Костная система без переломов и деформаций | | | |
| | Киль грудной кости окостеневший | | Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый | |
| | | Допускается незначительное искривление киля грудной кости | | Допускается незначительное искривление киля грудной кости |

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки 2-му сорту, относят ко 2-му сорту. **Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса цесарок** при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°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 цесарок** 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°С тушек в потребительской упаковке не более 14 мес, в групповой не более 11 мес.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31962-2013
МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ,
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)

Дата введения в действие – 01 июля 2014 г. Дата актуализации текста – 15.01.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. ТР ЕАЭС 051/2021. Технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства продуктов убоя птицы [мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] в непереработанном виде, полученных при убое, потрошении и разделке сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях для производства пищевых продуктов птицы и предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки по ГОСТ 31962-2013 [далее по тексту – мясо кур, продукт убоя, продукция]. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] предназначены для дальнейшей переработки [обработки] на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания или для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] выпускаются в охлажденном или замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Мясо кур выпускают в виде целых тушек и их частей (кроме цыплят) в следующем ассортименте: **Мясо птицы [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров]:** тушка кур 1-ого сорта потрошенная; тушка кур 2-ого сорта потрошенная; тушка цыплят потрошенная; тушка цыплят-бройлеров 1-ого сорта потрошенная; тушка цыплят-бройлеров 2-ого сорта потрошенная. тушка кур 1-ого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шей; тушка кур 2-ого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шей; тушка цыплят потрошенная с комплектом потрохов и шей; тушка цыплят-бройлеров 1-ого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шей; тушка цыплят-бройлеров 2-ого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шей. **Части тушек цыплят-бройлеров:** полутушка цыплят-бройлеров; четвертина передняя цыплят-бройлеров; четвертина задняя цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; окорочок цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; голень цыплят-бройлеров; бедро цыплят-бройлеров. **Части тушек кур:** полутушка кур; четвертина передняя кур; четвертина задняя кур; грудка кур; окорочок кур; крылья кур; голень кур; бедро кур. **Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] в зависимости от термического состояния выпускают:** охлажденные весовые или фасованные в потребительской таре; —замороженные весовые или фасованные в потребительской таре; Допускается выпускать мясо кур быстрозамороженными и глубокзамороженными. В зависимости от упитанности и качеству обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорта. **Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] выпускают с температурой в любой точке измерения:** охлажденные – от минус 1 °С до плюс 4 °С; замороженные – не выше минус 12°С; быстрозамороженные– не выше минус 18 °С; глубокзамороженные– не выше минус 25 °С. Тушки кур выпускают в потрошеном и потрошеном с комплектом потрохов и шей виде. Потрошенные тушки тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. Потрошенные тушки с комплектом потрохов и шей потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами По упитанности и качеству обработки тушки кур (кроме тушек цыплят) подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями ГОСТ 31962, приведенными в таблице 1.

Таблица 1– Органолептические показатели тушек кур, цыплят и цыплят-бройлеров

| Наименование показателя | Характеристика тушек | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | кур | | цыплят | цыплят-бройлеров | |
| | 1-го сорта | 2-го сорта | | 1-го сорта | 2-го сорта |
| Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) - нижний предел | Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине | Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах | Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют | Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные | Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киле грудной кости и отсутствие подкожного жира |
| Запах | Свойственный свежему мясу данного вида птицы | | | | |
| Цвет: - мышечной ткани - кожи - подкожного и внутреннего жира | От бледно-розового до розового | | | | |
| | Бледно-желтый с розовым оттенком или без него | | | | |
| Степень снятия оперения | Бледно-желтый или желтый | | | | |
| | Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера | | | | |
| Состояние кожи | - | Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки | - | Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки | |
| | Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков | | | | |
| | Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением | Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, на киле грудной кости в | Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, на киле грудной части, | Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, | Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, на киле грудной кости |

| | | | | | |
|---------------------------|---|--|---|--|--|
| | грудной части, незначительное слушживание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | незначительное слушживание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния | в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния |
| Состояние костной системы | Костная система без переломов и деформаций | | | | |
| | Киль грудной кости, окостеневший | | Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый | | |
| | - | Допускается незначительное искривление киле грудной кости | Допускается незначительное искривление киле грудной кости | - | Допускается незначительное искривление киле грудной кости |

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки - 2-му, относят ко 2-му сорту. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки: цыплят; кур и цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта; плохо обескровленные; с кровоподтеками; с наличием выраженных наминов, требующих удаления; с царапинами на спине; с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей; с искривлениями спины и грудной кости; с холодильными ожогами; имеющие темную пигментацию; замороженные более одного раза. Части тушек выработывают из тушек (кроме тушек цыплят), соответствующих требованиям ГОСТ 31962, приведенными в таблице 2. Таблица 2- Органолептические показатели частей тушек кур и цыплят-бройлеров

| Части тушек птицы | Характеристика показателя | |
|---------------------|---|---|
| | внешнего вида | цвета |
| Полутушка птицы | Часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киле грудной кости на две приблизительно равные половины. Примечания 1 На одной из полутушек могут оставаться киль грудной кости, позвоночник, гузка птицы. 2 Полутушка птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи, без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира. | Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый или желтый |
| Четвертина передняя | Часть тушки птицы, полученная в результате разделки передней части тушки птицы вдоль позвоночника и киле грудной кости или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части с кожей или без; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки. | Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый или желтый |
| Четвертина задняя | Часть тушки птицы, полученная в результате разделки задней части тушки птицы вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром, гузкой или половинкой гузки или без ни | Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего |

| | | |
|----------|---|---|
| | | жира - бледно-желтый или желтый |
| Грудка | Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, без частей грудных ребер или с ними, с кожей или без нее | Цыпленка-бройлера - бледно-желтый с розовым оттенком до розового; кур- от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый |
| Окорочок | Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи и (или) без прилегающего брюшного жира | Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного |
| Бедро | Часть окорочка птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи и без прилегающего брюшного жира | Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного |
| Голень | Часть окорочка птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи | Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного |
| Крыло | Часть тушки птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мякотными тканями | Бледно-желтый |

