



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
16 000 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.14-031-37676459-2023
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.14-031-37676459-2016)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 20.01. 2023 г. 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 полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы, изготовленные из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков, кусочков, или измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке [далее по тексту — полуфабрикаты, продукция].

Полуфабрикаты из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы.

Полуфабрикаты из мяса птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Ассортимент продукции.

Полуфабрикаты из мяса птицы в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований:

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»;
- Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»;

- Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»;
- Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»;
- Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»;
- Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»;
- Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»;
- Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»;
- Голень цыплят-бройлеров в соусе для запекания;
- Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Испания»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»;
- Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»;
- Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»;
- Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»;
- Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»;
- Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»;
- Бедро куриное «О!» в маринаде;
- Бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде;
- Бедро индейки «О!» в маринаде;
- Бедро утки «О!» в маринаде;
- Бедро гуся «О!» в маринаде;
- Бедро цесарки «О!» в маринаде;
- Голень куриная «Лень!» в маринаде;
- Голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде;

- Голень индейки «Лень!» в маринаде;
- Голень утки «Лень!» в маринаде;
- Голень гуся «Лень!» в маринаде;
- Голень цесарки «Лень!» в маринаде;
- Крыло куриное «Во!» в маринаде;
- Крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде;
- Крыло индейки «Во!» в маринаде;
- Крыло утки «Во!» в маринаде;
- Крыло гуся «Во!» в маринаде;
- Крыло цесарки «Во!» в маринаде;
- Курица «ЖариЦа!» в маринаде;
- Цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде;
- Индейка «ЖариЦа!» в маринаде;
- Утка «ЖариЦа!» в маринаде;
- Гусь «ЖариЦа!» в маринаде;
- Цесарка «ЖариЦа!» в маринаде;
- Цыпленок табака;
- Цыпленок в соусе «Барбекю»;
- Цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю»;
- Окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Грудка н/к цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Ножки «По-грузински» с баклажаном и томатом;
- «Шкмерули» [цыпленок в молочно-чесочном соусе];
- Утка «По-пекински»;
- Полутушка утиная «По-пекински»;
- Четверть задняя утиная «По-пекински»;
- Грудка утиная н/к «По-пекински»;
- Полугрудка утиная н/к «По-пекински»;
- Окорочок утиный «По-пекински»;
- Бедро утиное «По-пекински»;
- Голень утиная «По-пекински»;
- Крыло утиное «По-пекински»;
- Утка для запекания;
- Полугрудка утиная н/к для запекания;
- Окорочок утиный для запекания;
- Бедро утиное для запекания;
- Голень утиная для запекания;
- Крыло утиное для запекания;
- Окорочок «Уткино» в маринаде;
- Бедро «Уткино» в маринаде;
- Голень «Уткино» в маринаде;
- Крыло «Уткино» в маринаде;
- Полугрудка утиная н/к для запекания;
- Полугрудка «Уткино» н/к в маринаде;
- Крылышки куриные «По-домашнему»;
- Крылышки куриные в маринаде;

- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;
- Крылышки в маринаде «Огненные»;
- Крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»;
- Крылышки в маринаде «С кайенским перцем»;
- Крылышки в маринаде «С перцем чили»;
- Крылышки в маринаде «К пиву»;
- Крылышки в маринаде «По-баварски»;
- Крылышки в маринаде «Пикантные»;
- Крылышки в маринаде «Барбекю»;
- Крылышки в маринаде «Для гриля»;
- Крылышки в соусе «Карри»;
- Крылышки в соусе «Терияки»;
- Крылышки в брусничном соусе;
- Крылышки в остром соусе;
- Крылышки в чесночном соусе;
- Голень в маринаде «Огненная»;
- Голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем»;
- Голень в маринаде «С кайенским перцем»;
- Голень в маринаде «С перцем чили»;
- Голень в маринаде «К пиву»;
- Голень в маринаде «По-баварски»;
- Голень в маринаде «Пикантная»;
- Голень в маринаде «Барбекю»;
- Голень в маринаде «Для гриля»;
- Голень в соусе «Карри»;
- Голень в соусе «Терияки»;
- Голень в брусничном соусе;
- Голень в остром соусе;
- Голень в чесночном соусе;
- Бедрышки в маринаде «Огненные»;
- Бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»;
- Бедрышки в маринаде «С кайенским перцем»;
- Бедрышки в маринаде «С перцем чили»;
- Бедрышки в маринаде «К пиву»;
- Цыпленок табака с аджикой;
- Цыпленок табака;
- Цыпленок табака «По-мексикански»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;

- Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»;
- Окорочка куриные в маринаде;
- Утенок в маринаде «Гриль»;
- Утенок в маринаде «Барбекю»;
- Утенок табака в маринаде;
- Полутушка утки в маринаде «Гриль»;
- Полутушка утки в маринаде «Барбекю»;
- Окорочок утиный в маринаде «Гриль»;
- Окорочок утиный в маринаде «Барбекю»;
- Грудка утки н/к в маринаде «Гриль»;
- Грудка утки н/к в маринаде «Барбекю»;
- Тушка гуся в маринаде «Гриль»;
- Тушка гуся в маринаде «Барбекю»;
- Окорочок гусиный в маринаде «Гриль»;
- Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю»;
- Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль»;
- Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю»;
- Гусь с сельдереем;
- Гусь с овощами;
- Гусь в темно-зеленом маринаде;
- Гусь в овощном маринаде;
- Индейка в соусе карри;
- Индейка в смеси пряностей;
- Цыпленок-корнишон с печёными специями;
- Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин»;
- Цыпленок-корнишон в печёных томатах;
- Перепела в соусе «Хойсин»;
- Перепела с печёными специями;
- Перепела в печёных томатах;
- Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде;
- Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами;
- Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой;
- Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде;
- Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде;
- Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде;
- Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами;
- Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой;
- Голень цыпленка-бройлера [куриная] в грузинском маринаде;
- Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде;
- Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде;
- Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами;
- Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой;
- Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в грузинском маринаде;
- Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде;
- Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий»;
- Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий»;
- Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий»;
- Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей;

- Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей;
- Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий»;
- Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей;
- Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний»;
- Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями;
- Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами».
- Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями;
- Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями;
- Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями;
- Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями;
- Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика»;
- Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»;
- Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»;
- Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»;
- Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью»;
- Утка в маринаде для запекания;
- Бедрышки цыпленка в сливочно-сырном соусе;
- Бедрышки цыпленка в сливочно-грибном соусе;
- Бедрышки цыпленка с ароматными травами;
- Бедрышки цыпленка с овощами и пряными травами;
- Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе;
- Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе;
- Ножки цыпленка с ароматными травами;
- Ножки цыпленка с овощами и пряными травами;
- Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе;
- Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе;
- Грудка цыпленка с ароматными травами;
- Грудка цыпленка с овощами и пряными травами;
- Жаркое из курочки;
- Жаркое из курочки с овощами и травами;
- Жаркое из курочки с пряными травами;
- Жаркое из курочки в сливочном соусе;
- Ассорти из курочки с пряными травами;
- Ассорти из курочки для запекания;
- Ассорти из курочки для гриля и барбекю;

