



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

[ТУ,ТИ 10.85.11-056-37676459-2023](#)

[БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА  
И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ  
\(взамен ТУ 10.13.14-056-37676459-2021\)](#)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 16.06. 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 блюда и кулинарные изделия из мяса и субпродуктов птицы (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном, замороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, замороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:**

- курица (целиком) гриль;
- курица (целиком) гриль острая;
- курица-гриль с лимоном;
- курица-гриль с черносливом;
- курица-гриль с яблоком;
- курица-гриль «По-волжски»;
- перепел-гриль;
- рябчики-гриль;
- цыплята «Табака»;
- индейка жареная;

- глухарь жареный;
- куропатка жареная;
- рябчик жареный;
- тетерев жареный;
- фазан жареный;
- курица жареная;
- окорочок (цыпленок) гриль;
- окорочок (цыпленок) гриль острый;
- бедро куриное жареное;
- курица (бедрышки) гриль острые;
- курица (бедрышки) гриль;
- куриная ножка в медовой глазури;
- цыплята жареные;
- мяса цыплят жареное;
- бедрышко «Любительское»;
- курица фаршированная;
- курица (полутушка) гриль;
- курица (крылья) гриль острые;
- курица (крылья) гриль;
- сациви;
- цыплята табака;
- курица «Гриль»;
- голень и бедро куриные «Гриль»;
- окорочка «Гриль»;
- окорочка куриные жареные «Гриль»;
- окорочка куриные жареные;
- чахохбили из курицы;
- сациви из индейки;
- сациви из курицы;
- крылышки куриные «Оригинальные»;
- крылышки куриные в медовом маринаде;
- крылышки куриные жареные «Гриль»;
- крылышки «Гриль»;
- куриные крылышки с отварным рисом;
- крылышки в соусе терияки;
- крыло куриное «Крылья советов»;
- крылышки куриные в кисло-сладком соусе;
- бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами;
- бедро куриное (жареное) с картофельным пюре;
- утка-гриль;
- рагу из утки;
- рагу из гуся;
- утиная ножка жареная.

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:**

- курица (филе) гриль острые;
- курица (филе) гриль;
- стейк из курицы;

- грудка куриная в панировке;
- шашлык куриный;
- котлета натуральная из птицы;
- филе куриное в кунжуте;
- филе куриное с грецкими орехами;
- филе куриное «Медовое»;
- филе куриное «По-мадридски»;
- филе куриное с овощами;
- филе куриное с маслинами;
- шашлычок куриный;
- филе птицы по-столичному;
- бедро куриное жареное;
- окорочка куриные фаршированные грибами и луком;
- шницель куриный натуральный;
- курица в обсыпке;
- кордон блю из курицы;
- куриное филе в карамели;
- филе куриное жареное в специях;
- наггетсы куриные жареные;
- наггетсы куриные;
- стрипсы куриные;
- котлета натуральная из птицы;
- рулетики куриные с яйцом;
- котлета по-киевски;
- котлеты «Оригинальные»;
- кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром;
- отбивная куриная с грибами;
- отбивная куриная в кляре;
- курица по-тайски;
- любавя;
- грудка куриная в кляре;
- рулетик «Пташка»;
- котлета «Деликатесная»;
- котлета «Киевская»;
- котлета «Рубленая»;
- котлета «Ассорти»;
- котлета «По-Климовски»;
- котлета «По-Череповецки»;
- котлета «Чесночная»;
- котлета «Чиполино»;
- котлета «Купеческая»;
- филе куриное фаршированное;
- шницель «Деревенский»;
- шницель «Праздничный»;
- рулет «Школьный»;
- филе птицы с сыром;
- шашлык из филе бедра кур на углях;
- шашлык куриный на углях;
- котлета по-Киевски натуральная;

- куриное филе в кляре;
- курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе;
- курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»;
- курица с овощами в кисло-сладком соусе;
- лагман из птицы;
- паста «Фирменная Пекорино»;
- поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами;
- поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами;
- поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре;
- паста с курицей и грибами;
- паста с курицей и грибами в сливочном соусе;
- удон с курицей;
- котлета по-Киевски рубленая с картофельным пюре;
- котлета по-Киевски рубленая с макаронами в горчичном соусе;
- шницель из курицы с картофельным пюре;
- куриная отбивная;
- котлета по-Киевски с запеченными картофельными дольками;
- курица терияки с рисом и овощами;
- отбивная из куриного филе с отварным картофелем.

