



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ ХАЛЯЛЬ



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

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

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

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

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

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

В комплект готовых Технических условий входят:

1. технические условия с экспертизой и регистрацией в ЦСМ,
2. технологическая инструкция (ТИ с рецептами и технологией приготовления),
3. каталожный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ,
4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам,
5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.

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

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

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную **эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования**. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – 10 рабочих дней.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ+ТИ – от 8 000 до 25 000 рублей!** Работаем без НДС.

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

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

Скидки на разработку ТУ:

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

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Коллеги, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации. После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия и сопроводительные документы: договор, счет фактура, товарная накладная, акт приема и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства,
во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами.

Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России и других стран.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарты организации с технологической инструкцией), программы качества продукции ХАССП, регистрация Деклараций о соответствии ТР ТС и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССП (ГОСТ Р 51705.1-2024). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и внедрение на производство системы ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции, соответствующую принципам ХАССП.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляя консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам, Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43, WhatsApp/Viber 8(960) 665-44-41**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru, или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вы не можете позвонить, оставьте свой номер телефона по электронной почте agropit@mail.ru и специалисты нашего Центра перезвонят в удобное для Вас время. Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Технологии ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

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

РЕКВИЗИТЫ:

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

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

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

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

р/счет 40702810937410000099

к/счет 30101810145250000411

БИК 044525411

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

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

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

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

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна (на основании Устава)

ОГЛАВЛЕНИЕ
ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ

ТУ,ТИ 10.13.14-1187-37676459-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)	5
ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)	7
ТУ,ТИ 10.13.14-991-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]	9
ТУ,ТИ 10.13.14-1045-37676459-2022 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]	16
ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД	23
ТУ,ТИ 10.13.14-045-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ	29
ТУ,ТИ 10.71.12-861-37676459-2025 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»	32
ТУ,ТИ 10.13.14-167-37676459-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»	33
ТУ,ТИ 10.85.12-886-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ	35
ТУ,ТИ 10.72.12-860-37676459-2025 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»	36
ТУ,ТИ 10.85.19-863-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ	37
ТУ,ТИ 10.85.19-862-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ	39
ТУ,ТИ 10.71.12-859-37676459-2025 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»	41
ТУ,ТИ 10.13.15-784-37676459-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	42
ТУ,ТИ 10.86.10-831-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]	43
ТУ,ТИ 10.13.14-824-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)	46
ТУ,ТИ 10.13.14-823-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)	54
ТУ,ТИ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)	59
ТУ,ТИ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»	63

ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ

23 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1187-37676459-2025
КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ
«ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халляль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, копчены, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халляль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халляль»; колбаса варено-копченая «Конская Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халляль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халляль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халляль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халляль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халляль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халляль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халляль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халляль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халляль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халляль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халляль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халляль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халляль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халляль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халляль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халляль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халляль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халляль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халляль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халляль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халляль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халляль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халляль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халляль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халляль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халляль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халляль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халляль»; колбаса варено-копченая «Бай-

рам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

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

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°C включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции**.

ции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (взамен ТУ 10.85.19-880-37676459-2020)
--------------------	--

Дата введения в действие - 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: технические условия, технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из песочного теста (далее продукция) без начинок и с добавлением фаршей (начинок) и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами (начинками) из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу: в горячем виде – непосредственно, в охлажденном виде – после разогрева, в замороженном виде – после дефростации и разогрева в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетьях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из песочного теста без начинок: кольцо песочное с орехами; корзиночки (тартаletки) для закусок; язычок песочный; шарики творожные. Изделия кулинарные из песочного теста с начинками: сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Абрикос»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с

бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; __ киш с говядиной; __ киш с бараниной; __ киш с квашеной капустой и грибами; __ киш с колбасой (говяжьей); киш с грибами; киш овощной; **Изделия кулинарные из песочного творожного теста с начинками:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно - фруктовый пирог; пирог творожный с шоколадной крошкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 20.09.2024 год пирог песочный «Ватрушка королевская»; пирог песочный «Ватрушка венгерская»; пирог песочный с конфитюром «Абрикос»; пирог песочный с конфитюром «Персик»; пирог песочный с конфитюром «Клубника»; пирог песочный с конфитюром «Апельсин»; пирог песочный с калиной; пирог «Шоколадная королевская ватрушка»; пирог «Восточный»; пирог «Сметанник»; пирог «Сметанник карамельный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 24 часов. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: - не герметично упакованной – не более 4 месяцев; -

