



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,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.11.20-639-37676459-2017](tel:84754550980)

[СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

Субпродукты свиные

Мясокостные, шерстные:

- головы;
- ноги;
- хвосты;
- шкурка;
- межсосковая часть;
- свиное небо (Pig palate);

Мякотные:

- тримминг свиной головной 70/30;
- мозги;
- языки;
- щековина;
- уши;
- калтыки;
- легкие, трахея, диафрагма;
- печень;
- сердце;
- диафрагма;

- пяточки;
- почки;
- селезенка;
- мясо пищевода;
- обрезь;
- аорта свиная(Aorta);

Слизистые:

- желудка.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С - не более 168 часов.

Рекомендуемый срок годности субпродуктов, при температуре от +2 до +6⁰ С:

- с применением консервантов – от 10 до 14 суток;
- без консервантов - 7 суток.

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