



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

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

[ТУ, ТИ 10.13.14-235-37676459-2018](#)

[ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ
ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ](#)
[\(взамен ТУ 9212-235-37676459-2014\)](#)

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 03.04.2018 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 из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных. (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке.

Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований:

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые, бескостные

Подвид - панированные

Категория А:

- отбивные из телячьего сердца;
- отбивные из говяжьего сердца;
- отбивные из говяжьего сердца в кляре;
- шницели из говяжьего сердца;
- шницели из говяжьего сердца «По-милански».

Категория Б:

- отбивные из свиного сердца;
- отбивные из свиного сердца в кляре;
- бефстроганов из говяжьего сердца;
- бефстроганов из свиного сердца;
- шницели из свиного сердца;
- шницели из свиного сердца «По-милански».

Категория Д:

- печень для жарки;
- печень для жарки в мучной панировке;
- мозги для жарки;
- почки для жарки;
- почки для жарки в сухарях "Броше";
- шницель из вымени;
- ромштекс из печени;
- ромштекс из печени в цветной панировке;

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые, бескостные

Подвид - непанированные

Категория А:

- гуляш из говяжьего сердца;
- бефстроганов из говяжьего сердца;

Категория Б:

- жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов;
- гуляш сборный говяжий;
- гуляш сборный свиной;
- гуляш из свиного сердца;
- шашлык из свиного сердца;
- бефстроганов из свиного сердца;

Категория Д:

- гуляш из вымени;
- полуфабрикат костный мозг;
- печень «По-гомельски»;
- печень говяжья «По-бразильски».
- ассорти из субпродуктов для барбекю;
- шашлык из субпродуктов «По-абазински»;
- печень для тушения;
- печень для запекания;
- шашлык из печени;
- шашлык из печени в беконе;
- печень «По-строгановски»;
- поджарка из печени;
- шашлык из щековины;

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид – фаршированные

Категория Б:

- рулет из сердца с грибами;
- сердце фаршированное овощами.

Категория В:

- сердце фаршированное печенью.

Категория Д:

- рулет из желудка;
- желудок свиной, фаршированный ливером;
- рулет из рубца со специями;
- рулет из рубца с чесноком;
- рулет из рубца острый;
- рулет из рубца с морковью;
- трубочки из печени с яблоками.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид - мелкокусковые

Категория В:

- набор мясной для жаркого из свинины;
- набор бараний для калле-баш-аяк;
- набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов;
- ассорти «По-винницки».

Категория Г:

- набор мясной для холодца;
- набор мясной для студня с мясом птицы;
- набор мясной для студня «По-таджикски»;
- набор мясной для супа из субпродуктов;
- набор бараний «Кала-поча»;
- набор для шурпы из говяжьих субпродуктов;
- набор для шурпы из свиных субпродуктов;
- набор для шурпы из бараньих субпродуктов;
- «Кыздырма» из субпродуктов;
- «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов;
- шашлык из бараньих субпродуктов;
- шашлык из свиных субпродуктов;
- набор для запеканки из субпродуктов;
- набор для зельца.

Категория Д:

- набор мясной для студня;
- набор мясной для студня «Домашний»;
- набор мясной для холодца «Домашний»;
- набор мясной для студня «По-украински»;
- набор мясной для студня «По-казахски»;
- набор мясной для студня «По-белорусски»;
- набор мясной для студня «По-молдавски»;
- набор мясной для студня «По-литовски»;
- набор мясной для студня с языком;
- набор мясной для холодца свиной;
- набор мясной для холодца говяжий;
- набор мясной для холодца «По-белорусски»;
- набор мясной для холодца «По-молдавски»;
- набор мясной для холодца «По-эстонски»;
- набор мясной для холодца «По-латвийски»;
- набор мясной для рассольника говяжий;

