



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

[ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022](#)

СТОИМОСТЬ  
**26 000 РУБ**

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ,  
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ»  
\[HALAL\] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*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 изделий кулинарных мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид.**

**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 флэт 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»;
- «Никуюга» [японское блюдо из мяса и картофеля];
- «Сирлойн 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 стриплойн»;
- 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 «Франфурктские» "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;
- бараньи стейки;
- бараньи котлеты с чесноком и свежими травами;
- стейки из бараньего огузка;
- корейка баранья с мятным соусом;
- бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль;
- баранье филе с травами;
- «Тажин» sous vide;
- ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо;
- ягненок тогараша с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса.

**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»;
- бараньи 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;

— крылышки [плечевая часть] куриные конфи;

— крылышки [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;
- полутушка цыплят конфи;
- перепелиная тушка конфи;
- перепелиные ножки конфи;
- окорочка цыплят конфи;
- окорочка индейки конфи;
- бедро куриное конфи;
- бедро индейки конфи;
- крылышки куриные [локтевая часть] конфи;
- крылышки 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];
- крылышки цыпленка;
- «Крылышки Буффало»;
- крылышки в томатно-медовом соусе;
- «Куриные крылышки тебасаки»;
- куриные крылышки с лимонной травой;
- куриные крылышки в устричном соусе;
- крылышки 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;
- индюшиная 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;
- индюшиная 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 цыпляют конфи;
- филе грудки индейки конфи.

**Сорт высший:**

- филе [бедро, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях;
- филе [бедро, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе;
- филе [бедро, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки;
- филе [бедро, 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» [бедро];
- террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками;
- филе бедра цыпляют 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;
- «Ризотто 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 можжевельными 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 полужирный:**

— утиный окорочок конфи томленный "по-французски";

— утиный окорочок конфи томленный "подкопченный";

— 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-индиански»;

— 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 полужирный:**

— 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 названия 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 °С, 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 10.13.14-023-37676459-2022.

### **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 °С до плюс 3 °С 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 °С.

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 °С до плюс 3 °С 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, предназначенной для пастеризации:*

— из говядины и телятины — не более **30 суток**;

— из ягнятины и баранины — не более **20 суток**;

— из конины 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 конины 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, предназначенной 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°С** — не более **трёх месяцев**;

— при температуре хранения не выше **минус 18°С** — не более **6-8 месяцев**.

— при температуре хранения не выше **минус 25°С** — 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 °С до плюс 3 °С — 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.