



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
23 900 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.14-722-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 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 изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция су-вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Кулинарные мясные изделия методом су-вид должны быть герметично укупорены и пастеризованы при низких температурах в зависимости от вида и толщины сырья и потребительской упаковки. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки). Изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

Ассортимент продукции:

Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из говядины, изготовленные по технологии су-вид:

Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:

- грудинка говяжья су-вид;
- говяжья вырезка су-вид;
- "Тонкий край" су-вид;
- «48-часовая грудинка»;
- «Филе-миньон су-вид по-карибски» с ананасным соусом;
- «Филе-миньон» су-вид с соусом из красного вина;
- филе телянка су-вид с фондю из пармезана и спаржей;
- «Копченая говяжья грудинка» су-вид;
- говяжий язык су-вид;

- язык теленка су-вид в креольском маринаде;
- печень говяжья су-вид охлажденная;
- говяжье сердце су-вид;
- говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили су-вид;
- телятина су-вид;
- телячья лопатка су-вид с соусом барбекю;
- говяжья вырезка с песто и спаржей су-вид;
- «Грудинка телячья (говяжья) Вагю» су-вид;
- «Беф бургиньон» су-вид.

Изделия кулинарные мясные из говядины порционные:

- стейк су-вид;
- говяжьи рёбра су-вид;
- говяжьи ребра су-вид в корейском стиле «Кальби»;
- стейк «Классический» су-вид;
- «Стейк двойного приготовления»;
- ростбиф sous vide;
- стейк в кофейном масле SousVide;
- ребрышки Су-Вид в винном соусе;
- мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»;
- «Говяжьи щеки» в густом винном соусе;
- «Простой стейк» Су Вид;
- стейк с «Беарнским» соусом;
- стейк из говяжьей пашины;
- короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов;
- «Кальби из ребер по-корейски»;
- «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide;
- «Сирлойн стейк по-мароккански»;
- «Стейки из вырезки от Вивьен»;
- «Рибай-стейк» Sous Vide;
- «Рибай-стейк по-тоscanски» Sous Vide;
- «Рибай-стейк с пряными травами»;
- «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»;
- стейк из говядины;
- «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком;
- «Филе-миньон» с сиропом из красного вина;
- «Основной стейк из пашины» SousVide;
- «Стейк стриплойн»;
- короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»;
- короткие рёбрышки «По-корейски».

Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:

- гуляш из говядины Sous Vide;
- рагу из бычьих хвостов Су-Вид;
- рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид;
- «20-часовое жаркое из бычьего хвоста».

Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые:

- «Говяжий ренданг» Sous Vide;
- рагу из говядины в томатном соусе с овощами.

Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:

- «Бургер барбекю в юго-западном стиле»;

- фрикадельки из говядины Sous Vide;
- «Мясные шарики из говядины Вагю»;
- «Джирос» Sous Vide;
- «Трехцветный мясной рулет» Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:

- свиная грудинка;
- свиная корейка «Терияки»;
- шейка свиная Sous Vide;
- свиная грудинка в соусе SousVide;
- буженина SousVide;
- корейка бескостная SousVide;
- свиной карбонад в розовом перце;
- буженина по технологии SousVide;
- свинина «Ча Шао» Sous Vide;
- «Праздничный окорок»;
- свиная грудинка;
- маринованная свиная грудинка;
- свиной подчеревок;
- окорок "Моджо" Sous Vide;
- свиной окорок SousVide;
- свиная рулька Sous vide;
- рулька (голяшка) свиная sous vide;
- свиная вырезка Sous vide;
- «Сочная вырезка из свинины» Sous Vide;
- корейка с ребрами по технологии Су-Вид;
- свиной карбонад со специями;
- свиная грудинка в специях;
- свиная грудинка в имбирном маринаде;
- свинина «Пикник»;
- ребрышки барбекю «По-деревенски»;
- «Свинные ушки Sous Vide к пиву»;
- «Идеальные ребрышки повышенной нежности» Су-Вид;
- свиная щековина;
- свиные ребрышки со сливовым компотом;
- свинина «По-китайски «пять специй»»;
- «Свиная щека с пюре из сельдерея»;
- «Ветчина для бутербродов».
- рулет из свинины;
- ветчина «Домашняя» по технологии Sous Vide;
- «Ветчина из свиного окорока» Sous Vide;
- свиная вырезка, фаршированная яблоками и грибами.

