



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
16 900 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.14-018-37676459-2016

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ

(взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 15.12.2016 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 продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент продукции:

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – вареные.

Категория А:

- рулет из языка;
- орех мясной «Бомонд».

Категория Б:

- окорок бескостный «Изысканный»;
- окорок пивной;
- рулет «Княжеский»;
- рулет «Невский»;
- рулет «Петербургский»;
- рулет «Популярный»;
- ветчина «Застольная»;
- карбонад пивной.

Категория В:

- рулет «Деликатесный»;
- рулет «Пражский»;
- прессованный мешочек;
- рулет «Княжеский»;
- рулет «По-дрезденски»;
- рулька фаршированная;
- рулет «Мозаика»;
- мясной «пирог» «Секрет»;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- бекон «Экстра»;
- грудинка «Домашняя»;
- ассорти «Слободское»;
- ассорти в оболочке.

Категория Г:

мясо поросят;

ноги свиные «Можож».

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория А:

- окорок бескостный «Изысканный»;
- филей «Восторг»;
- вырезка «Кремлевская»;
- балык «Идеал»;
- окорок в виде сердца «Любимый»;
- рулет «Дуплет»;
- рулет «Светский»;
- рулет «Аппетитный»;
- рулет «Обыкновенный»;
- рулет задонский;
- рулет «Борисоглебский»;
- шинка «Изумительная»;
- свинина «Фантазия».

Категория Б:

- буженина «Тамбовская»;
- шейка;
- шейка «Любимая»;
- окорок «Липецкий»;
- окорок «Александровский»;
- окорок «Аппетитный»;
- окорок передний;
- окорок задний;
- вырезка;
- корейка;
- поросята;
- свинина «По-алтайски»;
- язык свиной в шпике «Деликатесный»;
- корейка «Царская»;

- корейка «Экстра»;
- буженина «Российская»;
- шейка «Заказная»;
- карбонад «Восточный»;
- карбонад «Пикантный»;
- рулет «Домашний»;
- рулет «Домашний» с чесноком»;
- рулет «Домашний» с курагой»;
- рулет «Первоклассный»;
- рулет «Нежный»;
- рулет с сыром.

Категория В:

- бекон «Дворянский»;
- шейка фаршированная «Любительская»;
- рулет «Фирменный»;
- рулет «Оригинальный»;
- грудинка;
- грудинка «Особая»;
- грудинка «Ароматная» бескостная;
- грудинка «Старорусская»;
- грудинка бескостная «Домашняя».

Категория Г:

- ребрышки «Закусочные».
- бекон «Охотничий»;
- грудинка «Классическая»;
- рулька (голяшка);
- щековина.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – запеченные.

Категория А:

- филей «Столичный»;
- карбонад «Московский»;
- окорок пивной с сыром.
- шейка «по-домашнему» в маринаде;
- буженина в медовом соусе запеченная.

Категория Б:

- свинина по-шведски;
- корейка «Боярская»;
- рулет с сыром;
- филе фаршированное «Лакомство».
- корейка в тесте.

Категория В:

- грудинка на вертеле «По-гусарски»;
- грудинка «Застольная»;
- шашлык «По-домашнему»;
- шашлык «По-московски»;
- шашлык «По-кургански»;
- шашлык «По-болгарски»;

- свинина с овощами на вертеле;
- рулет «Молодежный»;
- рулет «Лебединое гнездо»;
- корейка фаршированная «Сюрприз»;
- рулет «Парижский»;
- шейка фаршированная «Пикник»;
- «Бомба» из окорока;
- рулька фаршированная;
- филе в тесте;
- торт с окороком;
- торт с языком, грибами;
- «Пирог» со свиной ножкой.
- копченая свинина с сыром в тесте;
- копченая свинина в тесте.

Категория Г:

- окорок со спаржей в тесте;
- деликатесные ребрышки в медовом маринаде.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-запеченные.

Категория А:

- вырезка «Кремлевская»;
- вырезка;
- деликатес «Особый»;
- деликатес «Славянский».