герметично упакованной – не более 6 месяцев; - упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: - не герметично упакованной – не более 2 месяцев; - герметично упакованной – не более 4 месяцев; - упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 °С – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

22 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-991-37676459-2023
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сыроподготовленные и сырояленые изделия колбасные из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; полукопченые; сыроподготовленные; сырояленые. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные от 0 °С до плюс 6 °С; охлажденные сыроподготовленные и сырояленые изделия колбасные от 0 °С до 15 °С; замороженные не выше минус 8 °С. **в зависимости от используемого мяса конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на:** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы. **в зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:** колбасы; колбаски. **в зависимости от массовой доли мясного сырья изделия колбасные подразделяют на следующие сорта:** экстра; высший; первый; фирменный; второй; третий. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

баса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хоторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукупченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукупченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежноветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроФФ» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»;

колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая Индейка «Мраморная» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Армянская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Приволжская Балыковая» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сыровяленая «Пикантная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ:** **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

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

Термины и определения **колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы** пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы** колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие полукопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов; **колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке; **колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке **сорт**

экстра: сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части не менее 50 %. **сорт высший** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %. **сорт первый** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51 %. **сорт фирменный** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %. **отборный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. мяса грудной части не менее 50 %. **нежирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30 %. **полужирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50 %. **жирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %. **халаль (в переводе с арабского дозволенное)** дозволенное в исламском праве; все то, что не считается харам (араб. запретным). **пищевая продукция халаль** продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде, выращенная, добывая, произведенная, маркированная, сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халаль, предназначенная для потребления в пищу. **продукция «Халаль»** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халаль». **процесс производства продукции и оказания услуг халаль** совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций и действий, направленных на производство продукции и оказание услуг халаль. **знак маркировки «Халаль»** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халаль». **знак соответствия "Халаль"** графическое изображение о соответствии продукции и/или услуг халаль требованиям системы добровольной сертификации халаль, наносимое на продукцию, товаросопроводительные документы, информационную и рекламную продукцию. Разрешение на право применения знака соответствия "Халаль" выдает соответствующий орган по сертификации халаль. **халаль-контролер** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халаль» или привлекаемый на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халаль»** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халаль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халаль» [HALAL] транспортируют** в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре

хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °C до плюс 6 °C; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых продуктов от 0 °C до 15 °C; для замороженных не выше минус 8 °C. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице

Температура хранения, °C	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки, не более
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12		с использованием консервантов	5
от 0 до 6			10
от 0 до 6			20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6	с использованием консервантов	35	
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12		с использованием консервантов	5
от 0 до 6			10
от 0 до 6			20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8

от 12 до 15	Сервировочная нарезка	с использованием консервантов	6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)		15
минус 8			90
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4			10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка		30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
Изделия колбасные сырояленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4			6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10

от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °C: —для полукопченых, варено-копченых не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых не более 30 суток. Срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-1045-37676459-2022
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введение в действие 17.11.2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты [варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, вяленые, сушеные] из мяса птицы «Халяль», изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, разной степени измельчения, с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов, пищевых добавок, пряностей или без них, готовые к употреблению в пищу и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. **Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые; вяленые; сушеные. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ:** Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». Сорт высший: тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». Сорт первый: крыльышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыльышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра: филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». Сорт высший: филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль». Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». Сорт высший: тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». Сорт первый: крыльышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыльышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра: филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». Сорт высший: филе

бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль».

Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль».

Сорт высший: тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полуторашка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полуторашка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль».

Сорт первый: крыльышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыльышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль»; локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль».

Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра: филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль».

Сорт высший: рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль».

Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль».

Сорт высший: тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полуторашка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль».

Сорт первый: крыльышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыльышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль»; локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль».

Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра: филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль».

Сорт высший: рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бочок «Табака» из мяса индейки «Халяль»; буженина из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из индейки «Халяль»; буженина с яблоками из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина с яблоками из индейки «Халяль»; рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет «Инди» из мяса индейки «Халяль»; цыпленок с розмарином прессованный «Халяль»; индейка с розмарином прессованная «Халяль».

Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»;

грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** окорочек цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочек индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крыло цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыло индейки «Халяль»; локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Сорт третий:** кисть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кисть крыла индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки].** **Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные.** **Сорт экстра:** карпаччо из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо из мяса индейки «Халяль»; филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Карбонад» из мяса индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хвост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хвост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые.** **Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырояленые. Подвид – кусковые бескостные.** **Сорт экстра:** филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; батончик «Ряба» «Халяль»; батончик «Инди» «Халяль»; батончик «Ряба» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Инди» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Ряба» с орешками «Халяль»; батончик «Инди» с орешками «Халяль»; батончик «Ряба» со льном «Халяль»; батончик «Инди» со льном «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль». мясо «Чемен» куриное [из грудки] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из грудки] «Халяль»; **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хвост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хвост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; мясо «Чемен» куриное [из окорочка] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из окорочка] «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной**

птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный: чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». «Чикен Джерки» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Чикен Джерки» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – вяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; грудка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сушеные. Подвид – кусковые, бескостные. Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы «Халяль»; чипсы из мяса цыплят-бройлеров «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль»

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный: грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». Сорт нежирный: голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». Сорт полуожирный: тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочек утиный «Халяль»; окорочек гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. Сорт жирный: шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный: грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». Сорт нежирный: голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». Сорт полуожирный: тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочек утиный «Халяль»; окорочек гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. Сорт жирный: шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копченые-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный: грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». Сорт нежирный: голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». Сорт полуожирный: тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочек утиный «Халяль»; окорочек гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. Сорт жирный: шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые

мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный: грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полуторашка уток «Халяль»; полуторашка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочек утиный «Халяль»; окорочек гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гуска] уток; копчик [гуска] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыроподобные. Подвид – кусковые бескостные.** **Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыроподобные. Подвид – рубленые.** **Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль». **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые.** **Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полуторашка уток «Халяль»; полуторашка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочек утиный «Халяль»; окорочек гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль»; спинка уток «Халяль»; спинка гусят «Халяль»; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гуска] уток; копчик [гуска] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные.** **Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые.** **Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скропортиящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транс-

портные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °C до плюс 6 °C; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых продуктов от 0 °C до 15 °C; для замороженных не выше минус 8 °C. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных] **при температуре воздуха от 0 °C до плюс 6 °C:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 10 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 15 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые, вырабатываемые в барьерной оболочке не более 60 суток. **при температуре воздуха от 0 °C до плюс 15 °C:** сырокопченых не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленых, вяленых не более 45 суток. **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** **при температуре воздуха от 0 °C до плюс 6 °C:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 25 суток. копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при порционной нарезке не более 12 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при сервировочной нарезке не более 8 суток; сырокопченые целыми изделиями не более 150 суток; сыровяленые, вяленые целыми изделиями не более 90 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 180 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 25 суток; **при температуре воздуха от плюс 12 °C до плюс 15 °C:** сырокопченые, сыровяленые, вяленые целыми изделиями – не более 30 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 40 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; **Рекомендуемый срок годности сушеної продукции:** **при температуре от 0°C до плюс 25 °C:** негерметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной с применением вакуума или в условиях

модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **упакованной продукции [кроме сушеной] без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции [кроме сушеной] с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми изделиями – 270 суток (9 мес.); целыми изделиями [кроме сушеной] при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С: —для варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, копченых не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых, вяленых не более 30 суток; для сушеных не более 30 суток. Срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД
--------------------	---

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе-миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные: Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флет айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлайн стейк по-мароккански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тоскански»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк стриплайн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые: гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые: «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: колбаски «Франфуркские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные: отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из

бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараны стейки; бараны котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятым соусом; бараны стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогарashi с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кressса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараны котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные:** Сорт экстра: филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная

грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крыльышки [плечевая часть] куриные конфи; крыльышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок - табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полу-тушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крыльышки куриные [локтевая часть] конфи; крыльышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крыльышки цыпленка; «Крыльшки Буффало»; крыльышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крыльшки тебасаки»; куриные крыльышки с лимонной травой; куриные крыльышки в устричном соусе; крыльышки гриль в соусе «Красный прилив».

Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра: филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшина грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшина грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочки, голени] без кожи цыпленка в

специях; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризotto из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные:** Сорт экстра бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид:** Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. **Подвид: кусковые мясокостные:** Сорт отборный: утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полуожирный:** утиный окорочек конфи томленый "по-французски"; утиный окорочек конфи томленый "подкопченый"; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные:** Сорт отборный: утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индийски»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** Сорт полуожирный: утиные колбаски [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки.