- набор мясной для рассольника свиной;
- набор мясной для мужижи;
- набор мясной для хаша «По-грузински»;
- набор мясной для хаша «По-азейбарджански»;
- набор мясной для хаша «По-армянски»;
- набор мясной для «Джиз-быз»;
- набор говяжий «Калла-пача»;
- набор бараний для пити;
- набор бараний для куардака;
- набор бараний для куардака «По-таджикски»;
- набор говяжий для куардака;
- набор бараний для куардака «По-казахски»;
- набор для зельца «Домашний»;
- набор для бигуса;
- кучмачи свиные «По-домашнему»;

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид – весовые, фасованные

Категория Б:

- фарш из субпродуктов говяжьих и свиных;
- фарш из субпродуктов говяжьих;
- фарш из субпродуктов свиных;
- фарш «Домашний»;
- фарш для бифштекса;
- «Манти»;

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид – формованные

Категория Б:

- люля-кебаб;
- бифштекс «Молодежный»;
- палочки из субпродуктов;
- крокеты из субпродуктов;
- тефтели из субпродуктов;
- купаты;
- полуфабрикат мясной «Особый»;
- субпродукты рубленые со специями;
- «Ёжики» из сердца.

Категория В:

- кюфта;
- кюфта «По-московски»;
- фрикадельки из субпродуктов;
- фарш для долмы;
- купаты из свиных и говяжьих субпродуктов;
- котлеты из сердца;
- биточки из сердца;
- котлеты из сердца «По-домашнему»;
- биточки из сердца «По-домашнему»;
- «Кололак» из говяжьих субпродуктов;

- «Кололак» из свиных субпродуктов;
- голубцы из сердца «По-венгерски».

Категория Г:

- «Асип» (колбаски из субпродуктов);
- колбаски из субпродуктов;
- колбаса из говяжьих субпродуктов;
- колбаски из субпродуктов для гриля.

Категория Д:

- купаты из свиных субпродуктов;
- начинка субпродуктовая для вторых блюд;
- «Печеночная» колбаса;
- оладьи из печени;
- котлеты из печени;
- биточки из печени;
- отбивная из свиной печени;
- оладьи из свиной печени;
- котлеты из свиной печени «По-домашнему»;
- колбаски из субпродуктов для пикника;
- «Сариси»;
- «Ливер в сальнике»;
- шашлык из печени и почек «Королевский».

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – в тесте

Подвид - формованные

Категория В:

- пельмени «Закусочные»;
- пельмени «Особые».

Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 24.04.2018 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид - мелкокусковые

Категория Д:

- жилки свиные (от обвалки свиных полутуш);
- сухожилия диафрагмы;
- сухожилия сгибателей;
- набор для желе.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 13.08.2018 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид - формованные

Категория Д:

- «Тутырма по-татарски» с рисом;
- «Тутырма по-татарски» с гречкой;

- «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 16.08.2018 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые, бескостные

Подвид - непанированные

Категория А:

- рагу из языка;
- нарезка из языка;
- жаркое-рулет из сердца;
- стейк из сердца;
- сердце для тушения;
- сердце ломтиками;
- сердце соломкой.

Категория Б:

- жаркое из сердца по-цыгански;
- жаркое из сердца с паприкой;
- «комбинированный» стейк;
- сердце в маринаде;
- язык в маринаде;
- жаркое-звезда из сердца.

Категория Д:

- гуляш из говяжьей печени
- печень для приготовления на вертеле;
- рагу из почек;
- почки, нарезанные соломкой;
- засыпка для супа (зобная железа);
- зобная железа для начинки из слоеных пирожков;
- зобная железа для запекания;
- зобная железа для рагу фин;
- рубец для «Итальянского супа из потрохов»;
- рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов;
- субпродукты на шампуре;
- жаркое рулет из печени;
- жаркое рулет из рубца;
- жаркое с почками.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид - мелкокусковые

Категория Д:

- набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка);
- ножки свиные для варки;
- рыло для варки;
- рыло для вельфлейш;
- уши свиные для варки;
- засыпка для айнтопфа (уши свиные).