По физико-химическим показателям **мясо кур** [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3. Таблица 3

| Наименование показателя | Значение показателя |
|--|----------------------------|
| Массовая доля белка, %, не менее | 12,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 20,0 |
| Массовая доля влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы, %, не более | 4,0 |
| Температура продуктов убоя птицы [мяса кур] в толще мышц мяса птицы при отпуске с предприятия, °C: | - |
| охлажденные | от минус 1 °C до плюс 4 °C |
| замороженные | не выше минус 12 °C |
| быстрозамороженные | не выше минус 18 °C |
| глубокозамороженные | не выше минус 25 °C |

Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер. Реализацию мяса кур [продуктов убоя птицы] осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. При реализации температура мяса кур [продуктов убоя птицы] в любой точке измерения не должна превышать температуру хранения, установленную изготовителем. **Срок годности мяса кур [продуктов убоя птицы]**, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности продукции, **устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности охлажденного мяса кур [продуктов убоя птицы]** при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°C до плюс 2°C включительно и относительной влажности воздуха (90±5) %: тушек птицы не более 5 суток, части тушек птицы не более 2 суток со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур [продуктов убоя птицы]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **не выше минус 12 °C: Мясо кур [тушки и части тушек птицы]:** тушки птицы в

потребительской таре не более 8 месяцев; тушки птицы в групповой упаковке не более 4 месяцев; части тушек птицы не более 1 месяцев; **не выше минус 18 °С**: тушки птицы в потребительской таре не более 12 месяцев, тушки птицы в групповой упаковке не более 8 месяцев; части тушек птицы не более 3 месяцев; **не выше минус 25 °С**: тушки птицы в потребительской упаковке не более 14 месяцев. тушки птицы в групповой упаковке не более 11 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности: мяса кур при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С **не более 72 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки; Срок годности мяса кур [продуктов убоя птицы], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, мясо кур [продукты убоя 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. При отсутствии холода мясо кур [продукты убоя птицы] хранению не подлежат. Транспортирование и хранение мяса кур, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34982-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Дата введения в действие 01.01.2024 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 мясные кусковые (мясокостные и бескостные) полуфабрикаты из говядины, в том числе высококачественной (далее -полуфабрикаты), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания **Полуфабрикаты подразделяются:** в зависимости от морфологического состава мяса — на мясокостные и бескостные; в зависимости от массы кусков — на крупнокусковые и мелкокусковые; в зависимости от содержания мышечной ткани — на категории А и Б; по термическому состоянию — на охлажденные и замороженные.

АССОРТИМЕНТ: крупнокусковые бескостные категории А: из говядины — «Для запекания», «Для жарки», «Городской», «Вырезка традиционная», «Филейный», «Ростбиф», «Для гриля», «Для тушения», **из высококачественной говядины** — «Российский для запекания», «Вырезка Люкс», «Российский», «Ростбиф российский», «Российский для тушения»; **крупнокусковые мясокостные категории Б: из говядины** — «Филей на кости», «Ростбиф на кости», «Столовый», **из высококачественной говядины** — «Филей российский на кости», «Ростбиф российский на кости»; «Стейк для двоих», «Стейк особый», «Стейк для гриля», «Стейк для барбекю», «Стейк на косточке»; **мелкокусковые бескостные категории А: из говядины** — «Ромштекс без панировки», «Духовой», «Шницель без панировки», «Бифштекс», «Лангет», «Антрекот», «По-строгановски», «Азу», «Поджарка», «Мясо для шашлыка», «Гуляш», **из высококачественной говядины** — «Стейк для запекания», «Медальон из вырезки», «Стейк из вырезки», «Филей», «Стейк деликатесный», «Стейк любительский». **Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем:** в охлажденном виде — от минус 1,5 °С до 6 °С; в замороженном виде — не выше минус 8 °С.

Полуфабрикаты транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. **Сроки годности** полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 70148-2022
ШАШЛЫК МЯСНОЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2023 г. Дата актуализации текста – 19.07.2023 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 производства полуфабриката мясного мелкокускового бескостного шашлыка мясного, выпускаемого в охлажденном или замороженном виде и предназначенного для реализации в торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикат, шашлык мясной].

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные. Вид —кусковые. Подвид мелкокусковые, бескостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]: **Категория А:** Шашлык «Любительский из говядины»; Шашлык «Любительский из свинины»; Шашлык «Любительский из баранины»; **Категория Б:** Шашлык «Деликатесный из говядины»; Шашлык «Деликатесный из свинины»; Шашлык «Деликатесный из баранины»; Шашлык «Пикантный из говядины»; Шашлык «Пикантный из свинины»; Шашлык «Пикантный из баранины»; Шашлык «По-карски» из баранины. **Категория В:** Шашлык «Традиционный» из свинины; Шашлык «Украинский» из свинины; **Транспортирование и хранение.** Шашлык выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем: в охлажденном виде - от минус 1,5°C до 6°C; - в замороженном виде - не выше минус 8°C. Шашлык транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.Сроки годности шашлыка, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель **Рекомендуемые сроки годности шашлыка** в зависимости от способа упаковки и термического состояния приведены в таблице.

