



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

[ТУ, ТИ 10.13.13-416-37676459-2017](#)

[ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ
СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ](#)

[\(Взамен ТУ 9212-416-37676459-2016\)](#)

СТОИМОСТЬ
16 000 РУБ



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

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов.

Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Продукция классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок:

В зависимости от формы, продукцию классифицируют:

- соломка;
- палочки;
- снеки;
- ленточки;
- ломтики;
- нарезка (асимметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.).

В зависимости от вида используемого мяса и субпродуктов, продукцию вырабатывают из:

Из говяжьих субпродуктов:

- рубец;
- уши;
- губы;
- легкое;

- вымя;
- печень;
- мясная обрезь;
- диафрагма;
- почки;
- язык;
- сердце;
- нос;
- мясо пищевода;
- смеси субпродуктов говяжьих.

Из свиных субпродуктов:

- уши;
- хвост;
- язык;
- нос (пяточок);
- диафрагма;
- печень;
- сердце;
- почки;
- желудки;
- мясо пищевода;
- шкурка;
- мясная обрезь;
- смеси субпродуктов свиных.

Из бараньих субпродуктов:

- рубец;
- легкое;
- нос;
- языки;
- печень;
- сердце;
- почки;
- мясо пищевода;
- смеси субпродуктов бараньих.

Из субпродуктов птицы:

- ноги (лапы, лапки);
- шеи;
- желудки;
- печень;
- гребни;
- сердце;
- смеси субпродуктов птицы.

Из конских субпродуктов (жеребятины):

- языки;
- легкие;
- диафрагма;
- печень;
- губы;
- сердце;

- почки;
- мясная обрезь;
- мясо пищевода;
- смеси субпродуктов конских.

Из субпродуктов оленины:

- языки;
- диафрагма;
- печень;
- губы;
- сердце;
- почки;
- мясная обрезь;
- мясо пищевода;
- смеси субпродуктов оленьих.

Наборы из субпродуктов:

- набор из субпродуктов говяжьих;
- набор из субпродуктов свиных;
- набор из субпродуктов бараньих;
- набор из субпродуктов оленьих;
- набор из субпродуктов конских;
- набор из субпродуктов птицы.

В зависимости от используемых специй, продукцию вырабатывают:

- со смесью специй (два и более видов);
- в обсыпке из декоративных специй;
- с хреном;
- с аджикой;
- с красным перцем;
- с черным перцем;
- со смесью перцев;
- с имбирем;
- с горчицей;
- с укропом;
- с зеленью;
- с пряными травами;
- с морской солью;
- с чесноком;
- с луком;
- с тмином;
- с кайенским перцем;
- с паприкой;
- с фисташками.

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

Допускается:

- не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.);
- указывать иную форму;
- не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75 ± 5) %:

- весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев;

- упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.