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид – фаршированные

Категория А:

— сердце, фаршированное мясным фаршем.

Категория Б:

— рулет из сердца с огурцами;

— рулет из сердца с луком;

— сердце, фаршированное рисом.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид – весовые, фасованные

Категория Б:

— фарш из субпродуктов (сердца и легкого);

Категория Д:

— фарш из печени для суповой заправки;

— фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой);

— фарш для начинок.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид - формованные

Категория Д:

— Колбаски "Домашние";

— Колбаски "Деревенские";

— Колбаски "Сельские";

— Колбаски "Печёночные с рисом";

— Купаты "Печёночные".

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – в тесте

Подвид - формованные

Категория В:

— Пельмени из субпродуктов "Гурман".

Изменение № 4

Дата введения в действие - 16.08.2018 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид - формованные

Категория Д:

- фарш ливерный.

Изменение № 5

Дата введения в действие - 10.03.2019 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид – весовые, фасованные, формованные

Категория Б:

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1]

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в брикетах;

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в блоках.

Категория Г:

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2]

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в брикетах;

— фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в блоках.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 24.06.2019 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые, бескостные

Подвид - панированные

Категория Д:

— Отбивная из свиной печени;

— Печень свиная для жарки в мучной панировке.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые, бескостные

Подвид – мелкокусковые, непанированные

Категория Д:

— Печень свиная для жарки.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид - весовые, фасованные

Категория Д:

— Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 04.09.2019 год

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – рубленые

Подвид - формованные

Категория Д:

— Котлеты из печени.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 14.01.2020 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов

Вид – кусковые

Подвид – мелкокусковые, бескостные, в маринаде

Категория Б:

— Сердце свиное в маринаде;

— Сердце свиное в сливочном маринаде;

— Жаркое из сердца свиного «По-домашнему».

Категория Д:

— Печень свиная в маринаде;

— Печень свиная в сливочном маринаде.

Изменение № 9

Дата введения в действие - 16.04.2022 год

Изменения в разделе «Требования к качеству и безопасности»

Изменение № 10

Дата введения в действие - 131.08.2022 год

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов.

Вид – кусковые, бескостные.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

— сердце говяжье для фарша;

— сердце говяжье для фарширования;

— язык говяжий для варки.

Категория Б:

— диафрагма говяжья для фарша;

— обрезь мясная говяжья.

Без категории:

— печень говяжья для варки;

— печень говяжья для фарша;

— печень говяжья для паштета;

— печень говяжья для вторых блюд;

— легкое говяжье для варки;

— легкое говяжье для жарки;

— легкое говяжье для фарша;

— вымя для тушения;

— почки для варки;

— рубец говяжий для варки;

— селезенка говяжья для варки;

— трахеи говяжьей для тушения;

— калтык говяжий для тушения;

— жилка говяжья;

— жилка говяжья для студня;

— жилка говяжья для бульона.

Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов.

Вид – кусковые, мясокостные.

Подвид – весовые, фасованные.

Без категории:

— ноги говяжьей для студня;

— хвосты говяжьей для бульона.

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

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 °С до 4°С; замороженные – при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%.

Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 °С до 4°С:

кусковых

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

от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч);

от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток;

- с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток;

рубленых

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

от 0°С до плюс 4°С – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч);

от минус 1,5°С до 0°С – не более 3 суток;

- с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°C:

кусковых и рубленых

- без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток;

- с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- не выше минус 8°C – не более 3 месяцев;

- не выше минус 12°C – не более 4 месяцев;

- не выше минус 18°C – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения:

— при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°C:

без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток;

с применением модифицированной атмосферы:

— не выше минус 8°C – не более 3 месяцев;

— не выше минус 12°C – не более 4 месяцев;

— не выше минус 18°C – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°C:

— негерметично упакованной – не более 4 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов продуктивных животных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18°C:

—негерметично упакованной– не более 3 месяцев.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов.

Срок годности полуфабрикатов, 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.

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.