Изделия кулинарные мясные из свинины порционные:

- отбивные из свинины с виски;
- «Нежные и сочные отбивные из свинины»;
- ребра свиные барбекю sous vide;
- ребрышки с соусом из кленового сиропа и виски;
- свиные отбивные sous vide;
- свиные ребра «Пибиль» без кости;

- свиные ребрышки с терпким соусом;
- свиная лопатка в пряно-сладком маринаде Sous Vide;
- «Свиные щеки» (щекovina) SousVide;
- глазурированные свиные ребрышки «По-тайски»;
- свиные котлеты «Джек Дениелс» sous vide;
- свиные ребра «По-корейски» sous vide;
- стейк из карбонада sous vide;
- толстая свиная котлета с соусом из сидра;
- «Мягкие и сочные свиные котлеты» sous vide;
- свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю;
- «Двойной антрекот из свинины с корнем сельдерея и яблоками».

Изделия кулинарные мясные из свинины мелкокусковые:

- свиной подчеревок «По-сычуаньски» на шпажках;
- свинина «По-техасски».

Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:

- ветчина Sous Vide;
- «Бургер барбекю в юго-западном стиле».

Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:

- «Баранина с томатным конфи»;
- баранья нога;
- баранья корейка;
- голяшка баранья;
- корейка баранья с пряным сливочным маслом;
- филе ягненка с винным соусом.

Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:

- отбивные из баранины с розмарином и чесноком;
- стейк из бараньей ноги Су-Вид;
- баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид;
- бараньи стейки;
- бараньи котлеты с чесноком и свежими травами;
- стейки из бараньего огузка;
- корейка баранья с мятным соусом;
- баранье филе с травами;
- «Тажин» Sous Vide;
- ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо.

Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:

- бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид;
- шашлык «Тика» из баранины;
- кебаб из баранины.

Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:

- «Традиционное ирландское рагу»;

Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:

- «Бургеры из баранины».

Изменение № 1

Дата введения в действие - 18.06.2018 год

Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:

- мясо говядины зернового откорма рубленое конфи;

- мясо телятины молочной рубленое конфи;
- колбаски (купаты) из говядины и телятины "пастеризованные".

Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:

- колбаски (купаты) из свинины и говядины "пастеризованные".
- колбаски (купаты) из свинины "пастеризованные"

Изделия кулинарные мясные из баранины (ягнятины) рубленые:

- мясо ягнятины рубленое конфи;
- колбаски (купаты) из баранины "пастеризованные";
- колбаски (купаты) из ягненка "пастеризованные".

Изменение № 2

Дата введения в действие - 14.06.2019 год

Изделия кулинарные мясные из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:

- Лопатка говяжья Sous Vide;
- Тазобедренная часть говядины Sous Vide;
- Стейк «Том и Джерри» из говядины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:

- Шашлык из говядины Sous Vide;
- Бефстроганов из говядины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:

- Котлета для гамбургера из говядины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:

- Стейк «Том и Джерри» из свинины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:

- Котлета для гамбургера из свинины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:

- Шашлык из баранины Sous Vide.

Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:

- Котлета для гамбургера из баранины Sous Vide.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 29.07.2019 год

Изделия кулинарные из мяса кролика крупнокусковые:

- Лопаточно-плечевая часть кролика Sous Vide;
- Тазобедренная часть кролика Sous Vide;
- Поясничная часть кролика Sous Vide;
- Поясничная часть кролика в маринаде Sous Vide;
- Грудина кролика Sous Vide;
- Грудина кролика в маринаде Sous Vide;
- Окорок кролика Sous Vide;
- Окорочка кролика с пряностями Sous Vide;
- Окорочка кролика в белом соусе бешамель Sous Vide;
- Задняя голяшка кролика Sous Vide;
- Передняя голяшка кролика Sous Vide;
- Ножка кролика с пряностями Sous Vide;
- Филе кролика Sous Vide;
- Филе кролика в маринаде Sous Vide;
- Филе кролика в пряном маринаде Sous Vide;

- Филе кролика sous vide завернутое в бекон;
- Вырезка кролика Sous Vide;
- Филе задней ножки кролика Sous Vide;
- Четвертины кролика Sous Vide;
- Четвертины кролика в маринаде Sous Vide;
- Рулет из кролика Sous Vide.

Изделия кулинарные из мяса кролика порционные:

- Стейк из мяса кролика Sous Vide;
- Котлета отбивная из мяса кролика Sous Vide;
- Кусочки из мяса кролика Sous Vide;
- Рагу из мяса кролика Sous Vide.