- Окорочок для гриля в маринаде;
- Окорочок для запекания в маринаде;
- Цыпленок-табака для гриля;
- Цыпленок-табака для гриля по-грузински;
- Крылышки куриные «Терияки»;
- Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Терияки»;
- Крылышки куриные «По-восточному»;
- Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному»;
- Крылышки куриные «Летний день» в маринаде;
- Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»;
- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»;
- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»;
- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»;
- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»;
- Чахохбили из утки в маринаде «Гриль»;
- Чахохбили из утки в маринаде «Барбекю»;
- Чахохбили;
- Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» [«Барбекю»];
- Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»;
- Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»;
- Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»;
- Шашлык из бедра цыплят-бройлеров в маринаде;
- Шашлык из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитный с косточкой» в маринаде;
- Шашлык из мяса голени индейки в маринаде;
- Шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде;
- Шашлык в маринаде «Огненный»;
- Шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем»;
- Шашлык в маринаде «С кайенским перцем»;
- Шашлык в маринаде «С перцем чили»;

- Шашлык в маринаде «К пиву»;
- Шашлык в маринаде «По-баварски»;
- Шашлык в маринаде «Пикантный»;
- Шашлык в маринаде «Барбекю»;
- Шашлык в маринаде «Для гриля»;
- Шашлык в соусе «Карри»;
- Шашлык в соусе «Терияки»;
- Шашлык в брусничном соусе,
- Шашлык в остром соусе;
- Шашлык в чесночном соусе;
- Шашлык в маринаде «Грузинский»;
- Шашлык в маринаде «Сливочный»;
- Шашлык в маринаде «Сибирский гриль»;
- Шашлык в маринаде «По-итальянски»;
- Шашлык в маринаде «Чесночный»;
- Шашлык куриный маринованный;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»;
- Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»;
- Набор для барбекю «Птичий двор»;
- Набор для тушения из утки в маринаде;
- Рагу из утки в маринаде.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые

- Стейк из грудки индейки на кости;
- Стейк из голени индейки;
- Стейк из бедра индейки;
- Стейк из бедра цыпленка-бройлера;
- Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера;
- Чахохбили из утки
- Набор для чахохбили
- Набор для чахохбили из цыпленка-бройлера [части грудки];
- Набор для чахохбили и шашлыка;

- Наборы мелкокусковые;
- Набор для шашлыка;
- Шашлык из голени индейки;
- Шашлык из бедра индейки;
- Шашлык из крыла индейки;
- Набор ассорти «Гурман»;
- Набор из мяса цыплят-бройлеров;
- Птица для плова;
- Утка для плова;
- Рагу из индейки;
- Рагу из перепёлки;
- Рагу из гуся;
- Рагу из утки;
- Рагу [набор для тушения];
- Курица для рагу;
- Набор для рагу.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – части тушек птицы в панировке:

- Ножки куриные для фритюра;
- Крылышки куриные для фритюра;
- Крылышки куриные [плечевая часть] для фритюра;
- Крылышки куриные [локтевая часть] для фритюра.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – тушки, части тушек птицы фаршированные:

- Голень куриная в беконе
- Утка, фаршированная апельсинами;
- Индейка, фаршированная апельсинами;
- Индейка, фаршированная черносливом;
- Утка, фаршированная яблоками.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе куриное «Мне!» в маринаде;
- Филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде;
- Филе индейки «Мне!» в маринаде;
- Филе утки «Мне!» в маринаде;
- Филе гуся «Мне!» в маринаде;
- Филе цесарки «Мне!» в маринаде.
- Филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»;
- Филе утиное «По-пекински»;
- Филе «Уткино» в маринаде;
- Филе утиное для запекания;
- Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»;
- Филе в маринаде «По-баварски»;
- Филе в маринаде «Пикантное»;
- Филе в маринаде «Барбекю»;
- Филе в маринаде «Для гриля»;

- Филе в соусе «Карри»;
- Филе в соусе «Терияки»;
- Филе в брусничном соусе;
- Филе в остром соусе;
- Филе в чесночном соусе.
- Филе цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде;
- Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами;
- Филе цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой;
- Филе цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде;
- Филе цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде.
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»;
- Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»;
- Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности»;
- Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо;
- Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый»;
- Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом»;
- Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный»;
- Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»;
- Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо;
- Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый»;
- Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»;
- Мясо цыплят-бройлеров со специями;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Томаты и пряности»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей»;

- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Весенний»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный»;
- Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»;
- Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе;
- Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто»;
- Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе;
- Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе;
- Мясо бедра цыпленка с ароматными травами;
- Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами;
- Мясо бедра цыпленка с пряными травами;
- Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе;
- Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе;
- Филе грудки цыпленка с ароматными травами;
- Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами;
- Филе грудки цыпленка с пряными травами.
- Стейк из филе утиной грудки в маринаде;
- Стейк «Оригинальный»;
- Полуфабрикат для шаурмы;
- Полуфабрикат для шаурмы в маринаде;
- Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде;
- Шаурма «Пряная».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык из индейки;
- Шашлык куриный «Летний»;
- Шашлык куриный маринованный;
- Шашлык из индейки в маринаде;
- Шашлык из мяса бедра индейки в маринаде «Четыре перца»;
- Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца»;
- Шашлык из мяса бедра в горчичном соусе;
- Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто»;
- Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю»;
- Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Франция»
- Шашлык «Аппетитный» в мексиканском маринаде;
- Шашлык из мяса бедра в медово-горчичном соусе;
- Азу из курочки с овощами;
- Фрикасе из курочки с овощами.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые:

- Бефстроганов из мяса индейки;
- Мясо «Строгановское» куриное;
- Гуляш из утки;
- Гуляш из индейки;
- Гуляш из курицы натуральный;
- Гуляш из индейки натуральный;

- Гуляш из утки натуральный;
- Поджарка из курицы;
- Поджарка из индейки;
- Поджарка из утки;
- Поджарка из курицы натуральная;
- Поджарка из индейки натуральная;
- Поджарка из утки натуральная;
- Жаркое «По-домашнему» из индейки
- Набор для жаркого «Паприкаш»;
- Шашлык из индейки;
- Мясо птицы для шашлыка;
- Азу из мяса индейки;
- Азу из индейки натуральное;
- Набор для тушения.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

- Эскалоп;
- Котлета натуральная;
- Отбивная утиная «Натуральная»;
- Котлеты «Отбивные натуральные»;
- Отбивная «По-милански»;
- Отбивная «Пикантная»;
- Отбивная «Пикантная» из куриной голени;
- Отбивная с сыром и овощами;
- Наггетсы «Классические»;
- Наггетсы;
- Филе куриное панированное;
- Медальоны в рисовых хлопьях;
- Филе куриное в яйце;
- Грудка куриная «Нежность»;
- Шницель «Особый»;
- Шницель натуральный;
- Шницель «Натуральный» куриный;
- Медальоны [большое филе];
- Медальоны [малое филе];
- Филе грудки в панировке;
- Мясо бескостного бедра в панировке;
- Стрипсы в панировке;
- Стрипсы куриные [из мяса цыплят-бройлеров];
- Куриные стрипсы для фритюра;
- Стейк из филе грудки индейки;
- Стейк из индейки натуральный;
- Котлета куриная натуральная;
- Котлета из курицы [цыплят-бройлеров] натуральная;
- Котлета из индейки натуральная;
- Котлета из утки натуральная;
- Медальон из индейки натуральный;
- Эскалоп из мяса птицы;

- Эскалоп из индейки натуральный;
- Отбивная утиная «Натуральная».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, фаршированные:

- Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»;
- Котлеты «Кордон-Блю» из курицы;
- Рулетики куриные «Пальчики оближешь»;
- Рулет «Польский»;
- Рулет «Классный».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлета «Филе рубленое»;
- Котлета «Филе по-домашнему»;
- Котлеты «Филе по-французски»;
- Котлеты «Полярные»;
- Котлеты «Антикризисные»;
- Котлеты «Депутатский паек»;
- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «Крестьянские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Котлеты из мяса птицы;
- Котлеты куриные;
- Котлеты «Орловские»;
- Котлеты «Столичные»;
- Котлеты «Деликатесные»;
- Котлеты «Киевские»;
- Котлеты «Филе деликатесное»;
- Котлеты «Царские»;
- Котлеты «Поволжские»;
- Котлеты «Крокеты»;
- Котлеты «Кордон-Блю»;
- Котлеты «Бифштекс»;
- Котлеты «Элитные»;
- Котлеты «Саратовские»;
- Котлеты «Татарские»;
- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Кавказские»;
- Котлеты «Восточные»;
- Котлеты «По-домашнему из курицы»;
- Котлеты с кукурузой;
- Котлеты с гречкой;
- Котлеты «Сливочные»;
- Котлеты «Куриные»;
- Котлеты «Лакомка»;
- Котлеты «Вкусные»;
- Котлеты «Натуральные»;
- Котлеты «Пожарские»;

- Котлеты «Рубленые»;
- Котлеты куриные с сыром;
- Котлеты «Пикантные»;
- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Для бургеров»;
- Котлета для гамбургера куриная;
- Котлетка бургерная;
- Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком;
- Котлеты с пряными травами;
- Рубатки «Куриные»;
- Чикенбургер;
- Бургер пряный;
- Бургер куриный с индейкой;
- Бургер из курицы;
- Бургер из мяса утки;
- «Дакбургер» с мясом утки;
- «Дакбургер» из мяса утки;
- Биточки куриные;
- Бифштекс из индейки;
- Бифштекс из мяса птицы;
- Шницель «Венский»;
- Шницель «Оригинальный»;
- Шницель «Особый»;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель «Праздничный»;
- Шницель «Классический»;
- Шницель «Любительский»;
- Шницель «По-домашнему»;
- Шницель «Столичный» с мясом утки;
- Наггетсы «Куриные»;
- Наггетсы куриные «Классические»;
- Стрипсы из курицы;
- Фрикадельки куриные;
- «Шведские» фрикадельки;
- Тефтели из индейки;
- Тефтели куриные;
- Тефтели в манке;
- Тефтели «Натуральные»;
- Тефтели «Домашние» с мясом утки;
- Шарики куриные;
- Ёжики;
- Палочки куриные;
- Люля-кебаб из курицы;
- Люляшка;
- Люля из курицы;
- Хлеб «Мясной» для запекания;
- Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки].

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Наггетсы куриные с ветчиной;
- Наггетсы куриные с картофелем;
- Наггетсы куриные;
- Котлета «Киевская»;
- Котлеты «Оригинальные»;
- Котлетки ассорти с овощами;
- Котлеты «Филейные» в беконе;
- «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром;
- Зразы с ветчиной и сыром;
- «Курица галантин»;
- Трубочки куриные фаршированные для жарки;
- «Пончики» для гриля из мяса птицы;
- «Пончики» для гриля с индейкой;
- Митболы с творожным сыром;
- Митболы с томатами и орегано;
- Шницель «По-домашнему» с сыром;
- Рулет из мяса индейки;
- Котлеты с моцареллой;
- Котлеты с моцареллой и пряными травами;
- Бифштекс из мяса птицы с сыром.
- Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом;
- Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром;
- Галантин для запекания.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.**Вид – рубленые.****Подвид – в оболочке:**

- Купаты;
- Купаты куриные;
- Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера];
- Купаты «Пикник»;
- Купаты «Гриль»;
- Купаты из индейки;
- Купаты с паприкой «Куликовские»;
- Купаты «Шашлычные»;
- Купаты с луком «Воскресенские»;
- Колбаски;
- Колбаски куриные;
- Колбаски для гриля «Трапеза»;
- Колбаски для жарки «Пикник»;
- Колбаски «Шашлычные»;
- Колбаски для жарки «Барбекю»;
- Колбаски для жарки;
- Колбаски для жарки «Гриль».
- Колбаски куриные гриль;
- Купаты из индейки;
- Купаты куриные;
- Купаты «Уткино»;
- Купаты «Натуральные»;

- Купаты «Пряные»;
- Купаты «Барбекю»;
- Купаты «Фермерские»;
- Купаты «Рубленые»;
- Купаты «Рубленые со свиной»;
- Купаты «Сельские»;
- Купаты «Куриные с сыром»;
- Купаты «Домашние»;
- Купаты из мяса птицы с сыром;
- Колбаски куриные гриль;
- Колбаски для жарки «Куриные»;
- Колбаски куриные;
- Колбаски для жарки «Птичий двор»;
- Колбаски «Чивапчичи»;
- Колбаски «Чиполино»;
- Колбаски куриные «Классические»;
- Колбаски куриные с сыром;
- Колбаски куриные с укропом;
- Колбаски для жарки/гриля «Улитка»;
- Колбаски для жарки/гриля «Барбекю»;
- Колбаски для жарки/гриля «Баварские»;
- Колбаски «Шашлычные»;
- Колбаски «К пиву»;
- Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»;
- Колбаски гриль куриные;
- Колбаски для жарки;
- Колбаски для гриля с аджикой;
- Колбаски для жарки с дижонской горчицей;
- Колбаски куриные «Чоризо» для гриля;
- Колбаски куриные «Чоризо» для жарки;
- Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом;
- Колбаски-шарики с филе цыпленка;
- Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой;
- Колбаски-гриль «Барбекю»;
- Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком;
- Колбаски с уткой и бренди;
- Колбаски из утки с инжиром и бренди;
- Колбаски «Тюрингские»;
- Колбаски «Баварские»;
- Колбаски «Вайсвюрст»;
- Колбаски «Карривурст»;
- Колбаски «Нюрнбергские»;
- Колбаски «Кнаквурст»;
- Колбаски «Боквурст»;
- Колбаски для хот-догов;
- Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой;
- Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой;
- Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой;
- Миньоны для жарки с индейкой;

— Миньоны для жарки из мяса птицы.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые в оболочке.

Подвид – наборы из колбасок [купат]:

- Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом];
- Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»];
- Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы];
- Комбо для гриля [колбаски «Карривурст» + колбаски «Тюрингские»];
- Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром].