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- наггетсы куриные жареные;
- купаты;
- люля-кебаб;
- котлеты, биточки куриные;
- купаты из индейки;
- купаты куриные;
- котлета по-киевски из рубленого мяса;
- котлета «Пожарская»;
- котлета из индейки;
- котлета «По-столичному»;
- котлетки на шпажках;
- купаты «Дачные»;
- купаты «Пикник»;
- купаты «Гриль»;
- люля-кебаб;
- крокеты;
- биточки;
- биточки с морковью;
- биточки «Здоровье»;
- медальоны «Конвертики»;
- колобок куриный;
- батончик с печенью;
- котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой
- котлеты «Пожарские»;
- люляшка;
- колбаски шашлычные;
- палочки из фарша карри;

- медальоны;
- котлеты «Енисей»;
- куриные палочки;
- шницель «Люкс»;
- шницель куриный рубленный;
- колбаски;
- колбаски для жарки;
- котлета куриная на гриле;
- кебаб куриный с кускусом;
- котлета куриная с нутом;
- котлета куриная;
- котлеты куриные «Нежные»;
- курица в сливочном соусе;
- котлеты куриные «Нежные» с пастой и соусом.

**Вид: запечённые (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:**

- курица «По-балкански»;
- курица «По-китайски»;
- курица «По-монастырски»;
- курица «Домашняя»;
- курица «По-арабски»;
- курица хрустящая;
- курица фаршированная «По-Грузински»;
- окорока куриные жареные;
- окорочок (бедрышко) куриное с аджикой;
- окорочок куриный фаршированный;
- бедро куриное фаршированное сыром и черносливом;
- голень куриная жареная;
- голень куриная на гриле;
- голень куриная в соусе из томатов;
- куриное бедрышко жареное;
- ножка куриная жареная;
- куриное бедро запеченное с травами;
- куриный окорочок «Пикантный»;
- чахохбили из куриных окорочков;
- чахохбили из кур;
- окорочка куриные жареные;
- окорочок запечённый со специями;
- окорочка жареные;
- бедро куриное в маринаде;
- крылья куриные в специях;
- крылышки куриные жареные;
- крылышки куриные «По-Мексикански»;
- крылышки куриные хрустящие;
- рагу из индейки;
- крылышки куриные «Барбекю»;
- окорочка фаршированные;
- крылышки «Острые»;

- крылышки фри «По-турецки»;
- окорочка запеченные;
- курица с картофелем по-Домашнему;
- крылышки по-домашнему;
- крылышки медовые;
- крылышки «Теряки»;
- цыпленок под шубкой;
- крыло по - мексикански;
- курица фаршированная «Галантин»;
- рагу из курицы с овощами;
- цыпленок карри с рисом;
- голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами;
- куриный окорочок «Пикантный» с гречкой;
- куриный окорочок «Пикантный» с рисом;
- крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами;
- утка жареная;
- гусь жареный;
- утка, фаршированная картофелем;
- утка, фаршированная черносливом;
- утка, фаршированная яблоками;
- утиные бедрышки с черносливом;
- утиные бедрышки с брусникой;
- утиные бедрышки с клюквой;
- утиная ножка запечённая;
- окорочка из уточки;
- утка фаршированная;
- гусь фаршированный.

**Вид: запечённые (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:**

- отбивная из филе курицы;
- куриное филе жареное со специями;
- филе куриное «Колобок»;
- филе птицы порционное;
- филе птицы кусочками;
- филе птицы в сливках с грибами;
- филе птицы в сливках с овощами;
- медальоны из курицы;
- филе куриное в пряной панировке;
- филе куриное в беконе;
- ракушки из куриного филе;
- филе птицы запеченное;
- грудка куриная жареная;
- филе курицы;
- индейка под брусничным соусом;
- рулет куриный с ветчиной и луком;
- рулетики «Каприз» с ветчиной и огурчиком;
- рулетики «Каприз» с грибами и жареным луком;
- рулетики «Каприз» с зеленью и чесноком;