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

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать

кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °C, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 °C до плюс 3 °C включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 °C. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °C до плюс 3 °C и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: без применения консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначеннной для пастеризации: из говядины и телятины не более 30 суток; из ягнятины и баранины не более 20 суток; из копчёной и оленины не более 30 суток; из мяса кролика не более 20 суток; из мяса птицы не более 20 суток; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности)): из говядины и телятины не более 40 суток; из ягнятины и баранины не более 30 суток; из копчёной и оленины не более

40 суток; из мяса кролика не более 30 суток; из мяса птицы не более 30 суток; с применением консервантов: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, пред назначенной для пастеризации: из говядины и телятины не более 45 суток; из ягнятины и баранины не более 35 суток; из конины и оленины не более 45 суток; из мяса кролика не более 35 суток; из мяса птицы не более 35 суток; в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности): из говядины и телятины не более 60 суток; из ягнятины и баранины не более 45 суток; из конины и оленины не более 60 суток; из мяса кролика не более 45 суток; из мяса птицы не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше минус 12°C не более трёх месяцев; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 6-8 месяцев. при температуре хранения не выше минус 25°C не более 12 месяцев. Срок годности изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 °C до плюс 3 °C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.

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

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». Категория Б: говядина «Гурман». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: ветчина «Гостевая». Категория В: рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б: баранина «Кавказская». Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б: ассорти «Таежное» в форме. Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А: говядина в оболочке из шпика. Категория В: ассорти в оболочке. Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А: ба-

ранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые.** Категория А: говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». Категория Б: говядина «Наслаждение». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. Категория Б: рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». Категория В: грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б: окорок «Ханский»; корейка «Стамбульская». Категория В: голяшка «Кутеж». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А: рулет «Южный». Категория Б: рулет «Оригинальный». Категория В: окорок «Лакомство». Категория Г: рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». Категория Г: ребрышки «Восхитительные». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: рулет «Норд». Категория Б: оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А: балык «Гусарский». Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: филей «Марал»; окорок «Северный». Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». Категория Б: грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б: рулет спиральный. Категория В: рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арrostини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». Категория Г: рулет с начинкой. Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: оленина в маринаде «Бомонд». Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В: баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-мароккански». Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А: чипсы из говядины. Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид – цельнокусковые Категория А: окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б: окорок «Ханский». Категория Г: грудинка «Застольная». Группа – продукты мясные. Вид – сырояленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А: билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из

говядины к пиву; говядина к пиву; бастurma «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сырояденые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-кургански». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Категория изделий: Изделие мясное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие мясное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие мясное (мясосодержащее) категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6 °C: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре не выше плюс 25°C негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; Рекомендуемый срок годности сырояденой, охлажденной продукции

при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 25°C : негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6°C : негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm5\%$ и температуре от 0°C до 6°C : негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C : герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыропеченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырояленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.71.12-861-37676459-2025
ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Полянка" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Берёзонька" «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой

«Халяль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-167-37676459-2023
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В
ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: продукция: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Дагестанские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из козины»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «Подомашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пель-

мени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсуга»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курсе «Дагестанские»; курсе «Из говядины»; курсе «Из баранины»; курсе «Из конины»; чучвара с говядиной; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсуга»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; пельмени «Иранские»; пельмени «Бахчисарайские»; пельмени «Сарай»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курсе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курсе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски); **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени классические из говядины; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени из говядины и курицы; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты с бараниной «Самаркандинские»; равиоли с говядиной и курицей; чучвара из говядины, утки с картофелем; курсе из говядины и баранины; курсе из баранины с картофелем; курсе из конины с картофелем и грибами; манты с бараниной и тыквой; манты с бараниной и грибами; манты с говядиной и тыквой; манты с кониной и тыквой; манты с говядиной и курицей **Категории Г:** пельмени мясо-капустные; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Береки»; манты «Каспийские»; манты с говядиной и курицей; чебуреки с говядиной и курицей; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; хушаны «Таджикские». **Примечание:** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат

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

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

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

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.12-886-37676459-2025
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлянь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлянь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый

амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбушки; котлета из судака.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушенная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток;

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.72.12-860-37676459-2025
ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Сдобное печенье:* печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халяль» (Halal). *Слоеное печенье:* печенье с джемом «Удача» «Халяль» (Halal); печенье

«Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халяль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal). **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита» «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халяль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халяль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халяль» (Halal). **Песочное печенье:** печенье Курабье «Халяль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халяль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халяль» (Halal). **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халяль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халяль» (Halal). **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое «Халяль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халяль» (Halal); печенье «Сырное» «Халяль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халяль» (Halal); печенье «Пикник» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантастичными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантастичными названиями.

