



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

ТУ,ТИ 10.13.14-807-37676459-2025

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

(Взамен ТУ 10.13.14-807-37676459-2018) (НДС 10%)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы.

Продукция выпускается в замороженном виде.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция выпускается в следующем ассортименте:

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – в тесте.

Категории А:

- пельмени «Графские»;
- пельмени «Таймырские»;
- хинкали «Таймырские»;
- манты «Таймырские».

Категории Б:

- пельмени «Купеческие»;
- пельмени «Гурман»;
- пельмени «Царские»;
- пельмени «Елизовские»;
- пельмени «Северные»;

- пельмени «Челябинские»;
- пельмени «Мичуринские»;
- пельмени «Спасские»;
- пельмени «Богатырские»;
- пельмени «Пролетарские»;
- пельмени «Старое княжество»;
- пельмени «Липецкие»;
- пельмени из оленины;
- пельмени «Тасжные»;
- равиоли «Уникальные»;
- равиоли «Княжеские»;
- хинкали «Горные»;
- хинкали «Уникальные»;
- чебуреки «Таймырские».

Категории В:

- пельмени «Пролетарские»;
- пельмени «Иркутские»;
- пельмени «Гурьевские»;
- пельмени «Княжеские»;
- пельмени «Байкальские»;
- пельмени «Великан»;
- пельмени «Мясные»;
- пельмени «Премиум»;
- пельмени «Королевские»;
- пельмени «Гурман»;
- пельмени «Мясницкие»;
- пельмени «Старообрядские»;
- пельмени «Остренькие»;
- пельмени «Западные»;
- пельмени «Оригинальные»;
- пельмени «Народные»;
- пельмени «Обоянские»;
- пельмени «Александровские»;
- пельмени «Сладкие»;
- пельмени «Мясо-картофельные»;
- пельмени «Деловые»;
- пельмени «Небесные»;
- пельмени «Ташкентские»;
- пельмени «Острые»;
- пельмени «Пища богов»;
- пельмени «Уникальные»;
- пельмени «Сюрприз»;
- манты «Южные»;
- манты «Каспийские»;
- манты «Моршанские»;
- манты «Аксайские»;
- хинкали «Лермонтовские»;
- хинкали «Уникальные» сочные;
- чебуреки «Острые»;

- чебуреки «Уникальные»;
- самса «Слободская»;
- самса «Народная»;
- самса «Сладкая»;
- самса «Обеденные»;
- самса «Дорожная»;
- беляши «Полевые»;
- беляши «Острые»;
- беляши «Уникальные».

Категории Г:

- пельмени «Заправские»;
- пельмени «Крупские»;
- пельмени «Камчатский смак»;
- пельмени «Мясные с зеленью»;
- пельмени «Степные»;
- пельмени «Министерские»;
- пельмени «Барнаульские»;
- пельмени «Мясные с капустой»;
- пельмени «Изысканные»;
- пельмени «Новые»;
- пельмени «Аксайские»;
- пельмени «Таежные»;
- пельмени «Даниловские»;
- пельмени «Новосибирские»;
- пельмени «Северские»;
- пельмени «Обеденные»;
- пельмени «Мясо-капустные»;
- пельмени «Чудо-блюдо»;
- пельмени «Для мужика»;
- пельмени «Береки»;
- пельмени «Капелетти»;
- манты «Каспийские»;
- манты «Острые»;
- хинкали «Лермонтовские»;
- чебуреки «Полевые»;
- чебуреки «Народные»;
- самса «Бородинская»;
- самса «Старинная»;
- самса с мясом и картофелем;
- самса «Острая»;
- самса «Трофейная»;
- самса «Посольская»;
- беляши «Ленивые»;
- равиоли «Изысканные»;
- равиоли «Северные».

Категории Д:

- пельмени «Новинка»;
- пельмени «Челябинские» с пестиками;
- пельмени «Эдем»;

- пельмени «Монастырские»;
- пельмени мясные с картофелем;
- пельмени «Таежные»;
- пельмени «Обеденные»;
- пельмени «Фасолевые»;
- самса «Казачья»;
- беляши «Крупские»;
- чебуреки «Крупские».

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

Термины и определения

Мясной полуфабрикат - мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

Полуфабрикат в тесте - фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

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

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

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

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.