- рулетики «Каприз» с сыром и ветчиной;
- рулетик куриный с грибами жареный;
- филе куриное в сырной панировке;
- филе куриное фаршированное;
- филе куриное фаршированное «Пикантное»;
- ножка куриная, фаршированная грибами;
- шашлык из индейки жареный;
- куриная грудка с зеленью;
- отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами;
- рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами;
- рулет из куриных окорочков со специями;
- галантин из куриных окорочков;
- куриные шашлычки с овощами;
- рулетики «Оригинальные»;
- рулет «Покровский»;
- рулет Домашний;
- курица «Марсала»;
- курица «Пармезан»;
- курица в ореховой шубе;
- курица «Смак» с ветчиной и ананасом;
- курица «Смак» с грибами и огурцом;
- окорочка куриные фаршированные сыром;
- окорочка куриные фаршированные капустой и луком;
- окорочка куриные фаршированные морковью и луком;
- рулет куриный с грибами;
- рулет куриный с белыми грибами;
- рулет куриный с ветчиной и сыром;
- рулет куриный с омлетом, сыром;
- рулет куриный с паштетом из печени;
- рулет куриный деликатесный;
- рулет куриный с сыром и чесноком;
- рулет куриный с черносливом;
- рулетики «Нежность»;
- рулетики из индейки «Нежность»;
- рулетик куриный «Морозовский» с потрохами;
- рулетик куриный «Морозовский» с сыром;
- отбивная «Восторг» из курицы;
- отбивная куриная с ананасом;
- котлета «По-киевски»;
- котлета «Столичная»;
- индейка запеченная «По-болонски»;
- индейка в ореховой шубе;
- индейка «Смак» с ветчиной и ананасом;
- индейка «Смак» с грибами и огурцом;
- индейка с грибами запеченная;
- индейка с овощами;
- филе куриное «Нежное»;
- филе куриное в сыре жареное;
- филе индейки «Светофор»;

- филе цыпленка «Светофор»;
- филе куриное «По-сургутски»;
- филе куриное с овощами под майонезом;
- филе куриное с грибами под майонезом;
- филе куриное с ветчиной и копченым сыром;
- филе индейки с ветчиной и копченым сыром;
- филе индейки запеченное с луком;
- филе индейки с ананасом и сыром;
- филе куриное с ананасом и сыром;
- филе куриное с ананасом запеченное;
- филе куриное «Идеал» жареное;
- грудки куриные фаршированные;
- чахохбили из мяса курицы;
- валентинки куриные с грибами;
- «кордон блю»;
- шницель по-министерски;
- зразы куриные;
- филе куриное слоеное с беконом;
- шашлык куриный;
- шашлык из индейки жареный;
- шашлык «По-Княжески» жареный;
- бризоль куриный;
- курица в сметанном соусе;
- мясо по-Губернаторски;
- пальчики из филе птицы;
- люля-кебаб из курицы с луком;
- сациви из курицы;
- жульен из курицы;
- куриная грудка, запечённая с овощами;
- куриное жаркое в пикантном соусе;
- курица с ананасом;
- курица с овощами острая;
- курица с картофелем по-Домашнему;
- курица по-японски;
- отбивная из окорока с черносливом;
- поджарка из мяса птицы с гречкой;
- поджарка из мяса птицы с картофельным пюре;
- филе куриное под сыром с помидорами;
- филе запеченное с грибами;
- рулет с фруктами;
- филе птицы с фруктами;
- отбивная «Секрет»;
- чахохбили из куриных окорочков;
- котлета натуральная из птицы
- рулет куриный с яйцом;
- рулет куриный с черносливом;
- «бефстроганов» из филе цыпленка;
- курица «По-строгановски» с рисом;
- рулет куриный с грибами;

- шашлык из курицы с черносливом;
- грудка с помидорами;
- брезоль из куры по-одесски;
- филе куриное запеченное с овощами;
- филе куриное «Сюрприз»;
- куриная отбивная под грибным соусом;
- азу из индейки с рисом и овощами;
- курица «Сюрприз»;
- филе куриное, запеченное с болгарским перцем;
- филе куриное, запеченное с грибами;
- филе куриное, запеченное с помидорами;
- филе индейки с ананасом;
- филе куриное «По-богемски»;
- филе куриное с фасолью стручковой;
- филе куриное «Царская Трапеза»;
- филе куриное с ананасом в омлете;
- филе куриное с помидорами в омлете;
- плов из курицы;
- запеканка «Оригинальная»;
- каннелоне;
- лазанья с курицей;
- плов по-узбекски из цыпленка с горохом;
- плов по-узбекски из цыпленка;
- плов из птицы;
- плов из птицы с черносливом;
- плов из птицы с черносливом и горохом;
- плов из птицы с горохом;
- рулетки «Оригинальные» с красным соусом и овощами;
- филе из птицы «Оригинальное»;
- рулет «Посольский»;
- мешочек;
- рагу с курицей;
- жульен;
- курочка в тулупчике;
- «Удон» с курицей;
- индейка с овощами;
- грудка под шубой;
- жульен в булке;
- курица по-китайски;
- шницель куриный с гречкой;
- шашлык из курицы с картофелем;
- куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре;
- кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе;
- плов с курицей;
- утка в ореховой шубе;
- гусь в ореховой шубе.