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш куриный;
- Фарш из цыплят-бройлеров;
- Фарш утиный;
- Фарш гусиный;
- Фарш из мяса индейки;
- Фарш из мяса цесарок;
- Фарш из мяса перепелов;
- Фарш «Деликатесный»;
- Фарш «Натуральный»;
- Фарш «К царскому столу»;
- Фарш «Куликовский вкус»;
- Фарш куриный «По-Климовски»;
- Фарш из кускового мяса индейки;
- Фарш из мяса цыплят-бройлеров;
- Фарш из мяса птицы со свининой;
- Фарш из мяса птицы с говядиной;
- Фарш из курицы и индейки;
- Фарш «Куриный»;
- Фарш «По-домашнему»;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Индюшкин»;
- Фарш «Классический»;
- Фарш «Любительский»;
- Фарш «Котлетный»;
- Фарш «Фирменный»;
- Фарш из мяса птицы;
- Фарш куриный «Натуральный»;
- Фарш «Классический» из мяса утки;
- Фарш «Натуральный» из мяса утки;
- Фарш утиный;
- Фарш «Фирменный» из утки;
- Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского;
- Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского;
- Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского;
- Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского;
- Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского;
- Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского;

- Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского;
- Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского;
- Фарш куриный;
- Фарш индюшинный;
- Фарш куриный «Обыкновенный»;
- Фарш куриный «Домашний»;
- Фарш куриный «Особенный»;
- Фарш куриный «Превосходный»;
- Фарш куриный «Славянский»;
- Фарш куриный пельменный;
- Фарш куриный котлетный;
- Фарш куриный «Ароматный»;
- Фарш куриный «Приятный»;
- Фарш куриный «Кулинарный»;
- Фарш куриный «Альпийский»;
- Фарш куриный «Оригинальный»;
- Фарш куриный «Новинка»;
- Фарш куриный «Де Люкс»;
- Фарш из куриной грудки;
- Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток;
- Фарш котлетный из курицы.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Курочка с картофелем и пряными травами;
- Курочка с картофелем в грибном соусе;
- Курочка с картофелем в пикантном соусе;
- Курочка с овощами для запекания;
- Курочка с сезонными овощами для запекания.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:

- Голень куриная с картофелем и грибами;
- Мясо птицы с рисом и овощами;
- Жаркое из птицы с фруктами;
- Чахохбили «По-восточному»;
- Шашлык «Кавказский» из курицы;
- Куриные грудки н/к «По-восточному»;
- Гусь с сухофруктами;
- Утка с сухофруктами;
- Гусь с овощами;
- Утка с овощами.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:

- Шаурма «По-арабски»;
- Шаурма «Фирменная»;
- Шашлык из филе куриной грудки;

- Курица «По-домашнему» с овощами;
- Мясо птицы «По-французски»;
- Мясо птицы «По-узбекски»;
- Мясо птицы с картофелем «По-домашнему»;
- Филе куриное с ананасами;
- Куриная грудка с овощами;
- Мясо птицы «По-русски»;
- Куриное ассорти с фруктами и овощами;
- Бефстроганов из мяса птицы с овощами;
- Фрикасе куриное.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные, не панированные:

- Филе куриное панированное;
- Отбивные из филе птицы;
- Стейк из курицы;
- «Бризоль» куриная;
- Стрипсы из курицы «Острые»;
- Стрипсы из курицы в кукурузной панировке;
- Стрипсы из курицы в картофельной панировке.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, фаршированные:

- Голень, фаршированная грибами;
- Филе куриное фаршированное грибами;
- Котлеты «По-киевски с маслом»;
- Котлеты «По-киевски»;
- Котлеты «По-киевски Ароматные»;
- Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами;
- Рулет куриный с сыром;
- Рулет куриный «Радужный»;
- Кармашек из мяса птицы;
- «Валентинки» куриные с сыром и чесноком;
- Котлеты «По-киевски с маслом»;
- Котлеты «По-киевски» с сыром;
- Рулетик куриный с сыром.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

- Котлеты «Сказка»;
- Котлета «Филе деликатесное»;
- Котлета «Филе в кунжутной панировке»;
- Котлеты «По-пычаски»;
- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «Ассорти»;
- Котлеты «Столичные»;
- Котлета из птицы;
- Котлеты «Рубленные» из мяса курицы;
- Котлеты «Нежные»;

- Котлета «Киевская»;
- Котлеты «Куриные»;
- Котлеты «По-домашнему»;
- Котлеты «Филейные»;
- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Царский стол»;
- Котлеты панированные «Куриная ножка»;
- Котлета «Загадка»;
- Котлеты «Студенческие»;
- Котлеты из мяса птицы;
- Котлеты «Нежные» с ароматом индейки;
- Котлеты «Любительские»;
- Котлеты с кукурузой;
- Котлеты с гречкой;
- Котлеты «Пожарские»;
- Котлеты «По-боярски»;
- Котлеты «Домашние ручная лепка»;
- Котлеты «Столичные»;
- Котлеты утиные «Натуральные»;
- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Дружба»;
- Котлеты из филе цыплят;
- Котлета «Куриная»;
- Котлеты из индейки с сыром;
- Котлеты из индейки;
- Котлеты рубленые «По-киевски»;
- Котлеты куриные;
- Котлеты рубленые «По-киевски»;
- Котлета куриная рубленая;
- Котлеты с куриной печенью;
- Котлеты из индейки с брокколи и морковью;
- Биточки;
- Биточки «Аппетитные»;
- Биточки «Загадка»;
- Биточки из мяса птицы;
- Биточки «Нежные»;
- Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком;
- Биточки с мясом утки;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель с ароматом индейки;
- Шницель «Оригинальный»;
- Шницель из индейки;
- Шницель куриный;
- Люля-кебаб;
- Люля-кебаб куриный;
- Тефтели из мяса птицы;
- Тефтели куриные;
- Тефтели из мяса курицы;
- Тефтели с манкой;

- Тефтели;
- Тефтели «Аппетитные»;
- Тефтели с морковью;
- Тефтели с рисом;
- Фрикадельки;
- Фрикадельки «Вкусные»;
- Фрикадельки «Для куриного бульона»;
- Фрикадельки утиные;
- Ёжики;
- Ёжики «Натуральные»;
- Крокеты с сыром;
- Крокеты с ветчиной;
- Палочки куриные;
- Палочки куриные «Нежные»;
- Наггетсы куриные;
- Наггетсы куриные с сыром;
- Наггетсы куриные с ветчиной;
- Наггетсы куриные с сыром и грибами;
- Наггетсы куриные рубленые;
- Наггетсы из мяса птицы;
- Наггетсы «Оригинальные»;
- Наггетсы «Традиционные»;
- Наггетсы «Из мяса птицы»;
- Бургер с уткой;
- Бургер из курицы;
- Голубцы ленивые;
- Голубцы ленивые «Натуральные».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные:

- Котлеты «Нежные»;
- Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром;
- Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром;
- «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром;
- «Кордон блю» из курицы с ананасом;
- «Кордон блю» из курицы с огурцом;
- Котлеты «По-киевски»;
- Котлеты «Со сладким перцем»;
- Котлеты «Со сладким перцем и сыром»;
- Котлеты «Со шпинатом и сыром»;
- Котлеты «По-киевски с маслом» рубленые;
- Котлеты «По-киевски с сыром» рубленые;
- Митболы с овощной начинкой [с тыквой];
- Митболы с овощной начинкой [с брокколи];
- Митболы с овощной начинкой [с кабачком];
- Митболы с овощной начинкой [с цветной капустой];
- Митболы с моцареллой, томатами и базиликом;
- Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью;
- Аранчини с курицей и болгарским перцем;

- Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом;
- Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом;
- Биточки «Сливочные»;
- Биточки «С сыром»;
- Шницель куриный с сыром;
- Куриные зразы с шампиньонами;
- «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые;
- Наггетсы куриные с ветчиной;
- Наггетсы куриные с сыром;
- Зразы с ветчиной и сыром;
- Голубцы из курицы с картофелем;
- Перец фаршированный мясом курицы;
- Перец фаршированный мясом индейки.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для жарки;
- Колбаски «Гриль»;
- Купаты куриные;
- Колбаски для жарки «Куриные с сыром».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный»;
- Фарш «Домашний».

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ:

Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные:

- Жаркое из мяса птицы с овощами.

Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные:

- Голубцы
- Голубцы «Натуральные»;
- Перец фаршированный;
- Перец фаршированный «Натуральный»;
- Долма.