Рекомендуемые срок годности весовой продукции: остальное – не более 30 дней. с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°C – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°C – не более 45 суток.

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.19-863-37676459-2025
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ
ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из пресного теста печеные: бантик слоеный; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с

капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндалевым кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; самса с мясом; самса с картофелем и мясом; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; хачапури; хачапури слоеные; хачапури с сыром; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая. **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жареной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост.

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

Термины и определения мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. **Примечание** К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов.

Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.19-862-37676459-2025
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ
ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с бараниной; пирожки с говядиной; пирожки с кониной; пирожки с олениной; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и греческим орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и греческими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки

с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки слоеные с бараниной; пирожки слоеные с говядиной; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; слойка с капустой и яйцом; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; эчпочмак; элеш с курицей; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с капустой; пирожки с повидлом; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с творогом; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жареной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляши «Домашний»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному.

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

Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

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

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.71.12-859-37676459-2025
ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль; торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяльный; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяльный; торт бисквитный со сливочным кремом халяльный; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяльный «Зебра»; торт «Сметанник» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяльный (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяльный из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый);

торт «Тарталет с персиком» халяльный (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяльный; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт «Наполеон» халяльный (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяльный (песочный); торт «Манник» халяльный ; торт «Сухарный» халяльный ; торт «Черемуховый» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяльный (бисквитно-муссовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

21 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.15-784-37676459-2020
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». Консервы мясные кусковые из субпродуктов: печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный».

Консервы мясные кусковые в желе: говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная».

Консервы мясные кусковые в соусе: говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе.

Консервы мясные фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами.

Консервы мясные паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года**. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °C до 6 °C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.86.10-831-37676459-2019
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халляль» [далее по тексту - колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. **Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халляль» подразделяют: в зависимости от термического состояния:** на охлажденные; **в зависимости от способа термической обработки:** на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халляль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халляль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль».

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы - не менее 40 %, субпродуктов птицы - не более 10 %), растительных белков - не более 5 %, круп (муки) - не более 7 %, крахмала - не более 3 %, овощей - не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы**

для детского питания: колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке - не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток; сервировочной нарезкой - не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" - не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток. сервировочной нарезкой - не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °C до 6 °C – не более 3 суток.

22 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-824-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ
МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халляль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сыро-копченые и сыровяленые [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халляль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халляль» выпускают следующих видов, категорий и торговых наименований: Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халляль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халляль»; колбаса полукопченая «Казахская Халляль»; колбаса полукопченая «Казы Халляль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халляль». Категория Б: колбаса полукопченая «Татарская Халляль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халляль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халляль»; колбаса полукопченая «Ханская Халляль»; колбаса полукопченая «Степная Халляль»; колбаса полукопченая «Казачья Халляль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халляль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халляль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халляль»; колбаса полукопченая «Конская Халляль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халляль»; колбаса полукопченая «Раменская Халляль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халляль»; колбаса полукопченая «Гуцульская островная Халляль»; колбаса полукопченая «Элитная Халляль»; колбаса полукопченая «Салами «Помодор Халляль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халляль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халляль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халляль»; колбаса полукопченая «Залийская Халляль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халляль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халляль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халляль»; колбаски полукопченые «Охотничий по-мусульмански Халляль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халляль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халляль»; колбаса полукопченая «Семейная Халляль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халляль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халляль»; колбаски полукопченые «Пикник Халляль»; колбаски полукопченые с ароматом брускини «Халляль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халляль»; колбаса полукопченая «Волжская Халляль»; колбаса полукопченая «Кировская Халляль»; колбаса полукопченая «Вятская Халляль»; колбаса полукопченая «Сузdalская Халляль»; колбаса по-

лукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбасаполукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаса полукопченая «Донская Халяль». **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбасаполукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбасаполукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбасаполукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбасаполукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «Повенгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»;

колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль».

Категория Д: колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»;

Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г: колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль».

Категория Д: колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Бременский Халяль».

Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульманские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль».

Категория Б: колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»;

колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пrestижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Пrestижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль»; колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчикон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль».

Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А: колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль».

Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «МаханХаляль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелданская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Халяль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль».

Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А: колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская

Халяль»; колбаса сыровяленая «Балыковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Халяль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяленая «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 08.05.2020 год Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В: колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Вайнахская Халяль»; колбаса полукопченая «Нуриевская Халяль»; колбаса полукопченая «Халяль»; колбаса полукопченая «Говядина ароматная Халяль»; колбаса полукопченая «Сабантуй Халяль»; колбаса полукопченая «Ингушская Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Халяль»; колбаса полукопченая «Адыгейская Халяль»; колбаса полукопченая «Молодежная Халяль»; колбаса полукопченая «Черкесская Халяль»; колбаса полукопченая «Исламская Халяль»; колбаса полукопченая «Дагестанская Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль»; колбаски полукопченые «Калибр 12 Халяль». Категория Г: колбаса полукопченая «Рамазан Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат Восточный Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная Халяль»; колбаса полукопченая «Каспийская Халяль»; колбаса полукопченая «Праздничная Халяль». Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория Б: колбаса варено-копченая «Вехлинская Халяль»; колбаса варено-копченая «Стамбульская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Престиж Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитара Халяль»; колбаса варено-копченая «Кизлярский сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат чеченский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «С сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Аварская с курдюком Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «1 СОРТ» Халяль». Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Элитная Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.07.2021 год Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В: колбаса полукопченая «Чеченская Халяль»; колбаса полукопченая «Кумыкская Халяль»; колбаса полукопченая «Буйнакская Халяль». Категория Г: колбаса полукопченая «Чиркейская Халяль».

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.02.2023 год Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль» [вариант II]. Категория Б: колбаса полукопченая «Кавказская Халяль» [вариант II]. Категория В: колбаса полукопченая «Чесночная Халяль» [вариант II]; колбаса полукопченая «Южная Халяль» [вариант II]. Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Премиум Халяль». Категория Б: колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль» [вариант II].

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

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. **варено-копченая колбаса**

[колбаска] (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер выше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. **сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер выше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. Примечание Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сырокопченая сухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C , копчение при температуре не выше 22°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочно-кислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырья колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер выше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]**: Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]**: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура**: Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их вы-

ращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье.

пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама.

продукция «Халяль»: любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями.

продукция «Харам»: запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».

знак маркировки «Халяль»: графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль».

халиль-контролер: квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемый на договорной основе.

эксперт-аудитор «Халяль»: специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям.

Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют:

Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток;

Изделия колбасные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием

консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°C включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготавитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-823-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»(HALAL)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халляль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халляль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халляль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Из говядины Халляль»; колбаса вареная «Из телятины Халляль»; колбаса вареная «Мусульманская Халляль»; колбаса вареная «Останкинская Халляль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халляль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халляль»; колбаса вареная «Татарская особая Халляль»; колбаса вареная «Восточная Халляль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халляль»; колбаса вареная «Говяжья с овощамиХалляль»; колбаса вареная «МозаичнаяХалляль»; колбаса вареная «Горская Халляль»; колбаса вареная «Еврейская Халляль»; колбаса вареная «Конская Халляль»; колбаса вареная «Баранья Халляль»; колбаса вареная «Султан баша Халляль» колбаса вареная «Туркестан Халляль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халляль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халляль»; колбаса вареная «Тутырма Халляль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халляль»; колбаса вареная «Рамазан Халляль» колбаса вареная «Памирская Халляль»; колбаса вареная «Раульская Халляль»; колбаса вареная «НежнаяХалляль»; колбаса вареная «Уфимская из говядиныХалляль» колбаса вареная «Докторская особаяХалляль»; колбаса вареная «Чесночная Халляль»; колбаса вареная «Тараз Халляль»; колбаса вареная «Шарфовская Халляль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халляль»; колбаса вареная «Егерская Халляль»; колбаса вареная «Баранья особая Халляль»; колбаса вареная «Партнер Халляль» колбаса вареная «Баранья новая Халляль»; колбаса вареная «Тутырма Халляль»; колбаса вареная «Радужная Халляль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халляль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халляль»; колбаса вареная «Деликатесная Халляль»; колбаса вареная «Прима Халляль»; колбаса вареная «Посольская Халляль»; колбаса вареная «Вкусная Халляль»; колбаса вареная «Фирменная Халляль»; колбаса вареная «Жайык Халляль»; колбаса вареная «Астана Халляль» колбаса вареная «Батырская Халляль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халляль»; колбаса вареная «Сарыарка Халляль»; колбаса вареная «Алатауская Халляль»; колбаса вареная «Казахская Халляль»; колбаса вареная «Чабанская Халляль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халляль»; колбаса вареная «Астанинская Халляль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халляль»; колбаса вареная «Тминная Халляль» колбаса вареная «Крымская Халляль»; колбаса вареная «Алатау Халляль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халляль» колбаса вареная «Элитная молочная Халляль»; колбаса вареная «Феникс Ха-

ляль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

Группа – мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халяль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячья Халяль»; сосиски «Кавказские Халяль»; сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль»»; сосиски «Стамбульские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Халяль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль».

