



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 10.13.15-462-37676459-2023](#)

[КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ](#)
[СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ](#)

[\(взамен ТУ 10.13.15-462-37676459-2017\)](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ



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 консервы мясорастительные из мяса и субпродуктов птицы стерилизованные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (круп, бобовых, овощей, чеснока, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд.

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

В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок консервы вырабатывают в следующем **ассортименте:**

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:

- «Каша гречневая с мясом кур»;
- «Каша гречневая с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Каша гречневая с мясом индейки»;
- «Каша гречневая с мясом уток»;
- «Каша гречневая с мясом гусей»;
- «Каша гречневая с мясом цесарок»;
- «Каша рисовая с мясом кур»;
- «Каша рисовая с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Каша рисовая с мясом индейки»;
- «Каша рисовая с мясом уток»;

- «Каша рисовая с мясом гусей»;
- «Каша рисовая с мясом цесарок»;
- «Каша перловая с мясом кур»;
- «Каша перловая с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Каша перловая с мясом индейки»;
- «Каша перловая с мясом уток»;
- «Каша перловая с мясом гусей»;
- «Каша перловая с мясом цесарок»;
- «Каша ячневая с мясом кур»;
- «Каша ячневая с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Каша ячневая с мясом индейки»;
- «Каша ячневая с мясом уток»;
- «Каша ячневая с мясом гусей»;
- «Каша ячневая с мясом цесарок»;
- «Каша пшенная с мясом кур»;
- «Каша пшенная с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Каша пшенная с мясом индейки»;
- «Каша пшенная с мясом уток»;
- «Каша пшенная с мясом гусей»;
- «Каша пшенная с мясом цесарок»;
- «Каша гречневая с мясом кур и овощами»;
- «Каша гречневая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»;
- «Каша гречневая с мясом индейки и овощами»;
- «Каша гречневая с мясом уток и овощами»;
- «Каша гречневая с мясом гусей и овощами»;
- «Каша гречневая с мясом цесарок и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом кур и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом индеек и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом уток и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом гусей и овощами»;
- «Каша рисовая с мясом цесарок и овощами»;
- «Каша перловая с мясом кур и овощами»;
- «Каша перловая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»;
- «Каша перловая с мясом индеек и овощами»;
- «Каша перловая с мясом уток и овощами»;
- «Каша перловая с мясом гусей и овощами»;
- «Каша перловая с мясом цесарок и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом кур и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом цыплят-бройлеров и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом индеек и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом уток и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом гусей и овощами»;
- «Каша пшенная с мясом цесарок и овощами»;
- «Каша ячневая с мясом кур и овощами»;
- «Каша ячневая с мясом цыплят-бройлеров и овощами»;
- «Каша ячневая с мясом индейки и овощами»;
- «Каша ячневая с мясом уток и овощами»;
- «Каша ячневая с мясом гусей и овощами»;

- «Каша ячневая с мясом цесарок и овощами»;
- «Плов с мясом кур»;
- «Плов с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Плов с мясом индейки»;
- «Плов с мясом уток»;
- «Плов с мясом гусей»;
- «Плов с мясом цесарок»;
- «Плов по-узбекски» из мяса кур;
- «Плов по-армавирски» из мяса кур;
- «Плов по-татарски» из мяса кур;
- «Плов Кубанский» из мяса кур;
- «Каша рисовая с добавлением говядины» с мясом кур;
- «Каша рисовая с курицей» с мясом кур;
- «Каша рисовая с добавлением баранины» с мясом кур;
- «Каша рисовая с добавлением свинины» с мясом кур;
- «Каша рисовая с овощами» с мясом кур;
- «Перловая каша с мясом цыпленка-бройлера»;
- «Плов с мясом цыпленка-бройлера»;
- «Рис с курицей и овощами»;
- «Каша гречневая с курицей»;
- «Каша перловая с курицей»;
- «Каша гречневая с индейкой»;
- «Каша перловая с индейкой»;
- «Каша рисовая с индейкой»;
- «Плов с курицей»;
- ризотто из курицы;
- ризотто из цыпленка;
- ризотто из индейки;
- ризотто из гуся;
- ризотто из утки;
- ризотто из цесарки;
- ризотто из перепелки;
- ризотто из курицы с грибами;
- ризотто из цыпленка с грибами;
- ризотто из индейки с грибами;
- ризотто из гуся с грибами;
- ризотто из утки с грибами;
- ризотто из цесарки с грибами;
- ризотто из перепелки с грибами.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:

- «Фасоль в соусе с мясом кур»;
- «Фасоль в соусе с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Фасоль в соусе с мясом индейки»;
- «Фасоль в соусе с мясом уток»;
- «Фасоль в соусе с мясом гусей»;
- «Фасоль в соусе с мясом цесарок»;
- «Горох с мясом кур»;
- «Горох с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Горох с мясом индейки»;

- «Горох с мясом уток»;
- «Горох с мясом гусей»;
- «Горох с мясом цесарок»;
- «Фасоль с мясом кур»;
- «Фасоль с мясом цыплят-бройлеров»;
- «Фасоль с мясом индейки»;
- «Фасоль с мясом уток»;
- «Фасоль с мясом гусей»;
- «Фасоль с мясом цесарок»;
- курица «По-особому» с фасолью;
- цыпленок «По-особому» с фасолью;
- индейка «По-особому» с фасолью;
- гусь «По-особому» с фасолью;
- утка «По-особому» с фасолью;
- цесарка «По-особому» с фасолью;
- перепелка «По-особому» с фасолью;
- куриная грудка с фасолью;
- мясо перепелов с фасолью;
- мясо перепелов с нутом;
- мясо перепелов с чечевицей.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:

- «Мясо кур с яблоком и черносливом»;
- «Мясо цыплят-бройлеров с яблоком и черносливом»;
- «Мясо индейки с яблоком и черносливом»;
- «Мясо уток с яблоком и черносливом»;
- «Мясо гусей с яблоком и черносливом»;
- «Мясо цесарок с яблоком и черносливом»;
- «Филе индейки с овощами»;
- «Филе цыпленка-бройлера с овощами»;
- «Мясо цыпленка-бройлера с баклажанами»;
- «Мясо цыпленка-бройлера с фасолью»;
- «Филе индейки с овощами по-болгарски»;
- «Филе цыпленка-бройлера с овощами по-болгарски»;
- «Филе цыпленка-бройлера с зеленым горошком и морковью»;
- «Жаркое с грибами» из мяса кур;
- «Индейка по-карибски» из мяса индеек;
- «Курица по-мексикански» из мяса кур;
- «Курица по-гавайски» из мяса кур;
- «Рагу с мясом кур» из мяса кур;
- «Рагу с мясом цыплят-бройлеров» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Рагу с мясом индейки»;
- «Рагу с мясом уток»;
- «Рагу с мясом гусей»;
- «Рагу с мясом цесарок»;
- «Сациви из мяса цыпленка-бройлера»;
- «Индейка по-карибски»;
- «Курица по-мексикански»;
- «Курица по-гавайски»;
- «Томленое филе цыпленка-бройлера с томатами и специями «Такос»»;