| Наименование шашлыка | Термическое состояние | Способ упаковки | Рекомендуемый срок годности, сутки |
|---|-----------------------|--|------------------------------------|
| "Любительский из говядины", "Любительский из | Охлажденный | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 3 |
| свинины", "Любительский из баранины", "Деликатесный из говядины", | | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E330, E331) | 5 |
| "Деликатесный из баранины" | | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 10 |
| | | С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности E262, E330, E331 | 10 |
| | Замороженный | | 60 |

| | | | |
|---|--------------|--|----|
| "Пикантный из говядины", "Пикантный из свинины", "Пикантный из баранины", "Деликатесный из свинины", "По- | Охлажденный | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 5 |
| карски", "Традиционный", "Украинский" | | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E330, E331) | 7 |
| | | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 10 |
| | | С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности E262, E330, E331 | 10 |
| | Замороженный | | 60 |

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34846-2022
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.03.2023 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 рубленые формованные полуфабрикаты (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет котлетки "Детские" (категория Б); для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше: полуфабрикаты категории А котлета для гамбургера "Детская", бифштекс "Детский", бифштекс "Детский-вита"; полуфабрикаты категории Б ромштекс "Буратино", ромштекс "Буратино" витаминизированный, ромштекс "Диетический", ромштекс "Чиполлино", крокеты "Детские", шницель "Детский", шницель "Классный", котлеты "Школьные", котлеты говяжьи "Школьные", ежики "Детские", зразы "Детские", люля-кебаб "Сказка", палочки "Детские", биточки "Детские", фрикадельки "Детские", тефтели "Детские", наггетсы "Детские", котлетки печеночные "Детские". Полуфабрикаты для детей дошкольного и школьного возраста выпускают охлажденными или замороженными, для детей раннего возраста замороженными.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°C до 4°C включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°C. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°C до 4°C включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°C. Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных 4°C, для замороженных минус 18°C. Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки (в т.ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1°C до 4°C: не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч;

упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы не более 5 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°C: не более 30 сут; в герметичной упаковке, в т.ч. с применением вакуума не более 3 мес со дня выработки.

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 молодняк 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 маклоки 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 маклоки 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 маклоки 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 скидки (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 полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии) | От плюс 1 до минус 1 | 85-90 | 12 сут |
| Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель) | От минус 2 до минус 3 | 85-90 | 20 сут |
| Конина и жеребятина в полутушах 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 34200-2017
ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ**

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

Технологическая инструкция устанавливает терминологию для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу и предназначенных для экспорта.

Наименования и границы отделения отрубов бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

| Номер на схеме | Наименование отруба | Границы отделения отруба |
|----------------|--|--|
| I | Задняя часть | Получают из туши. Передняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибающая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по линии отделения ножек |
| I | Тазобедренный с голяшкой на кости | Получают из задней части путем разделения по позвоночному столбу на симметричные половины |
| 1 | Задняя голяшка на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем разделения по коленному суставу с целью отделения берцовой кости от бедренной |
| 2-3 | Тазобедренный без голяшки на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем отделения от тазобедренного отруба голяшки |
| 2-3 | Тазобедренный без голяшки бескостный | Получают при обвалке тазобедренного отруба без голяшки на кости |
| 3 | Верхняя часть тазобедренного отруба на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости. Передняя граница проходит по линии отделения задней части от туши. Задняя граница по линии, перпендикулярной позвоночнику через вертлужную впадину |
| 3 | Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная | Получают при обвалке верхней части тазобедренного отруба на кости |
| 2 | Нижняя часть тазобедренного отруба на кости | Получают из тазобедренного отруба без голяшки на кости путем удаления верхней части |
| 2 | Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная | Получают при обвалке нижней части тазобедренного отруба на кости |
| 14 | Курдюк или жирный хвост | Получают путем отделения от задней части туши без прирезей мышечной ткани |
| II | Средняя часть | Получают из туши путем отделения с двух сторон передней части между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины. Задняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибающая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу |

| | | |
|-----|--|--|
| II | Средняя часть разделенная | Получают из средней части туши путем разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки |
| 5-6 | Спинно-поясничный целый на кости (седло) | Получают из средней части туши путем отделения с двух сторон реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии длины ребер |
| 5-6 | Спинно-поясничный разделенный на кости | Получают из спинно-поясничного целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки; или из средней части, разделенной после отделения реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии длины ребер |
| 5-6 | Спинно-поясничный разделенный бескостный | Получают при обвалке спинно-поясничного отруба разделенного на кости |
| 6 | Спинной целый на кости | Получают из спинно-поясничного отруба целого на кости. Передняя граница проходит между пятым и шестым грудными позвонками, далее с двух сторон вдоль контура пятого ребра; задняя - между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра |
| 6 | Спинной разделенный на кости | Получают из спинного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра |
| 6 | Спинной разделенный бескостный | Получают при обвалке спинного разделенного отруба на кости |
| 5 | Поясничный целый на кости | Получают из спинно-поясничного целого на кости. Передняя граница проходит между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра. Задняя - по линии отделения задней части |
| 5 | Поясничный разделенный на кости | Получают из поясничного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра |
| 5 | Поясничный разделенный бескостный | Получают при обвалке поясничного разделенного отруба на кости |
| 7 | Реберный | Получают из средней части целой или разделенной. Передняя граница проходит вдоль пятого ребра; задняя - по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя - по линии отделения спинного отруба; нижняя - по реберным хрящам от пятого до 13-го ребра |
| 4 | Пашина | Получают из средней части целой или разделенной. Задняя граница проходит по линии отделения задней части или тазобедренного отруба; верхняя - по линии отделения поясничного отруба; передняя - по линии отделения реберного отруба |