Изменение № 1

Дата введения в действие – 28.02.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Тушка утки в маринаде «Клюквенный»;
- Тушка утки в маринаде «Калифорния»;
- Тушка утки в маринаде «Яблоко-мед»;
- Тушка утки в маринаде «Глинтвейн»;

- Тушка утки в маринаде «Апельсин»;
- Окорочок утки в маринаде «Клюквенный»;
- Окорочок утки в маринаде «Калифорния»;
- Окорочок утки в маринаде «Яблоко-мед»;
- Окорочок утки в маринаде «Глинтвейн»;
- Окорочок утки в маринаде «Апельсин»;
- Задняя четвертина утки в маринаде «Клюквенный»;
- Задняя четвертина утки в маринаде «Калифорния»;
- Задняя четвертина утки в маринаде «Яблоко-мед»;
- Задняя четвертина утки в маринаде «Глинтвейн»;
- Задняя четвертина утки в маринаде «Апельсин»;
- Тушка курицы в маринаде «Яблоко-мед»;
- Тушка гуся в маринаде «Яблоко-мед»;
- Индейка «Оригинальная»;
- Бедро «Оригинальное»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»;
- Голень «Оригинальная».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе утки в маринаде «Клюквенный»;
- Филе утки в маринаде «Калифорния»;
- Филе утки в маринаде «Яблоко-мед»;
- Филе утки в маринаде «Глинтвейн»;
- Филе утки в маринаде «Апельсин»;
- Филе «Оригинальное».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлеты «Сытные»;
- Биточки с яйцом;
- Биточки мясные;
- Биточки «Особые»;
- Биточки «Куриные»;
- Бургер;
- Бифштекс «Натуральный рубленый»;
- Шницель «Рубленый»;
- Тефтели «Вкусные»;
- Тефтели «Аппетитные»;
- Тефтели с говядиной;
- Тефтели «Куриные»;
- Крокеты «Куриные»;
- Крокеты «Деликатесные»;
- Крокеты с говядиной;
- Фрикадельки «Сочные»;
- Фрикадельки «Куриные»;
- Фрикадельки «Натуральные»;
- Палочки мясные;
- Палочки куриные;

- Палочки с говядиной;
- «Ёжики «Куриные»;
- «Ёжики».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Зразы с печенью.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски «Элитные».

«ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ»

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Шашлык «Мексиканский»;
- Шашлык «Армянский»;
- Шашлык «Барбекю».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

- Котлеты «Куриные»;
- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Сельские»;
- Котлеты «Вкусные»;
- Биточки «Вкусные»;
- Биточки «Куриные»;
- Биточки с морковью;
- Тефтели с морковью;
- Палочки с крупой;
- Палочки с овощами;
- Палочки «Сытные»;
- Крокеты «Аппетитные»;
- Крокеты с рисом;
- Ёжики с рисом;
- Голубцы ленивые «Вкусные»;
- Голубцы ленивые «Куриные».

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные:

- Зразы с овощами;
- Зразы с сыром;
- Зразы с морковью.

Изменение № 2

Дата введения в действие – 06.06.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами;
- Кебаб из мяса индейки с виноградными листьями;
- Кебаб из мяса индейки с овощами.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами;
- Колбаски для жарки из мяса индейки с виноградными листьями;
- Колбаски для жарки из мяса индейки с овощами.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные:

- Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами;
- Кебаб из мяса курицы с творогом;
- Кебаб из мяса индейки с булгуром и овощами;
- Кебаб из мяса индейки с фасолью;
- Биточки с творогом и укропом.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами;
- Колбаски для жарки из мяса курицы с творогом;
- Колбаски для жарки из мяса индейки с булгуром и овощами;
- Колбаски для жарки из мяса индейки с фасолью.

Изменение № 3

Дата введения в действие – 10.08.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлеты из курицы и индейки;
- Котлеты из курицы и говядины;
- Котлеты «Пожарские» из мяса курицы [вариант 3];
- Котлеты куриные «Оригинальные» [вариант 2];
- Котлеты куриные с сыром моцарелла;
- Биточки из курицы и индейки;
- Биточки из курицы и говядины.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, непанированные:

- Паровые котлеты из курицы;
- Котлеты из курицы;
- Котлеты из курицы «Нежные» [вариант 3].

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

— Зразы из курицы и индейки со шпинатом и сыром.

Изменение № 4

Дата введения в действие – 01.09.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Шашлык из куриной голени в имбирном маринаде.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Котлеты куриные [вариант 9];

— Котлеты паровые из индейки.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:

— Шашлык из куриного бедра с сыром «Халуми».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные:

— «Торикацу».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, непанированные:

— Биточки куриные «Голландские».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

— Голубцы из пекинской капусты с индейкой.

Изменение № 5

Дата введения в действие – 12.09.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Микс куриный в маринаде «Горчичный»;

— Микс цыпленка-бройлера в маринаде «Горчичный»;

— Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;

— Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»;

— Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»;

— Цыпленок для запекания «Новогодний»;

— Цыпленок-бройлер для запекания «Новогодний».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе индейки в маринаде «Грибы и сливки»;
- Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»;
- Филе индейки в маринаде «Новогоднее»;
- Филе индейки в маринаде «Томатно-сливочный»;
- Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Томатно-сливочный».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:

- Бескостное мясо голени индейки кубиком;
- Мясо голени индейки бескостное кубиком.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-министерски»;
- Котлеты «По-министерски» из мяса индейки;
- Котлеты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров;
- Котлеты «По-домашнему» из мяса индейки;
- Котлеты «Микс» из мяса птицы;
- Котлеты «Микс» из мяса цыплят-бройлеров, индейки;
- Котлеты «Здоровые» из мяса цыплят-бройлеров с овощами;
- Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с тыквой и морковью;
- Котлеты «Здоровые» из мяса индейки с овощами,

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш из мяса птицы [вариант 2].
- Фарш из мяса цыплят-бройлеров, индейки.

Изменение № 6

Дата введения в действие – 22.09.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые

- Мясо на косточке.
- группа 1.2.6.1, подвид – бескостные мелкокусковые добавить панированные [непанированные]:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:

- «Строганов диетический из филе грудки» цыпленка-бройлера;
- «Филе из куриной грудки кубиками» из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

- «Стейк куриный с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Стейк из филе грудки» цыпленка-бройлера;
- «Стрипсы натуральные» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Котлета для гриля» из мяса цыплят-бройлеров;
- группа 1.2.8, подвид – бескостные, фаршированные добавить панированные [непанированные]:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, фаршированные, панированные [непанированные]:

— Котлета «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров;

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Кнели из мяса цыплят-бройлеров;

— Котлеты для гриля из мяса цыплят-бройлеров;

— Котлеты «По-министерски» из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2];

— Котлеты «Филейные» из мяса цыплят-бройлеров;

— Оладьи «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров;

— Ромштекс «Традиционный» из мяса цыплят-бройлеров;

— Ромштекс из мяса цыплят-бройлеров;

— Шницель из мяса цыплят-бройлеров;

— Бифштекс из мяса цыплят-бройлеров.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

— Котлеты «Аппетитные» из мяса цыплят-бройлеров;

— Котлеты «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров;

— Котлета куриная.