Категория Б:

- рулет «Первоклассный»;
- пастрома;
- пастрома «Юбилейная».

Категория В:

- грудинка «Купеческая».

Категория Д:

- ребра;
- ребрышки «Оригинальные».

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сырокопченые.

Категория А:

- орех свиной с пряностями;
- ветчина с можжевельником;
- «Бендайола»;
- окорок в виде сердца «Любимый»;
- карбонад «Парижский»;
- балык «Идеал»;
- филе «Дорогому гостю»;
- окорок «Липецкий»;
- чипсы.

Категория Б:

- грудинка «Старорусская»;

- окорок передний;
- окорок задний;
- корейка «Царская»;
- корейка;
- поросята;
- грудинка.

Категория Г:

- ребра.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сыровяленые.

Категория А:

- окорок вяленый;
- свинина к пиву;
- палочки к пиву.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – соленые.

Категория Б:

- мясо маринованное (карбонад в шкуре);
- карбонад со шпиком маринованный.

Категория В:

- бекон «Закусочный»;
- бекон «Особый»;
- бекон «Пряный»;
- бекон «Белорусский»;
- бекон «Популярный»;
- бекон «Домашний»;
- бекон «Южный»;
- бекон «Любительский»;
- грудинка маринованная.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 18.08.2017 г.

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория А:

- филей свиной.

Изменить следующие наименования категории Б в ассортименте и по тексту:

- окорок «Липецкий» на окорочок «Липецкий»;
- окорок «Александровский» на окорочок «Александровский»;
- окорок «Аппетитный» на окорочок «Аппетитный».

Изменение № 2

Дата введения в действие - 19.09.2017 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сырокопченые.

Категория А:

- «Балык свиной»;

- «Балык свиной «Праздничный»;
- «Вырезка в специях»;
- «Бастурма из свинины»;
- «Пастрома свиная».

Категория А:

- ветчина «Белый город»;
- ветчина «Европейская»;
- ветчина «Мраморная»;
- ветчина «Шварцвальская».

Категория В:

- «Бекон сырокопченный».

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сыровяленые.

Категория А:

- ветчина сыровяленая из свинины «Царская».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 23.03.2018 г.

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория Г:

- рулет «Рябчик с чесноком».

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – запеченные.

Категория В:

- буженина «Традиционная».

Изменение № 4

Дата введения в действие - 14.02.2019 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – вареные.

Категория В:

- грудинка вареная.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 28.12.2020 г.

Актуализация текста

Изменение № 7

Дата введения в действие - 10.02.2021 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – вареные.

Категория Б:

- ветчина «Столичная» вареная в оболочке;
- ветчина «Традиционная» вареная в оболочке.

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория Б:

- свинина «По-деревенски»;
- свинина «Пряная»;
- шинка свиная.

Категории В:

- корейка «Боярская»;
- корейка «Классическая»;
- корейка;
- рулет «Праздничный»;
- рулька «Деревенская»;
- полендвица «Беловежская»;
- лопатка;
- лопатка «Классическая»;
- орех;
- орех «Классический».

Категории Г:

- грудинка «Классическая»;
- грудинка;
- грудинка «Сибирская»;
- деликатес «Минский».

Категории Д:

- ребрышки свиные «К пиву»;
- «Ребрышки свиные» (хрящи реберные).

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сырокопченые.

Категория Г:

- грудинка свиная бескостная.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 04.06.2021 г.

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория Б:

- рулька «По-баварски».

Группа –мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сырокопченые.

Категория А:

- балык «Идеал» сырокопченный.

Изменение № 9

Дата введения в действие - 31.04.2022 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сыровяленые.

Категория А:

- хамон без кости;
- хамон нарезка;

Категория Б:

- хамон на кости.

Изменение № 10

Дата введения в действие - 30.01.2023 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория А:

- «окорок из чугушка».

Изменение № 11

Дата введения в действие - 27.11.2023 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория А:

- свинина «Фантазия».

Изменение № 12

Дата введения в действие - 24.06.2024 г.

Группа – мясная.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория Д:

- хребты свиные.