- «Филе томленное цыпленка-бройлера «Такос»;
- «Томленное филе цыпленка-бройлера «Такос»;
- «Курица Теряки»;
- «Курица по-тайски»;
- «Мясо цыпленка-бройлера Теряки»;
- «Мясо цыпленка-бройлера по-тайски»;
- «Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров»;
- курица «По-сибирски»;
- цыпленок «По-сибирски»;
- индейка «По-сибирски»;
- гусь «По-сибирски»;
- утка «По-сибирски»;
- цесарка «По-сибирски»;
- перепелка «По-сибирски»;
- курица «Пикантная»;
- цыпленок «Пикантный»;
- индейка «Пикантная»;
- гусь «Пикантный»;
- утка «Пикантная»;
- цесарка «Пикантная»;
- перепелка «Пикантная»;
- курица «К обеду»;
- цыпленок «К обеду»;
- индейка «К обеду»;
- гусь «К обеду»;
- утка «К обеду»;
- цесарка «К обеду»;
- перепелка «К обеду»;
- курица «Праздничная»;
- цыпленок «Праздничный»;
- индейка «Праздничная»;
- гусь «Праздничный»;
- утка «Праздничная»;
- цесарка «Праздничная»;
- перепелка «Праздничная»;
- курица со сладким перцем;
- цыпленок со сладким перцем;
- индейка со сладким перцем;
- гусь со сладким перцем;
- утка со сладким перцем;
- цесарка со сладким перцем;
- перепелка со сладким перцем;
- фрикасе из курицы с капустой;
- фрикасе из цыпленка с капустой;
- фрикасе из индейки с капустой;
- фрикасе из гуся с капустой;
- фрикасе из утки с капустой;
- фрикасе из цесарки с капустой;
- фрикасе из перепелки с капустой;

- рагу из курицы в желе;
- рагу из цыпленка в желе;
- рагу из индейки в желе;
- рагу из гуся в желе;
- рагу из утки в желе;
- рагу из цесарки в желе;
- рагу из перепелки в желе;
- ассорти из курицы в желе с овощами;
- ассорти из цыпленка в желе с овощами;
- ассорти из индейки в желе с овощами;
- ассорти из гуся в желе с овощами;
- ассорти из утки в желе с овощами;
- ассорти из цесарки в желе с овощами.

Консервы мясорастительные из субпродуктов птицы, с овощами:

- «Рагу из субпродуктов кур»;
- «Рагу из субпродуктов цыплят-бройлеров»;
- «Рагу из субпродуктов индейки»;
- «Рагу из субпродуктов уток»;
- «Рагу из субпродуктов гусей»;
- «Рагу из субпродуктов цесарок».

Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:

- «Мясо кур в пряном соусе»;
- «Мясо цыплят-бройлеров в пряном соусе»;
- «Мясо индейки в пряном соусе»;
- «Мясо уток в пряном соусе»;
- «Мясо гусей в пряном соусе»;
- «Мясо цесарок в пряном соусе»;
- «Мясо кур в остром соусе»;
- «Мясо цыплят-бройлеров в остром соусе»;
- «Мясо индейки в остром соусе»;
- «Мясо уток в остром соусе»;
- «Мясо гусей в остром соусе»;
- «Мясо цесарок в остром соусе»;
- «Мясо кур в чесночном соусе»;
- «Мясо цыплят-бройлеров в чесночном соусе»;
- «Мясо индейки в чесночном соусе»;
- «Мясо уток в чесночном соусе»;
- «Мясо гусей в чесночном соусе»;
- «Мясо цесарок в чесночном соусе»;
- «Фрикадельки куриные в томатном соусе»;
- «Фрикадельки куриные в томатном соусе с овощным гарниром»;
- куриная грудка в томатном соусе;
- куриная грудка в красном маринаде;
- куриная грудка в чесночном маринаде с травами;
- куриная грудка в остром маринаде;
- курица в грибном соусе;
- чахохбили из мяса кур в соусе;
- цыпленок в грибном соусе;
- индейка в грибном соусе;

- гусь в грибном соусе;
- утка в грибном соусе;
- цесарка в грибном соусе;
- перепелка в грибном соусе;
- курица в горчичном соусе;
- цыпленок в горчичном соусе;
- индейка в горчичном соусе;
- гусь в горчичном соусе;
- утка в горчичном соусе;
- цесарка в горчичном соусе;
- перепелка в горчичном соусе;
- котлеты из куриного мяса в соусе;
- фрикадельки запеченные куриные в соусе;
- фрикадельки запеченные из мяса индейки в соусе;
- фрикадельки куриные в белом соусе.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:

- «Паштет с куриной печенью»;
- «Суфле» из куриной печени;
- «Суфле» из куриной печени для салатов»;
- «Мясо рубленое «Болоньезе» с мясом кур»;
- «Паштет с мясом кур»;
- «Паштет с куриным мясом»;
- «Паштет с грибами» с мясом кур»;
- «Паштет с овощами» с мясом кур»;
- «Паштет с паприкой» с мясом кур»;
- «Паштет с зеленью» с мясом кур»;
- «Паштет куриный с обжаренным луком»;
- «Паштет «Нежный» с куриной печенью»;
- «Паштет из мяса кур»;
- «Паштет «Фуршетный»;
- «Рийет перепелиный с ромом»;
- «Рийет утиный с коньяком»;
- «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»;
- паштет из гусиной печени «Домашний»;
- паштет из утиной печени «Домашний»;
- паштет из куриной печени «Домашний».

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с другими растительными компонентами:

- курица «К обеду» с грибами;
- цыпленок «К обеду» с грибами;
- индейка «К обеду» с грибами;
- гусь «К обеду» с грибами;
- утка «К обеду» с грибами;
- цесарка «К обеду» с грибами;
- перепелка «К обеду» с грибами;
- курица с грибами в желе;
- цыпленок с грибами в желе;
- индейка с грибами в желе;
- гусь с грибами в желе;
- утка с грибами в желе;

- цесарка с грибами в желе;
- перепелка с грибами в желе.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с макаронными изделиями:

- курица с макаронными изделиями;
- цыпленок с макаронными изделиями;
- индейка с макаронными изделиями;
- гусь с макаронными изделиями;
- утка с макаронными изделиями;
- цесарка с макаронными изделиями;
- перепелка с макаронными изделиями.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 19.03.2024 год

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:

- запеченная куриная грудка с булгуром;
- плов из мяса птицы;
- мясо цыпленка с булгуром.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:

- горошница с мясом цыпленка.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 14.06.2024 год

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами. «Каша гречневая с мясом птицы»;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами и овощами. Плов с мясом цыпленка;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные с крупами и овощами. Перловая каша с мясом цыпленка.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Мясо цыпленка с фасолью.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Филе цыпленка с овощами;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные. Мясо цыпленка с баклажанами.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Фрикадельки куриные в томатном соусе;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Фрикадельки куриные в томатном соусе с овощным гарниром.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные паштетные. «Мясо рубленое «болоньезе».

Консервы мясорастительные из мяса птицы, кусковые:

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров стерилизованные кусковые в соусе. Сациви из мяса цыпленка;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Курица Терияки;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Курица по-тайски;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Мясо цыпленка Терияки;

- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Мясо цыпленка по-тайски;
- Консервы мясорастительные с мясом цыплят-бройлеров кусковые стерилизованные. Чахохбили из мяса цыплят.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 24.01.2025 год

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с крупами:

- каша из булгура с курицей;
- каша из булгура с мясом индейки;

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с бобовыми:

- нут с мясом цыпленка;

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:

- чахохбили из мяса цыпленка;

Консервы мясорастительные из мяса птицы, в соусах:

- нут в соусе с мясом утки;
- нут в соусе с мясом цыпленка.

Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:

- паштет из мяса индейки;
- паштет из мяса цыпленка;
- паштет из утиной печени.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 16.06.2025 год

Консервы мясорастительные из мяса птицы, с овощами:

- «Мясо птицы с фасолью и овощами»;
- «Рис с курицей и овощами».

Изменение № 5

Дата введения в действие - 09.12.2025 год

Консервы мясорастительные из мяса птицы, паштетные:

- паштет из цыпленка;
- паштет из куриной печени.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов:

- в металлической и стеклянной таре - не более 3-х лет;
- в полимерной таре – не более 1 года.

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

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.