| | | |
|--------|-----------------------------------|---|
| 13 | Вырезка | Получают из туши путем отделения пояснично-подвздошных мышц одним пластом от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости |
| III | Передняя часть целая | Получают из туши. Передняя граница - по линии отделения головы; задняя граница - с двух сторон туши между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя - по линии отделения ножек |
| III | Передняя часть разделенная | Получают из передней части целой путем ее разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины |
| 10, 12 | Лопаточный с голяшкой на кости | Отруб выделяют из передней части круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней - разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем |
| 12 | Передняя голяшка на кости | Получают из лопаточного отруба с голяшкой на кости путем отделения голяшки по локтевому суставу (между плечевой костью и костями предплечья) |
| 10 | Лопаточный без голяшки на кости | Отруб выделяют круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней - разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем. Нижняя граница проходит по линии отделения голяшки |
| 10 | Лопаточный без голяшки бескостный | Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки на кости |
| 8 | Подлопаточный целый на кости | Получают из передней части туши после отделения с двух сторон лопаточного и грудного отрубов и шеи. Передняя граница проходит по линии отделения шеи; задняя - между пятым и шестым грудными позвонками, с двух сторон вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя - по линии отделения грудного отруба |
| 11 | Шейный на кости | Получают из туши. Передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя - прямым разрубом между последним (шестым) шейным и первым грудным позвонками |
| 9 | Грудной на кости | Получают из передней части целой или разделенной. Верхняя граница проходит по реберным хрящам от точки сочленения первого ребра с грудной костью до пятого ребра |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Характерный признак |
|-------------------------|--|
| Цвет поверхности | Красный или ярко-красный (курдюка - от белого до бледно-розового) |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от красного до вишнево-красного |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |
| Запах | Специфический, свойственный свежему мясу |
| Состояние жира | Цвет белый; консистенция плотная, в размороженном мясе - мягкая |
| Состояние сухожилий | Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе - мягкие, рыхлые |

Срок годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 3.

Таблица 3

| Вид Термического состояния отрубов | Параметры воздуха в камере хранения мяса | | Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более |
|---|---|-------------------------------|--|
| | Температура, °С | Относительная влажность, % | |
| Охлажденные на ко- сти (хранят подвесом) | Минус 1 | 80-85 | 12 сут |
| Замороженные | Минус 12 | 95-98 | 6 мес |
| | Минус 18 | | 10 мес |
| | Минус 20 | | 11 мес |
| | Минус 25 | | 12 мес |

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 34197-2017
МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

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, 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 крестцовым 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 крестцовым позвонками, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Задняя в месте |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| | | | соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу) |
| 2-5 | Тазобедренный бес- костный без голяшки | | Получают после обвалки тазобедренного отруба на кости без голяшки |
| 2 | Наружная часть тазо- бедренного отруба бес- костная | | 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 тазобе- дренного отруба бескост- ная | | 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 тазобе- дренного отруба бескост- ная | | 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 тазо- бедренного отруба бес- костная | | 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-поясничные на кости | | Получают из полутуши. Передняя между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков |
| 7, 10 | Спинно-поясничные бескостные | | Получают при обвалке спинно-поясничного отруба на кости |
| 7 | Поясничные 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 (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков |
| 7 | Поясничные бескост- ные | | 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 мышц. 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, °С | 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 |

18 000 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 потрошенная охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошенная охлажденная; тушка кролика первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошенная охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошенная охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; **части тушки:** продольная полутушка кролика первого сорта охлажденная; продольная полутушка кролика второго сорта охлажденная; продольная полутушка кролика-бройлера первого сорта охлажденная; продольная полутушка кролика-бройлера второго сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика второго сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика второго 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 потрошенная замороженная; тушка кролика второго сорта потрошенная замороженная; тушка кролика первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошенная замороженная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошенная замороженная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей замороженная; **части тушки:** продольная полутушка кролика первого сорта замороженная; продольная полутушка кролика второго сорта замороженная; продольная полутушка кролика-бройлера первого сорта замороженная; продольная полутушка кролика-бройлера второго сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика второго сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика второго сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; грудина кролика первого сорта замороженная; грудина кролика второго сорта замороженная; грудина кролика-бройлера первого сорта замороженная; грудина кролика-бройлера второго сорта замороженная; поясничная часть кролика первого сорта замороженная; поясничная часть кролика второго сорта замороженная; поясничная часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; поясничная часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; тазобедренная часть кролика первого сорта замороженная; тазобедренная часть кролика второго сорта замороженная; тазобедренная часть кролика-бройлера 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 полутушка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. **передняя четвертина продольной полутушки:** 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 деления путем продольного разруба по линии позвоночника. **грудина:** 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. **потрошенные 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. **потрошенные 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 (потрошенные тушки и потрошенные 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 мяса 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 остывшей 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 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** готовят из всех сортов мяса, пропорционально их содержанию в туше. **сортовые блоки** готовят из мясных туш, полутуш и четвертин, разделяемых 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°С | |

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 изготовитель. 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 водонепроницаемыми тканями.

