



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
16 900 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.14-167-37676459-2023
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В
ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами, изготовленные в соответствии с ритуальными обычаями Ислама (халяль) и не содержащие, запрещенных ингредиентов (харам). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент продукции:

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – в тесте.

Категории А:

- пельмени «Татарские»;
- пельмени «Дагестанские»;
- пельмени «Из баранины»;
- пельмени «Из конины»;
- пельмени «Из говядины»;
- пельмени «Османские»;
- пельмени «Стамбульские»;
- пельмени «По-домашнему»;
- пельмени «Классические»;
- пельмени «Астраханские»;
- пельмени «Казанские»;
- пельмени «По-чеченски»;
- пельмени «Золотая Орда»;

- пельмени «Из говядины»;
- пельмени «Итиль»;
- пельмени «Волжская Булгария»;
- пельмени «Великий Кирмен»;
- пельмени «Биляр»;
- пельмени «Болгар»;
- пельмени «Берсула»;
- пельмени «Сибирское Ханство»;
- пельмени «Тахтамыш»;
- пельмени «Кучум»;
- пельмени «Нагайские»;
- хинкали «Татарские»;
- хинкали «Из говядины»;
- хинкали «Из баранины»;
- хинкали из конины»;
- манты «Из говядины»;
- манты «Из конины»;
- манты «Из баранины»;
- манты «Татарские»;
- манты «Турецкие» ;
- самса «Татарская»;
- самса «Из говядины»;
- самса «Из конины»;
- самса «Из баранины»;
- курзе «Дагестанские»;
- курзе «Из говядины»;
- курзе «Из баранины»;
- курзе «Из конины»;
- чучвара с говядиной;
- чучвара из баранины;
- чучвара из конины.

Категории Б:

- пельмени «Халяльные» из баранины;
- пельмени «Халяльные» говяжьи;
- пельмени «Халяльные» из говядины и баранины;
- пельмени «Аристократские из говядины»;
- пельмени «Телятина»;
- пельмени «Говяжьи»;
- пельмени «Казанские»;
- пельмени с говядиной и бараниной;
- пельмени с говядиной (чучвара);
- пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»;
- пельмени «Османские»;
- пельмени «Стамбульские»;
- пельмени «По-домашнему»;
- пельмени «Классические»;
- пельмени «Астраханские»;
- пельмени «Казанские»;
- пельмени «По-чеченски»;

- пельмени «Золотая Орда»;
- пельмени «Из говядины»;
- пельмени «Итиль»;
- пельмени «Волжская Булгария»;
- пельмени «Великий Кирмен»;
- пельмени «Биляр»;
- пельмени «Болгар»;
- пельмени «Берсула»;
- пельмени «Сибирское Ханство»;
- пельмени «Тахтамыш»;
- пельмени «Кучум»;
- пельмени «Нагайские»;
- пельмени «Иранские»;
- пельмени «Бахчисарайские»;
- пельмени «Сарай»;
- пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»;
- пельмени «От жениха по-мусульмански»;
- пельмени «Мусульманские» с бараниной;
- манты «Дагестанские»;
- манты «По-турецки»;
- хинкали с говядиной;
- хинкали с бараниной;
- хинкалей с говядиной и бараниной;
- хинкали из баранины;
- хинкали «Кавказские»;
- чебуреки «Татарские»;
- чебуреки «Любимые»;
- чебуреки с говядиной;
- равиоли «Особые халяльные»;
- равиоли «Говяжьи халяльные»;
- равиоли «Из конины халяльные»;
- равиоли «Из баранины халяльные»;
- беляши «Татарские»;
- беляши «С говядиной»;
- беляши «С бараниной»;
- беляши «С кониной»;
- ушки с бараниной;
- ушки с кониной;
- ушки с телятиной;
- рожки фаршированные мясным фаршем;
- курзе с бараниной и говядиной;
- чучвара из говядины;
- чучвара из баранины;
- чучвара из конины.

Категории В:

- пельмени «Из говядины»;
- пельмени «Кавказские»;
- пельмени «Мясо-картофельные»;
- пельмени «Халяльные» из говядины;

- пельмени «Халяльные» из говядины с курицей;
- курзе с бараниной и говядиной;
- пельмени с говядиной и бараниной;
- пельмени по-узбекски «Чучвара»;
- пельмени «Вкус востока»;
- пельмени с бараниной (чучвара);
- манты «По-домашнему»;
- манты с говядиной;
- манты с бараниной;
- манты «Южные»;
- хинкали «Сухумские»;
- хинкали «Сочинские»;
- хинкали «Кавказские»;
- хинкали «Степные»;
- чебуреки с бараниной;
- чебуреки «Домашние»;
- чебуреки «Особые»;
- самса с говядиной;
- самса с бараниной;
- беляши «Дачные»;
- беляши «Домашние»;
- беляши «Турецкие»;
- беляши «Особые»;
- ушки с говядиной;
- трубочки «Халяльные особые»;
- позы (манты по-бурятски);

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – в тесте.

Категории В:

- пельмени классические из говядины;
- пельмени с говядиной, курицей и сыром;
- пельмени «Ташкентские»;
- пельмени с говядиной, курицей и грибами;
- пельмени из говядины и курицы;
- хинкали с говядиной;
- хинкали с бараниной;
- хинкали с говядиной и бараниной;
- хинкали с говядиной и курицей;
- манты с бараниной «Самаркандские»;
- равиоли с говядиной и курицей;
- чучвара из говядины, утки с картофелем;
- курзе из говядины и баранины;
- курзе из баранины с картофелем;
- курзе из конины с картофелем и грибами;
- манты с бараниной и тыквой;
- манты с бараниной и грибами;
- манты с говядиной и тыквой;
- манты с кониной и тыквой;
- манты с говядиной и курицей

Категории Г:

- пельмени мясо-капустные;
- пельмени с говядиной, курицей и капустой;
- пельмени «Береки»;
- манты «Каспийские»;
- манты с говядиной и курицей;
- чебуреки с говядиной и курицей;
- самса с говядиной и картофелем;
- самса с мясом и картофелем;
- самса с говядиной и курицей;
- хушаны «Таджикские».

Примечание:

Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более;

Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %;

Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %;

Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %;

Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С:

- весовой – не более 3 месяцев;
- негерметично упакованной – не более 4 месяцев;
- герметично упакованной – не более 6 месяцев;
- герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:

- весовой – не более 6 месяцев;
- негерметично упакованной – не более 8 месяцев;
- герметично упакованной – не более 10 месяцев;
- герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев.

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