



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
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-750-37676459-2017](#)

[ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 распространяется на изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Продукция выпускается в следующем ассортименте:

Изделия из мяса кролика вареные:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;

Изделия из мяса кролика копчено-вареные:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;

- бедро кролика;
- филе кролика;
- рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»;
- рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»;
- рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»;
- рулет из мяса кролика с начинкой с сыром;
- рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком;
- рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой;
- рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей;
- рулет из мяса кролика с начинкой с грибами;
- рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом;
- рулет из мяса кролика с начинкой с орехами.

Изделия из мяса кролика варено-копченые:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;
- рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»;
- рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»;
- рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»;
- рулет из мяса кролика с начинкой с сыром;
- рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком;
- рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой;
- рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей;
- рулет из мяса кролика с начинкой с грибами;
- рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом;
- рулет из мяса кролика с начинкой с орехами.

Изделия из мяса кролика запеченные:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;

Изделия из мяса кролика копчено-запеченные:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;

- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;

Изделия из мяса кролика сырокопченые:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;

Изделия из мяса кролика сыровяленые:

- тушка кролика;
- кролик - половина тушки задняя;
- кролик - половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика.

Изменение № 1

Дата введения в действие — 01.02.2019 год

Изделия из мяса кролика вареные:

- половина тушки кролика;
- ветчина из мяса кролика;
- ветчина «Пикантная» из мяса кролика;
- ветчина из мяса кролика «Супер Лайт»;

Изделия из мяса кролика запеченные:

- половина тушки кролика;
- «стейк» из спинки кролика;
- рулет из мяса кролика с овощами;
- рулет из мяса кролика;
- рулет из мяса кролика «Супер Лайт»;
- рулет из мяса кролика с сыром и овощами.

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

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С:

- негерметично упакованных, не более 5 суток;
- упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток;

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С - 6 месяцев.

Рекомендуемый срок годности вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток.

Рекомендуемый сроки годности, варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С:

- негерметично упакованных – 25 суток;
- упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток;

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С - 6 месяцев.

Рекомендуемый срок годности сырокопченных и сыровяленых варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток.

Рекомендуемый сроки годности, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С:

- негерметично упакованных – 65 суток;
- упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев;

Рекомендуемый сроки годности сырокопченных и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С - 10 месяцев.

Рекомендуемый срок годности сырокопченных и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 суток.

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.