Рекомендуемые сроки годности мясных блоков замороженных при относительной влажности воздуха не ниже 90% и температуре не более: минус 12°С – **не более 6 месяцев**; минус 18°С – **не более 12 месяцев**; минус 25°С – **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 32951-2014
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 05.02.2020 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 мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (далее полуфабрикаты), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса. Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; шейная часть; голяшка передняя; голяшка задняя; антрекот Экстра; Категория Б: грудинка; Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. Категория Б: грудинка; Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А: вырезка; окорок свиной; поясничная часть с пашиной. Категория Б: тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; свиная обрезь; окорок; рулька; голяшка. Категория В: котлетное мясо; Категория Г: грудинка; свинина односортная жирная; Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А: тазобедренная часть; котлетное мясо; грудинка. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из оленины. Категория А: филе из оленины; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); котлетное мясо; Категория Б: набор для бульона из оленины; шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; Категории Г: ребра; Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – порционные, бескостные, мясокостные из оленины. Категория А: котлета отбивная «Диетическая» из оленины; котлета натуральная «Для диких бургеров» из оленины; шницель «Оленевода» натуральный из оленины; стейк на кости; Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А: филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; Группа мясные полуфаб-

рикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А: филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. конина для шашлыка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; шницель из свинины; **Категория В:** котлета отбивная из свинины; шашлык свиной; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из оленины. Категория Б:** бефстроганов из оленины; шашлык «Арктика» из оленины в брусничном маринаде; шашлык «Пикник» из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык «Элитный» из оленины в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория А:** котлета из мяса говядины; **Категория В:** котлеты «Московские»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты «Деревенские»; шницель «Сытный»; котлеты из оленины; биточки из оленины; шницели из оленины; зразы «Полярные» из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы «Дары тундры» из оленины рубленые с грибами; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория Б:** колбаски для гриля «Охотничьи» из оленины и свинины; колбаски для гриля «Каральвеевские» из оленины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория А:** фарш говяжий «Сосновский»; фарш из оленины и свинины «Пикантный»; фарш из оленины «Северный»; **Категория Б:** фарш смешанный «Сосновский»; фарш свиной натуральный; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория В:** голубцы «Ленивые»; голубцы «Ленивые» из оленины; ёжики; **Категория Г:** котлеты формовые, панированные; котлеты «Сосновские»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте Подвидформованные Категория В:** пельмени «иркутские» пельмени «Билибинские» из оленины со свиной; пельмени «Чукотские особые» из оленины с курицей; **Категория Г:** пельмени «Сосновские».

Примечание: **полуфабрикат категории А:** Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **полуфабрикат категории Б:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **полуфабрикат категории В:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **полуфабрикат категории Г:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **полуфабрикат категории Д:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха: охлажденные от минус 1,5°С до 6°С включительно; замороженные не выше минус 8°С; замороженные (фаршированные, в тесте) не выше минус 18°С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей: для охлажденных плюс 6°С; для замороженных минус 8°С; для замороженных (фаршированные, в тесте) минус 18°С. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32967-2014

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 04.02.2020 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 мясные полуфабрикаты для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в тесте. Категория А:** пельмени «Детские»; пельмени «Школьные»; пельмени «Приоритетные». **Категория Б:** пельмени «Горайновские»; пельмени «Классные».

Термины и определения мясной полуфабрикат для детского питания: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора

лет. Примечание Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. **полуфабрикат в тесте категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки более 60%. **полуфабрикат в тесте категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 45% до 60% включительно.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов в тесте при температуре не выше минус 18°C – **не более 90 суток**. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55790-2013
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2015 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 производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания (далее - полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы выпускают следующих видов и наименований: **Рубленые формованные в панировке или без нее:** **Котлеты:** Котлеты детские; Котлеты школьные; Котлеты куриные; Котлеты особые; Котлеты с яйцом; Котлеты солнечногорские. **Крокеты:** Крокеты школьные; Крокеты куриные; Крокеты с крупой; Крокеты с кабачком; Крокеты детские; Крокеты с говядиной. **Палочки:** Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки школьные; Палочки с говядиной. **Биточки:** Биточки детские; Биточки с яйцом; Биточки школьные; Биточки мясные; Биточки куриные; Биточки "Тотоша"; Биточки солнечногорские. **Тефтели:** Тефтели школьные; Тефтели детские; Тефтели с говядиной; Тефтели солнечногорские; Тефтели "Тотоша"; Тефтели куриные. **Фрикадельки:** Фрикадельки детские; Фрикадельки "Тотоша"; Фрикадельки из индейки; Фрикадельки школьные. **"Ежики":** "Ежики" куриные; "Ежики" детские. **Бифштекс:** Бифштекс "Тотоша"; Бифштекс школьный. **Ромштекс:** Ромштекс из мяса птицы; Ромштекс школьный. **Голубцы ленивые:** Голубцы ленивые детские; Голубцы ленивые школьные; Голубцы ленивые куриные; Голубцы ленивые ассорти. **Гамбургер:** Гамбургер детский; Гамбургер школьный; Гамбургер куриный. **Шницель:** Шницель "Тотоша"; Шницель школьный; Шницель солнечногорский. **Рубленые фаршированные:** **Зразы:** Зразы школьные; Зразы с сыром; Зразы солнечногорские; Зразы с печенью.

Термины, определения и сокращения: **рубленый полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре; **панированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием сухой, жидкой или комбинированной панировки, нанесенной на поверхность; **фаршированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием начинки. **Транспортирование и хранение** Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6 °С. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С и относительной влажности

воздуха от 75% до 80%, подмороженные - при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные - при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности от 85% до 95%, глубокзамороженные - при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85% до 95%.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов указаны в таблице. Таблица

| Полуфабрикаты | Способ упаковки | Температура в толще, °С | Рекомендуемый срок годности, не более |
|-----------------------------------|--|-------------------------|--|
| Охлажденные | Без вакуума | От 0 до 4 | 48 ч |
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | От 0 до 2 | 3 сут для фаршированных; 5 сут для формованных |
| | Без вакуума | От минус 1 до 1 | 5 сут |
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | | 8 сут |
| | | | |
| Подмороженные | Без вакуума | От минус 2 до минус 3 | 10 сут |
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | | 15 сут |
| Замороженные и глубокзамороженные | | Минус 12 | 1 мес |
| | | Минус 18 | 3 мес |

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 33818-2016
МЯСО. ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ**

Дата введения в действие - 01.07.2017 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 высококачественную говядину предназначенную для реализации в торговле и использования в сети общественного питания в виде полутуш, четвертин, отрубов на кости (спинного и поясничного), бескостных (спинного, поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки, верхней части тазобедренного отруба, подлопаточного отруба) (далее - высококачественная говядина).