Изменение № 7

Дата введения в действие – 20.11.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Праздничная»;

— Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико»;

— Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Кахетинский»;

— Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный»;

— Крыло цыпленка-бройлера в маринаде для барбекю;

— Крыло цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Шашлык «Летний»;

— Шашлык «По-кавказски».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Филе отбивное цыпленка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Поджарка из мяса цыплят-бройлеров;

— Мясо для жаркого.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для гриля «Особые»;
- Колбаски для гриля «С луком»;
- Колбаски для гриля «С чесноком»;
- Купаты «Белые с зеленью».

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико».

Изменение № 8

Дата введения в действие – 25.11.2023 г.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Цыплёнок табака в сливочном маринаде;
- Цыплёнок табака в кавказском маринаде;
- Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №1];
- Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №2];
- Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде;
- Половинка цыпленка табака в классическом маринаде (половинка тушки);
- Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №1] (половинка тушки);
- Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №2] (половинка тушки);
- Бедро «Барбекю»;
- Бедро «Фирменное»;
- Грудка «Фирменная»;
- Крылышки «Барбекю» [вариант №1] (целое);
- Крылышки «Барбекю» [вариант №2] (части крыла);
- Голень в маринаде «Американский»;
- Голень «Фирменная»;
- Крыло «По-баварски»;
- Крылышки куриные «Сальса» (части крыла);
- Крылышки куриные для запекания (части крыла);
- Жаркое из курочки для запекания.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык «Для пикника»;
- Шашлык «По-царски»;
- Жаркое из курочки [вариант №1] (бедро/голень);
- Жаркое из курочки [вариант №2] (бедро);
- Ассорти из курочки для запекания.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Котлеты «Рубленые» [вариант №2];

— «Шницель».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

— Колбаски «Немецкие».

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

— Котлеты «Волжские»;

— Котлеты «Городские»;

— Котлеты «Деревенские»;

— Котлеты «Домашние с сыром»;

— Котлеты «Домашние со сливочным маслом».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

— Колбаски «Бюргерские»;

— Колбаски «Степные»;

— Колбаски «С сыром»;

— Колбаски «По-итальянски» [вариант №1];

— Колбаски «По-итальянски» [вариант №2].

Изменение № 9

Дата введения в действие – 26.12.2023 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Шашлык в маринаде «Классический».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Мясо бедра бескостного цыплят-бройлеров в маринаде «Сладкий чили».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Шашлык из филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль»;

— Гуляш из мяса курицы.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:

— Гуляш из мяса цыплят-бройлеров.

Изменение № 10

Дата введения в действие – 10.01.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

- Котлета «Куриная с рыбой»;
- Котлета, содержащая мясо кур с рыбой;
- Котлета, содержащая мясо цыплят-бройлеров с рыбой.

Изменение № 11

Дата введения в действие – 30.01.2024 г.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в рассоле.

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Тушка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Четверть задняя цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Грудка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Окорочок цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%;
- Бедро цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%;
- Голень цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Крыло 3-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%;
- Крыло 2-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в рассоле:

- Четверть без кости на коже цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Четверть без кости без кожи цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%;
- Филе цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%;
- Окорочок бескостный цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%;
- Мясо бедра на коже цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%;
- Мясо бедра без кожи цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%;
- Мясо голени без кости без кожи, шприцованное рассолом на 10%.

Изменение № 12

Дата введения в действие – 06.03.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в рассоле.

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Тушка индейки для запекания;
- Окорочок индейки для запекания;
- Бедро индейки для запекания;
- Голень индейки для запекания;
- Часть голени индейки для запекания;
- Крыло индейки для запекания;
- Плечевая часть крыла индейки для запекания;
- Локтевая часть крыла индейки для запекания;
- Кисть крыла индейки для запекания;
- Гузка индейки для запекания.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в рассоле:

- Филе индейки для запекания;
- Малое филе индейки для запекания;
- Большое филе индейки для запекания;
- Мякоть бедра индейки для запекания;
- Мякоть голени индейки для запекания;
- Мякоть плечевой части крыла индейки для запекания.

Изменение № 13

Дата введения в действие – 23.03.2024 г.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Цыпленок-табака (полутушка);
- Бедрышки-табака цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – части тушек птицы панированные:

- Голень цыплят-бройлеров.
- Котлета из мяса цыплят-бройлеров "Наслаждение на косточке".

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Гуляш из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

- Байтсы из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

- Филе для жарки из мяса цыплят-бройлеров;
- Медальоны из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- "Куриные маффины" из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для гриля "Баварские" из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты "Пикантные" из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты "Миланские" из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски для гриля "Шашлычные" из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски для гриля "Мюнхенские" из мяса цыплят-бройлеров;
- Гриль-колбаски "Отменно" из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш "Премиум из филе" цыплят-бройлеров;

- Фарш "Премиум" из мяса цыплят-бройлеров;
- Фарш "Премиум из филе грудки" цыплят-бройлеров;
- Фарш "Классический" из мяса цыплят-бройлеров;
- Фарш "Натуральный" из мяса цыплят-бройлеров.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- "Куриные маффины", содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 14

Дата введения в действие – 18.04.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в рассоле:

- Филе куриное «Сочное»;
- Филе цыплёнка-бройлера «Сочное».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлета «Матвеевская» куриная;
- Котлета «Матвеевская» из мяса цыплят-бройлеров.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для жарки «Матвеевские».

Изменение № 15

Дата введения в действие – 18.04.2024 г.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров) с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от 0°C до плюс 2°C включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %:

без применения вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:

- тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 5 суток;
- полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 5 суток;
- полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные — не более 7 суток;
- полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 7 суток;
- полуфабрикаты рубленые фаршированные — не более 5 суток;

без применения вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов:

- тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 12 суток;
- полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 12 суток;
- полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — не более 9 суток;

герметично упакованные в пластиковых ведрах с крышками [при наличии замка]:

- тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 10 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 10 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные — не более 10 суток;

с применением вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 15 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 10 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные — не более 15 суток;

— полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 10 суток;

— полуфабрикаты рубленые фаршированные — не более 7 суток;

с применением вакуума с применением консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 30 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 30 суток;

— полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — не более 25 суток;

с применением модифицированной газовой среды с применением консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 35 суток;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 35 суток;

— полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — не более 30 суток;

— пункт 7.9 дополнить пунктом 7.9.1:

7.9.1 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров) со дня выработки при температуре хранения не выше минус 12°C и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:

без применения вакуума или газовой модифицированной среды:

— полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — не более 6 месяцев;

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 10 месяцев;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 10 месяцев;

с применением вакуума или газовой модифицированной среды:

— полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — не более 8 месяцев;

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 12 месяцев;

— полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — не более 12 месяцев.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1°C до плюс 4°C включительно составляет - не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Изменение № 16

Дата введения в действие – 14.06.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлеты из цыпленка-бройлера и индейки;
- Котлеты из цыпленка-бройлера и говядины;
- Котлеты «Пожарские» из цыпленка-бройлера [вариант 3];
- Котлеты «Оригинальные» из цыпленка-бройлера [вариант 2];
- Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла;
- Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла по-средиземноморски;
- Биточки из цыпленка-бройлера и индейки;
- Биточки из цыпленка-бройлера и говядины.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные, не панированные:

- Паровые котлеты из цыпленка-бройлера;
- Котлеты из цыпленка-бройлера;
- Котлеты «Нежные» из цыпленка-бройлера [вариант 3].

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Зразы из цыпленка-бройлера и индейки со шпинатом и сыром.
- Зразы из цыпленка-бройлера и говядины с грибами и сыром.