Категория В: сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль»; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль».

Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Тунисские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Кобургские Халяль».

Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Телячья Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль».

Категория Б: сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халяль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль».

Категория В: сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараны Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль»; сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»;

Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки «Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль».

Категория Г: сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные:** Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. **Категория А:** ветчина «Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядины Халяль»; ветчина «По-татарски Халяль»; ветчина «Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлебы мясные и мясосодержащие:** Группа – мясная. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареные. **Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб «Мусульманский Халяль» колбасный хлеб «Бараний Халяль». колбасный хлеб «Татарский Халяль». **Группа – мясосодержащая.** Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. **Категория В:** колбасный хлеб «Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 16.06.2020 год Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Баракат Халяль»; колбаса вареная «Стамбульская Халяль»; колбаса вареная «Молочная традиция Халяль»; колбаса вареная «Чеченская Халяль»; колбаса вареная «На здоровье Халяль»; колбаса вареная «Равис Халяль»; колбаса вареная «С сыром Халяль»; колбаса вареная «Вязанка Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Карапули Халяль»; сосиски «Загорские Халяль»; Категория В: сосиски «Говяжьи по-татарски Халяль»; сосиски «Молодежные Халяль»; сосиски «Аварские Халяль»; сосиски «Чеченские Халяль»; сосиски «С курицей Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие - 20.09.2022 год Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория Б: колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «С молоком Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Мини Халяль»; сосиски «Арбатские с кетчупом Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Венские с сыром Халяль»; сосиски «С молоком Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория Б: сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Из говядины Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные:** Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория В: ветчина «Из говядины Халяль».

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

Термины и определения колбасное изделие: Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ± 4 мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допуска-

ется в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-ovalную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на ± 4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-ovalную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на ± 4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. **колбасный хлеб:** Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. категория: Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответ-

ствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халиль-контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемый на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Рекомендуемые сроки годности** варенных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек:** **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 15 суток; порционной нарезкой - не более 10 суток; сервировочной нарезкой - не более 6 суток.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль» со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы**: при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)
--------------------	---

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. изделия колбасные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия колбасные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на: колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; прочие колбасные изделия. Примечание Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре. в зависимости от используемого мяса птицы: изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; в зависимости от формы: в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: **Колбасы:** Сорт экстра: колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычковая вареная Халяль». Сорт высший: колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балыковая Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль»; колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». Сорт первый: колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»; колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «Ветчинная Халяль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». Сорт второй: колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». Сорт третий: колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Халяль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски:** Сорт экстра: колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». Сорт высший: колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». Сорт первый: колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». Сорт второй: колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски:** Сорт экстра: сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». Сорт высший: сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Бистро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Хальль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». Сорт первый: сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». Сорт второй: сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хот-догов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». Сорт третий: сосиски «Сытные Хальль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Хальль». **Сардельки:** Сорт экстра: сардельки «Уфимские Халяль». Сорт высший: сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные

Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Халяль»; шпикачки Халяль шпикачки "По-Татарски Халяль". **Изделия колбасные потрошковые:** **Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** **Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салами Халяль». **Изделия колбасные фаршированные:** **Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы:** **Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2020 год Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт третий: колбаса вареная «Казан-Утлары Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль». Сосиски из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий: сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль». Сардельки [шпикачки] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий: шпикачки «По-татарски Халяль». Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт первый: ветчина «Охотничья Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.01.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.09.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 4 Дата введения в действие 20.09.2022 год Колбасы вареные из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый: колбаса из мяса кур вареная «Памирская Халяль»; колбаса из мяса кур вареная «Мортаделла с сыром Халяль». Сорт второй: колбаса из мяса кур вареная «Восточная Халяль». Сорт третий: колбаса из мяса кур вареная «Народная Халяль». Колбаски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый: колбаски из мяса кур вареные «Мергез Халяль»; колбаски из мяса кур вареные «Для жарки Халяль». Сосиски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший: сосиски из мяса кур вареные «Сливочные Халяль». Сорт первый: сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски из

мяса кур вареные «Фитнес Халяль». **Сорт второй:** сосиски из мяса кур вареные «Для хот-догов Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Сметанковые Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Петровские Халяль». **Сорт третий:** сосиски из мяса кур вареные «Сытные Халяль». **Сардельки [шипички] из мяса птицы Халяль:** Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. **Сорт третий:** сардельки из мяса кур вареные «Сочные Халяль»; сардельки из мяса кур вареные «К завтраку Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы:** Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. **Сорт высший:** Ветчина из мяса кур вареная «Нежная Халяль».