По органолептическим и физико-химическим показателям высококачественная говядина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя |
|---------------------------|--|
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет мышц - от светло-красного до темно-красного, цвет жира - от белого до светло-желтого. На поперечном срезе спинного и поясничного отрубов наличие мраморности - от небольшой до насыщенной |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |
| Запах | Свойственный свежему мясу |
| Состояние подкожного жира | Консистенция твердая, при раздавливании крошится |

| | |
|---|---------------|
| Массовая доля летучих жирных кислот, не более, мг КОН/25 г мяса | 4,0 |
| Концентрация водородных ионов, ед. pH | От 5,5 до 5,8 |

Термины и определения. Высокопродуктивный молодняк крупного рогатого скота: Бычки и телки специализированных мясных пород в возрасте от 8 мес до 24 мес, бычки-кастраты в возрасте от 8 мес до 30 мес, откормленные с момента отъема от матерей преимущественно на пастбищных и/или объемистых кормах; в период заключительного откорма (не менее 100 дней до убоя) на сбалансированных высококалорийных кормовых рационах с обеспечением не менее 70% питательности за счет зерновых концентратов.

Высококачественная говядина: Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, реализуемая не ранее чем через 120 ч с момента убоя в виде полутуш, четвертин и отрубов.

Мраморность мяса: Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).

Мышечный глазок: Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами.

Категория высококачественной говядины: Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц.

Класс высококачественной говядины: Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. **Транспортирование и хранение** Высококачественную говядину транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Срок годности и условия хранения высококачественной говядины устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемый срок годности высококачественной говядины, упакованной под вакуумом, при температуре хранения от минус 1,5°C до 4°C и относительной влажности 85% - не более 25 сут с момента убоя, включая не менее 120 ч созревания на предприятии.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 33394-2015
ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные полуфабрикаты в тесте пельмени замороженные (далее – продукт, продукция, пельмени). 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. Продукция выпускается в замороженном виде, является полуфабрикатом и готова к употреблению после термической обработки, согласно рекомендациям. (Приложение Б). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Элитные»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Телячьи»; пельмени «Восточные». Категория В: пельмени «Русские»; пельмени «Сибирские»; пельмени «Столовые»; пельмени «Традиционные»; пельмени «Домашние»; пельмени «Бараньи»; пельмени «Охотничьи»; пельмени «Свиные»; пельмени «По-уральски»; пельмени «Из говядины и баранины».

Примечание: Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Полуфабрикаты в тесте 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». Продукция, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности пельменей устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности пельменей: при температуре хранения не выше минус 10°C **не более одного месяца;** при температуре хранения не выше минус 18°C **не более шести месяцев.** Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31936-2012
«ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И
ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ»

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 01.11.2024 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 полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюков, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее по тексту продукт, продукция, полуфабрикаты), предназначенных для реализации и производства продуктов питания. Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов 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. **Полуфабрикаты из индейки, кусковые (бескостные)** «Филейка» голени индейки; «Филейка» бедра индейки; гуляш из мяса индейки; азу из мяса индейки; мясо голени индейки; медальон из мяса индейки; стейк из мяса индейки; шашлык из индейки в майонезе; шашлык из индейки маринованный; **Полуфабрикаты из мяса индейки, рубленные, формованные, панированные, не панированные:** котлеты из мяса индейки "Натуральные"; котлеты из мяса индейки "По-домашнему"; шницель из мяса индейки; рулет из мяса индейки для запекания; чахохбили из мяса индейки в маринаде **Полуфабрикаты из мяса кур, рубленные, формованные, панированные, не панированные:** котлеты Куриные; котлеты Сытные; котлеты Сочные; котлеты Вкусные; крокеты Аппетитные; крокеты Куриные; крокеты с рисом; крокеты Деликатесные; крокеты с говядиной; палочки мясные; палочки куриные; палочки с крупой; палочки с овощами; палочки Сытные; палочки с говядиной; биточки Вкусные; биточки с яйцом; биточки Куриные; биточки мясные; биточки Особые; биточки "Куриные"; биточки с морковью; тефтели Вкусные; тефтели Аппетитные; тефтели с говядиной; тефтели с морковью; тефтели Куриные; фрикадельки Сочные; фрикадельки Куриные; фрикадельки Натуральные; ёжики с рисом; "Ёжики" Куриные; "Ёжики"; бифштекс натуральный "Рубленный"; голубцы ленивые Вкусные; голубцы ленивые Куриные; шницель Рубленный; зразы с овощами; зразы с сыром; зразы с морковью; зразы с печенью. **Полуфабрикаты из мяса индейки, рубленные в оболочке** купаты из мяса индейки купаты из мяса индейки "Особые" купаты из мяса индейки с паприкой фарш из мяса индейки «Особый»; фарш из мяса индейки «Деликатесный».