Изменение № 17

Дата введения в действие – 01.07.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-испански»;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-охотничьи» с ароматом копчения;
- Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»;
- Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-грузински»;
- Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;
- Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»;
- Крылышки цыпленка-бройлера с куркумой;
- Цыпленок-бройлер в маринаде «Праздничный»;
- «Чкмерули» из цыпленка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»;
- Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

— Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»;

— Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Филе малое цыпленка-бройлера в хрустящих хлопьях.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-домашнему».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

— Котлеты из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и укропом.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

— Шашлык, содержащий мясо цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный».

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:

— Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный».

Изменение № 18

Дата введения в действие – 02.07.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Тушка курицы в маринаде;

— Тушка цыпленка-бройлера в маринаде;

— Полутушка курицы в маринаде;

— Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде;

— Окорочок куриный в маринаде;

— Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде;

— Бедро куриное в маринаде;

— Бедро цыпленка-бройлера в маринаде;

— Голень куриная в маринаде;

— Голень цыпленка-бройлера в маринаде;

— Крылышки куриные в маринаде;

— Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде;

— Грудка куриная в маринаде;

— Грудка цыпленка-бройлера в маринаде;

— Тушка куриная для гриля;

— Тушка цыпленка-бройлера для гриля;

— Полутушка куриная для гриля;

- Полутушка цыпленка-бройлера для гриля;
- Окорочок куриный для гриля;
- Окорочок цыпленка-бройлера для гриля;
- Бедро куриное для гриля;
- Бедро цыпленка-бройлера для гриля;
- Голень куриная для гриля;
- Голень цыпленка-бройлера для гриля;
- Крылышки куриные для гриля;
- Крылышки цыпленка-бройлера для гриля;
- Грудка куриная для гриля;
- Грудка цыпленка-бройлера для гриля;
- Тушка куриная в маринаде «Нежный»;
- Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Полутушка куриная в маринаде «Нежный»;
- Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Окорочок куриный в маринаде «Нежный»;
- Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Бедро куриное в маринаде «Нежный»;
- Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Голень куриная в маринаде «Нежный»;
- Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Крылышки куриные в маринаде «Нежный»;
- Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»;
- Грудка куриная в маринаде «Нежный»;
- Грудка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык куриный в маринаде;
- Шашлык куриный в маринаде «Нежный»;
- Шашлык куриный «Пикник» в маринаде;
- Стейк из голени индейки в маринаде.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе куриное в маринаде;
- Филе цыплят-бройлеров в маринаде;
- Филе куриное в маринаде «Нежный»;
- Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный»;
- Стейк куриный в маринаде;
- Стейк цыплят-бройлеров в маринаде;
- Стейк куриный в маринаде «Нежный»;
- Стейк цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный».

Группа - полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид - кусковые.

Подвид - бескостные панированные [непанированные]:

- Рулет куриный «Натуральный».

Группа - полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, фаршированные:

- Рулет куриный с ветчиной и сыром;
- Рулет куриный с грибами и сыром;
- Рулет куриный с сыром.

Группа - полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Наггетсы «Классические».

Изменение № 19

Дата введения в действие – 09.08.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Утка по-пекински (полутушка);
- Цыплята корнишоны "Праздничные";
- Голень индейки в сметанном соусе.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Стейк из грудки утки в маринаде "Гурмэ";
- Стейк из грудки утки "Барбекю";
- Филе грудки индейки в сливочном песто.

Изменение № 20

Дата введения в действие – 15.08.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные или не панированные:

- Котлеты «Мичуринские»;
- Котлеты в беконе.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные или не панированные:

- Котлеты «Домашние»;
- Голубцы ленивые;
- Перец ленивый;
- Тефтели;
- Фрикадельки.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Зразы с ветчиной и сыром;
- Котлеты со сливочным маслом и зеленью.

Изменение № 21

Дата введения в действие – 09.09.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Крылья куриные маринованные;
- Крылья цыплёнка-бройлера маринованные;
- Крыло индейки (локтевая часть) маринованное.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык куриный «Куриное бедро»;
- Шашлык «Бедро цыплёнка-бройлера».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

- Мясо бедра куриного [бедро куриное бескостное];
- Мясо бедра цыплёнка-бройлера [бедро цыплёнка-бройлера бескостное];
- Филе куриное «Цезарь»;
- Филе куриное «Тёплый салат»;
- Филе куриное «Стрипсы»;
- Филе цыплёнка-бройлера «Цезарь»;
- Филе цыплёнка-бройлера «Тёплый салат»;
- Филе цыплёнка-бройлера «Стрипсы».

1.2.7 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

- Стейк индейки.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски для жарки из курицы;
- Колбаски для жарки из цыплёнка-бройлера;
- Колбаски с мясом индейки;
- Колбаски для жарки с огурчиком и укропом.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш «Индейка».

Изменение № 22

Дата введения в действие – 17.09.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык из индейки «Маринованный».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

- Наггетсы из мяса индейки.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Шницель «Особый» из мяса индейки.

Группа - полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Биточки из мяса индейки;

— Бифштекс из мяса индейки;

— Котлеты «Нежные» из мяса индейки;

— Котлеты «Сливочные» из мяса индейки;

— Люля-кебаб «Особые» из мяса индейки.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:

— Шашлык из индейки в маринаде.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Стрипсы из мяса индейки.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Голубцы ленивые «Натуральные».

Изменение № 23

Дата введения в действие – 18.09.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа - полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Ёжики куриные;

— Ёжики из мяса цыплят-бройлеров.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— «Ёжики куриные»;

— «Ёжики», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 24

Дата введения в действие – 19.09.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика";

— Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл";

— Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический".

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

— "Наггетсы V";

— Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 25

Дата введения в действие – 16.12.2024 г.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика";

— Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл";

— Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический".

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

— "Наггетсы V";

— Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 26

Дата введения в действие – 20.12.2024 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в рассоле, в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

— Гузка куриная;

— Гузка цыплёнка-бройлера.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – части тушек птицы в панировке:

— Крыло «Гриль» куриное;

— Крыло «Гриль» цыплёнка-бройлера;

— Крыло «Острое» куриное;

— Крыло «Острое» цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Наггетсы из мяса курицы;

— Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 27

Дата введения в действие – 27.12.2024 г.

Ассортимент продукции.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Шницель из филе цыплёнка-бройлера в панировке.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлета для гамбургера из мяса цыплёнка-бройлера;
- Фрикадельки мини из мяса цыплят-бройлеров;
- Фрикадельки мини из цыплёнка-бройлера с молоком;
- Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера с молоком;
- Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера и говядины;
- Фрикадельки мини из филе индейки;
- Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера;
- Люля-кебаб из филе индейки;
- Кебабчета из мяса цыплёнка-бройлера;
- Чевапчичи из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера;
- Улитка из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш из мяса индейки;
- Фарш из индейки и говядины;

Изменение № 28

Дата введения в действие – 11.01.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые, мясокостные в рассоле [заливочном или шприцовочном].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Голень цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Крыло целое цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Крыло, разделённое на части (плечевая часть, локтевая часть, кисть) цыплёнка-бройлера в рассоле (15%).

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [заливочном или шприцовочном]:

- Филе грудки цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Мясо бедра бескостное без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Тушка бескостная цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Окорочок бескостный цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Бедро бескостное с кожей цыплёнка-бройлера в рассоле (15%);
- Голень бескостная без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%).