Изменение № 13

Дата введения в действие - 20.05.2025 г.

Группа – мясные продукты.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.

Категория А:

- карбонад «Купеческий»;

- корейка на кости;

Категория Б:

- грудинка «Купеческая»;

- грудинка на кости;

Группа – мясные продукты.

Вид – продукты из мяса свинины.

Подвид – сырокопченые.

Категория А:

- окорок свиной.

Примечание:

Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующаяся предельными нормами их общего содержания.

Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующаяся предельными нормами ее общего содержания.

Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

Категория деликатесных изделий:

Продукт мясной:

Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке;

Изделие деликатесное 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 деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Рекомендуемые сроки годности указаны с момента изготовления.

Рекомендуемые сроки годности сыровяленной продукции:

Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:

- целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – **не более 120 суток;**
- порционная нарезка от 4°C до 12°C – **не более 90 суток;**
- целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – **не более 180 суток;**
- порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – **не более 150 суток.**

Герметично упакованной при температуре:

- целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – **не более 150 суток;**
- порционная нарезка от 4°C до 12°C – **не более 120 суток;**
- целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – **не более 210 суток;**
- порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – **не более 180 суток.**

Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:

- от 0°C до 4°C:

- целым изделием – **не более 270 суток.**
- порционная нарезка – **не более 200 суток;**
- сервировочная нарезка – **не более 160 суток.**

- от 5°C до 8°C:

- целым изделием – **не более 180 суток;**
- порционная нарезка – **не более 160 суток.**
- сервировочная нарезка – **не более 120 суток;**

- от 12°C до 15°C:

- целым изделием – **не более 120 суток;**
- порционная нарезка – **не более 100 суток;**
- сервировочная нарезка – **не более 80 суток.**

Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции:

Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:

- целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 25 суток;**
- порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 20 суток;**
- целым изделием от 0 до плюс 4°C – **не более 35 суток;**
- порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – **не более 25 суток.**

Герметично упакованной при температуре:

- целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 35 суток;**
- порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 25 суток;**
- сервировочная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – **не более 7 суток;**

- целым изделием от 0 до плюс 4°C – не более 45 суток;
- порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – не более 35 суток;
- сервировочная нарезка от плюс 0 до плюс 4°C – не более 15 суток.

Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:

- от плюс 4 до плюс 15°C:

- целым изделием – не более 65 суток;
- порционная нарезка – не более 45 суток;
- сервировочная нарезка – не более 30 суток.

- от 0 до плюс 4°C:

- целым изделием – не более 90 суток;
- порционная нарезка – не более 75 суток;
- сервировочная нарезка – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции копчено-вареной, варено-копченой, копчено-запеченной:

Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – не более 15 суток;
- порционная нарезка – не более 10 суток.

Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – не более 25 суток;
- порционная нарезка – не более 20 суток;
- сервировочная нарезка – не более 15 суток.

Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – не более 50 суток;
- порционная нарезка – не более 40 суток;
- сервировочная нарезка – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции вареной и запеченной:

Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 8 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 6 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 12 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 8 суток.

Герметично упакованной при температуре:

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 12 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 8 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – не более 6 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 15 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 10 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – не более 8 суток.

Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 25 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 15 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – не более 10 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 35 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 25 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности соленой продукции:

Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – не более 30 суток;
- порционная нарезка – не более 20 суток.

Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – **не более 45 суток;**
- порционная нарезка – **не более 35 суток;**
- сервировочная нарезка – **не более 25 суток.**

Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:

- целым изделием – **не более 65 суток;**
- порционная нарезка – **не более 45 суток;**
- сервировочная нарезка – **не более 35 суток.**

Рекомендуемые сроки годности замороженной всей продукции (кроме сыровяленной) при температуре:

- **не выше минус 8 – не более 180 суток;**
- **не выше минус 8 (сыровяленная продукция) – не более 320 суток;**
- **не выше минус 18 – не более 12 месяцев;**
- **не выше минус 18 (сыровяленная продукция) – не более 18 месяцев.**

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 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.