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

Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от 0°C до плюс 2°C, замороженные – не выше минус 18°C. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (тушек, частей тушек) при температуре от 0°C до плюс 2°C: негерметично упакованных **не более – 4 суток**; герметично упакованных **не более – 6 суток**; с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 10 суток**. **Рекомендуемые срок годности** охлажденных натуральных кусковых, в том числе фаршированных (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов в панировке, в обсыпке и без, с момента изготовления при температуре от 0 °C до плюс 2 °C: герметично упакованных – **не более 8 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 12 суток**. **Рекомендуемые срок годности** охлажденных натуральных кусковых, в том числе фаршированных (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов в маринаде с момента изготовления при температуре от 0 °C до плюс 2 °C: герметично упакованных – **не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов неформованных (фарши), с момента изготовления при температуре от 0°C до плюс 2°C: негерметично упакованные – **не более 4 суток**; герметично упакованные – **не более 6 суток**; упакованный с использованием модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленых полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0°C до плюс 2°C: негерметично упакованных – **не более 5 суток**; герметично упакованных без применения консерванта – **не более 8 суток**; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 12 суток**. **Рекомендуемый срок годности** рубленых полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 2°C: в натуральной оболочке – **не более 7 суток**; в искусственной оболочке с применением консерванта **не более 12 суток**. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре: **не выше минус 18°C**: негерметично упакованной – **не более 6 месяцев**; герметично упакованной – **не более 8 месяцев**; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – **не более 12 месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

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

Дата введения 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 полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: свиные туши; свиные полутуши. 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. Туловище без перехвата 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 | 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. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см | | |
| Вторая | Туши свиной-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 свиной-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. **Примечания**

1 Туши свиной, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.
2 Туши свиной, имеющие показатели ниже установленных требований, относят к том.

Хранение и транспортирование Свиной 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 свиной. Транспортирование свиной проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свиной 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, °С | 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.

22 900 РУБ.

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

Дата введения 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. лангет; 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 сладким перцем в панировке для жарки. Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, пе-

репела): 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»; нагетсы рубленные «Довольные ребенок»; нагетсы рубленные «Клёвые»; нагетсы рубленные «Классные»; нагетсы 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 фантазийными 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 °С до плюс 4 °С, замороженные – не выше минус 18°С. Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре хранения от 0 °С до 4 °С: **Негерметично упакованные:** натуральные – не более 5 суток; рубленые в натуральной оболочке – не более 4 суток; рубленные не панированные – не более 2 суток; рубленные панированные – не более 36 часов. **Герметично упакованные:** натуральные – не более 7 суток; рубленые в натуральной оболочке – не более 6 суток; рубленные не панированные – не более 4 суток; рубленные 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; рубленные не панированные – не более 6 суток; рубленные панированные – не более 4 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С не более 3 месяцев; натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С не более 5 месяцев. После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 30 часов.

| | |
|--|---|
| <p>22 900 РУБ.</p> | <p align="center">ТИ к ГОСТ Р 54754-2011 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</p> |
| <p align="center"><i>Дата введения в действие – 01.01.2013 год Дата актуализации текста – 06.09.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.</i></p> | |

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных кусковых полуфабрикатов из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания, выпускаемых в охлажденном, замороженном и замороженном состоянии, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Из говядины: Крупнокусковые, бескостные Категория А: говяжья вырезка; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; **Категория Б:** говядина от подлопаточной части; **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; **Порционные, бескостные Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; зразы говяжьи; говядина духовая; **Мелкокусковые, бескостные:** бефстроганов говяжий; азу говяжье; поджарка говяжья; гуляш говяжий; **Из конины: Крупнокусковые бескостные Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части; **Категория Б:** конина от подлопаточной части; **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское; **Порционные, бескостные Категория А:** -медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; зразы конские; конина духовая; **Мелкокусковые, бескостные:** бефстроганов конский; азу конское; поджарка конская; гуляш конский; **Из свинины: Крупнокусковые бескостные Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; **Категория В:** котлетное мясо свиное; **Порционные, бескостные Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной; свинина духовая; **Мелкокусковые, бескостные Категория А:** поджарка свиная; гуляш свиной; **Из баранины: Крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка баранья; **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; **Порционные, бескостные Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний; **Мелкокусковые, бескостные:** Категория Б: баранина духовая; поджарка баранья; мясо для плова баранье; котлетное мясо баранье. Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-10.

Таблица 1

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины | | | | | | |
|--|--|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------|------------------------|
| | Категория А | | | | Категория Б | Категория В | |
| | Говяжья вырезка | Говядина от спинно-поясничной части | Говядина от тазобедренной части | Говядина от лопаточной части | Говядина от подлопаточной части | Говядина от грудной части | Котлетное мясо говяжье |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм | | | | | | |
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 17,0 | 17,0 | 16,0 | 13,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 3,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 10,0 | 15,0 |

| | |
|------------------------------------|------|
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 |
| рН, не более | 6,1 |

Таблица 2

| Наименование показателя (характеристики) | Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А | | | | | | |
|--|--|-------------------|-----------------|--------------------|-------------------|----------------|------------------|
| | Медаль-оны говя-жьи | Биф-штекс говяжий | Лангет говя-жий | Антре-кот го-вяжий | Ром-штекс говяжий | Зразы говя-жьи | Говядина духовая |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют | | | | | | |
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | | | | | | |
| Массовая доля жира, %, не более | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | |
| рН, не более | 6,1 | | | | | | |
| * Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°. | | | | | | | |

Таблица 3

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А | | | |
|--|--|--------------|-------------------|----------------|
| | Бефстроганов говяжий | Азу говя-жье | Поджарка говя-жья | Гуляш говя-жий |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют | | | |
| Запах, цвет и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 17,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 6,0 | | | |

| | |
|------------------------------------|------|
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 |
| рН, не более | 6,1 |