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Биточки из цыплёнка-бройлера с сыром.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

- Голубцы с мясом цыплёнка-бройлера.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные, не панированные:

- Отбивная куриная в кунжутной панировке;
- Отбивная цыплёнка-бройлера в кунжутной панировке.

Изменение № 29

Дата введения в действие – 05.02.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Шашлык из мяса цыплёнка-бройлера в маринаде;
- Шашлык из мяса цыплёнка-бройлера;
- Шашлык из мяса индейки в маринаде.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Рулет для запекания из мяса цыплёнка-бройлера;
- Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром;
- Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера;
- Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера;
- Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера и говядины;
- Колбаски для жарки из мяса цыплёнка-бройлера;
- Котлета для бургера из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые, формованные, панированные [непанированные]:

Подвид – наборы из колбасок без оболочек:

- Ассорти колбасок из мяса цыплёнка-бройлера без оболочки [кебабчета, колбаски для жарки];

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Купаты «Барбекю»;
- Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром;
- Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера;
- Колбаски для гриля из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые в оболочке.

Подвид – наборы из колбасок [купат]:

- Ассорти колбасок из мяса цыплёнка-бройлера [кебабчета, колбаски для жарки].

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

- Фарш из мяса цыплёнка-бройлера и говядины;
- Фарш из мяса индейки и говядины.

Изменение № 30

Дата введения в действие – 19.03.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Котлеты «Деликатесные» из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 31

Дата введения в действие – 21.03.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера с сыром;
- Биточки из мяса цыплёнка-бройлера;
- Кнели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины;
- Кнели из мяса индейки и говядины;
- Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера и говядины;
- Кебабчета из мяса индейки;
- Кебабчета из мяса индейки и говядины;
- Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

- Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера и говядины;
- Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые в оболочке.

Подвид – наборы из колбасок [купат]:

- Набор колбасок из мяса цыплёнка-бройлера.

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

- Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины.

Изменение № 32

Дата введения в действие – 30.03.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Цыплёнок табака в сливочном маринаде;
- Цыплёнок табака в кавказском маринаде;
- Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 1;
- Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 2;
- Цыплёнок табака в сливочно-грибном маринаде с шампиньонами;
- Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде;
- Половинка цыплёнка табака в классическом маринаде;
- Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 1;
- Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 2;
- Грудка «Фирменная»;
- Бедро «Барбекю»;

- Бедро «Фирменное»;
- Голень в маринаде «Американский»;
- Голень «Фирменная»;
- Крылышки «Барбекю» рецептура №1 (целое);
- Крылышки «Барбекю» рецептура №2 (части крыла);
- Крыло «По-Баварски»;
- Крылышки куриные «Сальса» (части крыла);
- Крылышки куриные для запекания (части крыла).

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Жаркое из курочки для запекания;
- Жаркое из курочки рецептура №1 (бедро/голень);
- Шашлык «Для пикника» рецептура №1 (бедро);
- Шашлык «Для пикника» рецептура №2 (бедро/голень);
- Шашлык «По-царски» рецептура №1 (бедро);
- Шашлык «По-царски» рецептура №2 (бедро/голень);
- Ассорти из курочки для запекания.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе в маринаде.

Изменение № 33

Дата введения в действие – 12.05.2025 г.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде;
- Ассорти из цыплёнка-бройлера для запекания;
- Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде;
- Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему»;
- Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые, мясокостные в панировке [в специях и прочих].

Подвид – тушки, части тушек птицы:

- Голень в панировке;
- Крылышки куриные;
- Крылышки куриные острые.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:

- Филе куриное маринованное «Цезарь».

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в рассоле [маринаде, соусе, в специях и прочих]:

- Стрипсы «Классические»;
- Стрипсы острые.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:

— Азу из цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера].

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные [непанированные]:

— Филе «Мини» цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера]

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Бургер куриный;

— Котлета «Куриный бургер»;

— Котлеты «Классические»;

— Котлеты «Премиум»;

— Котлеты бургерные;

— Фрикадельки из мяса цыплёнка-бройлера;

— Фрикадельки мини из мяса цыплёнка-бройлера;

— Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера;

— Шарики из мяса цыплёнка-бройлера.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

— Колбаски гриль куриные.

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера, индейки].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

— Фарш куриный на котлетки;

— Фарш на куриный бургер;

— Фарш из филе грудки цыплёнка-бройлера;

— Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Лёгкий»;

— Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Фитнес»;

— Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Легче»;

— Фарш куриный;

— Фарш из мяса индейки;

— Фарш «Деликатесный»;

— Фарш «Натуральный»;

— Фарш из курицы и индейки;

— Фарш из мяса птицы с говядиной;

— Фарш «По-домашнему».

ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – части тушек птицы в панировке:

— Голень в панировке;

— Крылышки куриные;

— Крылышки куриные острые.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные панированные, непанированные:

— Стрипсы «Классические»;

— Стрипсы острые.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

— Котлета «Эскимо»;

— Наггетсы «Классические»;

— Наггетсы острые;

— Стрипсы «Классические»;

— Стрипсы острые;

— Фрикадельки куриные.

Изменение № 34

Дата введения в действие – 17.06.2025 г.

Группа – мясные полуфабрикаты

Вид – кусковые

Подвид – порционные бескостные из говядины, панированные или непанированные

Категория А:

- шницель из говядины в панировке;

- шницель из говядины;

- ромштекс из говядины в панировке;

Группа – мясные полуфабрикаты

Вид – кусковые

Подвид – порционные бескостные из свинины, панированные или непанированные

Категория Б:

- шницель из свинины в панировке;

- шницель свиной в панировке;

- шницель из свинины;

Группа – мясные полуфабрикаты

Вид – кусковые

Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины

Категория Б:

- стрипсы из говядины.

Предприятие-изготовитель имеет право:

— дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;

— дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов;

— применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно;

— применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно;

— выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо.

Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

— для охлажденных — от минус 1°С до плюс 4 °С;

— для замороженных — не выше минус 12°С.

Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, 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 полуфабрикаты из мяса птицы 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 полуфабрикатов из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %:

без применения вакуума или модифицированной газовой среды:

негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):

без применения консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — не более 5 суток;

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — **не более 5 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) — **не более 5 суток;**

— полуфабрикаты рубленые фаршированные — **не более 3 суток;**

с применением консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов — **не более 12 суток;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов — **не более 12 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов — **не более 9 суток;**

— наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов — **не более 9 суток;**

с применением вакуума:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов — **не более 30 суток;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов — **не более 30 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов — **не более 25 суток;**

— наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов — **не более 25 суток;**

с применением модифицированной газовой среды:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов — **не более 35 суток;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов — **не более 35 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов — **не более 30 суток;**

— наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов — **не более 30 суток.**

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:

без применения вакуума или модифицированной газовой среды:

негерметично упакованные:

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;**

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные – **не более 10 месяцев;**

в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 8 месяцев;**

— тушки, части тушек в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) — **не более 12 месяцев** со дня выработки.

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — **не более 12 месяцев** со дня выработки.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет — **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

с применением вакуума без консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)— **не более 10 суток;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — **не более 10 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши)— **не более 10 суток;**

— наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке— **не более 10 суток;**

с применением модифицированной газовой среды без консервантов:

— тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)— **не более 10 суток;**

— полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные — **не более 10 суток;**

— полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) — **не более 10 суток;**

— наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке— **не более 10 суток;**

Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, 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 полуфабрикатов мясных, 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.