Изделия кулинарные из мяса кролика мелкокусковые:

- Шашлык из мяса кролика Sous Vide;
- Бефстроганов из мяса кролика Sous Vide.

Изделия кулинарные из мяса кролика рубленые:

- Котлета для гамбургера из мяса кролика Sous Vide;
- Бургеры из мяса кролика Sous vide;
- Фрикадельки из мяса кролика Sous Vide;
- Колбаски «Чоризо» из мяса кролика Sous Vide;
- Колбаса «Баварская» из мяса кролика Sous Vide;
- Колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика Sous Vide;
- Колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика Sous Vide.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 05.10.2023 год

Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид:

Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:

- Ростбиф из говядины су-вид.

Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:

- Сочная буженина су-вид.

Изменение № 5

Дата введения в действие - 16.08.2024 год

Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид:

Группа: мясные изделия.

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид.

Подвид: кусковые, порционные:

- Пастрами маринованный су-вид.

Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии су-вид:

Группа: мясные изделия.

Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид.

Подвид: кусковые, крупнокусковые:

- Рулька свиная су-вид (вариант 2);
- Ребра свиные маринованные су-вид.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 09.01.2025 год

Группа: мясосодержащие изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: крупнокусковые, бескостные:

- Мякоть лопатки в соусе с черносливом.

Группа: мясосодержащие изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: мелкокусковые, бескостные:

— Венский гуляш.

Группа: мясные изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: рубленые, фаршированные:

— Рулет мясной с овощами.

Группа: мясосодержащие изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: рубленые:

— Фрикадельки в томатном соусе;

— Соус «Болоньезе».

Группа: мясосодержащие изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: рубленые, фаршированные:

— Голубцы «Классические»;

— Перец фаршированный «Классический».

Изменение № 7

Дата введения в действие - 17.04.2025 год

Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из свинины, изготовленные по технологии су-вид:

Группа: мясные изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид

Подвид: крупнокусковые, бескостные:

— Грудинка говяжья томлёная.

Группа: мясные изделия

Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид

Подвид: крупнокусковые, бескостные:

— Грудинка свиная томлёная.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 26.12.2025 год

Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины и свинины, изготовленные по технологии су-вид:

Группа: мясные изделия

Вид: изделия кулинарные из говядины и свинины по технологии су-вид

Подвид: рубленые:

— Фарш мясной с соусом «Копчёный Бургер»;

— Фарш мясной с «Бургер-соусом»;

— Фарш мясной для Карбонары;

— Фарш мясной с соусом «Болоньезе»;

— Фарш мясной с соусом «Альфредо»;

— Фарш мясной с соусом «Томатный»;

— Фарш мясной с соусом «Лазанья»;

— Фарш мясной с соусом «Маринара».

Изменение № 9

Дата введения в действие - 11.02.2026 год

Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид:

Группа: мясные изделия.

Вид: изделия кулинарные мясные из свинины по технологии су-вид:

Подвид: рубленые:

Категория В:

- Колбаса «Классическая су-вид»;
- Колбаса «Классическая су-вид». [порционная нарезка];
- Колбаса «Классическая су-вид» [сервировочная нарезка].

Предприятие-изготовитель имеет право:

- **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов;**
- **дополнять фирменными или придуманными названиями.**

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %:

без применения консервантов:

- *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*
- из говядины и телятины — не более **30 суток**;
- из свинины, ягнятины и баранины — не более **20 суток**;
- из конины и оленины — не более **30 суток**;
- из мяса кролика — не более **20 суток**;
- *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*
- из говядины и телятины — не более **40 суток**;
- из свинины, ягнятины и баранины — не более **30 суток**;
- из конины и оленины — не более **40 суток**;
- из мяса кролика — не более **30 суток**;

с применением консервантов:

- *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*
- из говядины и телятины — не более **45 суток**;
- из свинины, ягнятины и баранины — не более **35 суток**;
- из конины и оленины — не более **45 суток**;
- из мяса кролика — не более **35 суток**;
- *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*
- из говядины и телятины — не более **60 суток**;
- из свинины, ягнятины и баранины — не более **45 суток**;
- из конины и оленины — не более **60 суток**;
- из мяса кролика — не более **45 суток**.

Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид:

- при температуре хранения не выше **минус 12 °С** — не более **трёх месяцев**;
- при температуре хранения не выше **минус 18 °С** — не более **6-8 месяцев**.
- при температуре хранения не выше **минус 25 °С** — не более **12 месяцев**.

После вскрытия герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет — **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Срок годности изделий кулинарных мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, 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.