Таблица 4

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| | Категория А | | | | Категория Б | Категория В | |
| | Вырезка конская | Конина от спинно-поясничной части | Конина от тазобедренной части | Конина от лопаточной части | Конина от подлопаточной части | Конина от грудной части | Котлетное мясо конское |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм | | | | | | |
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 17,0 | 17,0 | 16,0 | 13,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 8,0 | 6,0 | 8,0 | 8,0 | 6,0 | 10,0 | 15,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | |
| рН, не более | 6,1 | | | | | | |

Таблица 5

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А | | | | | | |
|--|--|------------------|----------------|------------------|------------------|---------------|----------------|
| | Медальоны конские | Бифштекс конский | Лангет конский | Антрекот конский | Ромштекс конский | Зразы конские | Конина духовая |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 8,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 |
| рН, не более | 6,1 |
| * Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°. | |

Таблица 6

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А | | | |
|--|--|-------------|------------------|---------------|
| | Бефстроганов конский | Азу конское | Поджарка конская | Гуляш конский |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют | | | |
| Запах, цвет и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 17,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 8,0 | | | |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | |
| рН, не более | 6,1 | | | |

Таблица 7

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины | | | | |
|--|--|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | Категория А | | | | Категория В |
| | Вырезка свинная | Свинина от спинно-поясничной части | Свинина от тазобедренной части | Свинина от лопаточной части | Котлетное мясо свиное |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------------|---|------|------|------|------|
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 18,0 | 17,0 | 17,0 | 16,0 | 10,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 10,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 30,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | | |
| рН, не более | 6,1 | | | | |

Таблица 8

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины категории А | | | | |
|--|---|----------------|-------------------|--|----------------|
| | порционных | | | мелкокусковых | |
| | Эскалоп свиной | Шницель свиной | Свинина ду- ховая | Поджарка сви- ная | Гуляш сви- ной |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти неправильной округ- лой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. По- верхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соедини- тельной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полу- фабрикатах не удаляют | | | Куски мясной мякоти опреде- ленной массы и размера. По- верхность незаветренная, мы- шечная ткань упругая, без су- хожилий и грубой соедини- тельной ткани. Межмышеч- ную жировую и соедини- тельную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют | |
| Запах, цвет и кон-систенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | |
| Массовая доля белка, %, не ме-нее | 17,0 | 17,0 | 16,0 | 17,0 | 16,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 12,0 | 12,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | | |
| рН, не более | 6,1 | | | | |

Таблица 9

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов крупнокусковых бескостных для детского питания из баранины | | |
|--|---|---------------------------------|------------------------------|
| | Категория А | Категория Б | |
| | Вырезка баранья | Баранина от тазобедренной части | Баранина от лопаточной части |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. | | |

| | | | |
|---|--|------|------|
| | Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края за- ровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм | | |
| Цвет, запах и кон- систенция | Характерные для доброкачественного мяса | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 17,0 | 12,0 | 12,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 8,0 | 9,0 | 9,0 |
| Массовая доля фос- фора, %, не более | 0,25 | | |
| pH, не более | 6,1 | | |

Таблица 10

| Наименование показателя (характеристика) | Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов бескостных для детского питания из баранины | | | | | |
|--|---|-----------------|------------------|--|------------------------|------------------------|
| | порционных | | | мелкокусковых | | |
| | Категория А | | Категория Б | | | |
| | Эскалоп бараний | Шницель бараний | Баранина духовая | Поджарка баранья | Мясо для плова баранье | Котлетное мясо баранье |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют | | | Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют | | |
| Запах, цвет и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 12,0 | 16,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 12,0 |
| Массовая доля фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | |
| pН, не более | 6,1 | | | | | |

Транспортирование и хранение: Полуфабрикаты для детского питания транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок **скоропортящихся гру-
зов, действующими на данном виде транспорта. Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия- изгото-
вителя должны иметь температуру в толще продукта:** охлажденные от 0 °С до 6 °С; подмороженные от минус

2 °С до минус 3 °С; замороженные не выше минус 10 °С. Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов в соответствии с таблицей. Таблица **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов**

| Вид полуфабриката | Способ упаковки | Температура хранения, °С | Срок годности полуфабриката, не более, сут | | |
|---------------------------|--|-----------------------------------|--|----------------|---------------|
| | | | охлажденного | подмороженного | замороженного |
| Крупнокусковые | Без применения вакуума | От 0 °С до 6 °С включ. | 2 | - | - |
| | | От минус 1 °С до плюс 4 °С включ. | 5 | - | - |
| | | От минус 2 °С до минус 4 °С | - | 10 | - |
| | | Не выше минус 10 °С | - | - | 30 |
| | | Не выше минус 18 °С | - | - | 90 |
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | От 0 °С до 6 °С включ. | 5 | - | - |
| | | От минус 1 °С до плюс 4 °С включ. | 8 | - | - |
| | | От минус 2 °С до 0 °С | 10 | - | - |
| | | От минус 2 °С до минус 4 °С | - | 15 | - |
| | | Не выше 10 °С | - | - | 60 |
| Порционные, мелкокусковые | Без применения вакуума | От 0 °С до 6 °С включ. | 1 | - | - |
| | | От минус 2 °С до плюс 4 °С включ. | 2 | 7 | - |
| | | Не выше минус 18 °С | - | - | 30 |
| | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | От 0 °С до 2 °С включ. | 5 | - | - |
| | | Не выше минус 18 °С | - | - | 60 |

После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности. Срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства и в соответствии с порядком, действующим в Российской Федерации, и МУК 4.2.1847.

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