Изменение № 5 Дата введения в действие 30.10.2025 год ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Сосиски из мяса птицы [кур, цыплят-бройлеров] Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй: сосиски из мяса кур «Путник Халяль»; сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО [СУБПРОДУКТЫ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Колбасы варёные, содержащие мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]: Группа – продукция, содержащая мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый: колбаса варёная из мяса кур «Путник Халяль»; колбаса варёная из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов:** **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности **ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев.** Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °C – 6 месяцев; при температуре минус 18 °C – 10 месяцев; при температуре минус 25 °C – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °C до 6°C – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, 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.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (взамен ТУ 9213-347-37676459-2015)
--------------------	---

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

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А: говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный»; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; Категория Б: говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; Категория В: «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А: ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; Категория Б: ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В: язык фаршированный «Нежность»; Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А: говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиний «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «Побалашовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»;

шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар осо-
бый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной
коже; **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; **Кате-
гория Г:** ребра телячьи; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид:**
копчено-вареные Категория Б: рулет с сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говя-
жий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиной «Королевский»; рулет буйво-
линой «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный
«Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская».
Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория
A: говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «По-селянски»; говядина «Лакомка»; буй-
волятинка «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок
телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шашлык «Разбойничий»; шаварма-гриль; стейк «Ша-
тобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пи-
кантная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азер-
байджански; шашлык по-таджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»;
ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык по-грузински; шашлык по-
кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; **Группа: мяс-
ная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Катего-
рия Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиной спиральный; говядина
запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятинка запеченная с черносливом «Наслаждение»;
рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; гру-
динка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка
говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арrostини»; грудинка буйво-
линая «Арrostини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины**
цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А: пастрома «Президентская»; рулет
«Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семей-
ный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумитель-
ная»; буйволятинка «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиной «Празднич-
ный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фарширо-
ванные Подвид: копчено-запеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид:**
продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:
говядина «Фермерская»; говядина «Пражская»; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Делика-
тесная»; буйволятинка «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинnyй»; пастрома «Со-
чинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; «Языки говяжьи сырокоп-
ченые»; «Языки буйволинные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из
буйволятини; «Мясо по-кайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйво-
линый; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говя-
дины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говя-
дины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сырояленые Категория А:** говядина «Ара-
вийская»; буйволятинка «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятини; бастурма «Ба-
кинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с
черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пря-
ный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»;
«Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говя-

дины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятин на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные** **Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копченово-вареные** **Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка "Банджо" баранья; лопатка "Устричная" из баранины; рулет «Восточный»; «Узын-омыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеечка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узын-омыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** корейка «Стамбульская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «Хан-Тагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделяемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узын-омыртка» «Узын-омыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копченово-вареные** **Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копченово-запеченные** **Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные** **Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-мароккански; козлятина на вертеле по-мароккански; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык по-армянски; шашлык по-карски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски; шашлык по-ташкентски; шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык геленджикский; шашлык по-турецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные** **Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые** **Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «По-барски»; филеечка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырояленые** **Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочек «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные** **Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копченово-вареные** **Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»;

филей «Марочный»; окорочек «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленя «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленя»; «Рулька оленя»; рулет «Выюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленни»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленя «Деликатесная»; «Балык олений». **Группа: мясная Вид:** **продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыропеченые Категория А:** окорок олений «Гурман»; филе оленя «Премиум»; «Пастрома оленя»; «Оленина сыропеченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочек «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленя»; «Рулька оленя»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырояленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. **Продукты из конины «Халяль»:** **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моий». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластинах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыропеченные: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид:** **продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырояленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

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

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

Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°C до плюс 6°C включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°C. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C и до 6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°C до 6°C: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных**: целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **-сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сырояденые**: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль», упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12°C не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 90 суток; **сырокопченые и сырояденые** при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C не более 120 суток; при температуре хранения не

выше минус 18°C не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C не более 5 суток. 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.