**Вид: запеченные (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- палочки из индейки;
- палочки из курицы;
- котлеты «Минские» с укропом;
- оладьи куриные жареные;
- биточки, запеченные из индейки;
- котлета «Особая»;
- бифштекс из мяса курицы;
- курица «Прованс»;
- котлеты рубленые из курицы;
- котлетки «Нежные» из курицы;
- котлеты из курицы со шпинатом;
- котлеты «Пожарские» куриные;
- котлеты «Оригинальные»;
- котлеты «Де-воляй» жареные;
- котлеты «Пожарские»;
- зразы куриные с сыром;
- котлеты куриные;
- котлеты, биточки куриных;
- зраза куриная с яйцом;
- тефтели «Семейные»;
- котлетка «Сельская»;
- котлетка «Натуральная»;
- котлетка «Два в одном»;
- зразы с грибами;
- зразы с ветчиной;
- котлета натуральная из птицы;
- зразы с сыром;
- зразы с морковью и орехами;
- биточки «Сюрприз»;
- котлета «Пожарская»;
- котлета рубленая из кур;
- биточки куриные с грибами;
- тефтели в томатно-сметанном соусе;
- котлеты из птицы;
- котлеты «Нежные»;
- зразы с зеленью;
- зразы с фасолью и орехами;
- галантин;
- каштанчики с начинкой;
- ежики из индейки;
- тефтели куриные;
- пирог куриный с грибами;
- котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой;
- тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре;
- тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами;
- тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами;
- тефтели из мяса курицы;
- орешек;
- орешек грибной;

- орешек ореховый;
- зразы с луком и яйцами;
- зразы с капустой;
- голубцы с мясом;
- голубцы ленивые;
- долма;
- котлетки по-фермерски;
- голубцы ленивые;
- тефтели из цыпленка;
- мясо по-французски;
- котлета куриная;
- биточки куриные с рисом;
- кебаб куриный с картофелем;
- котлета куриная с рисом;
- голубцы ленивые с картофельным пюре;
- голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе;
- кебаб из курицы с макаронами;
- кебаб из курицы с рисом в грибном соусе;
- тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами;
- куриные котлеты кордон блю с фетучини;
- голубцы ленивые в томатном соусе;
- ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе;
- кебаб из курицы с картофельным пюре;
- тефтели в томатно-сметанном соусе с картофельным пюре;
- тефтели «По-итальянски» в томатном соусе;
- тефтели «По-итальянски» в томатном соусе и спагетти;
- тефтели «По-итальянски» в томатном соусе с картофелем;
- галантин;
- фрикадельки;
- фрикадельки «По-французски»;
- ёжик;
- котлета утиная;
- котлетки фермерские;
- «Буженина из мяса птицы» куриная;
- «Буженина из мяса птицы» куриная;
- паштет "Нежный" с куриной печенью;
- ежиками из индейки с картофельным пюре;
- ежиками из индейки с гречневой кашей.

**Вид: паровые:**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- котлеты куриные паровые;
- котлеты куриные паровые с грибами;
- котлеты из индейки на пару;
- котлеты из индейки на пару;
- котлета куриная с зеленью на пару.

**Вид: паровые:**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- манты с курицей с томатным соусом;
- манты с курицей со сметанным соусом;
- манты с курицей с уксусным соусом.

**Вид: вареные:**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- рулет куриный;
- мясо кур вареное прессованное "К завтраку";
- рулет «Нежный»;
- рулет куриный с фисташками;
- рулет куриный с черносливом;
- рулет куриный с курагой;
- рулет куриный с кедровыми орехами;
- рулет куриный со шпинатом;
- каша гречневая с цыпленком.

**Вид: вареные:**

**Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- цыплята отварные;
- куриное бедрышко отварное;
- курица с гречкой.

**Вид: вареные:**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- колбаски куриные с паприкой;
- равиоли с куриным филе и сельдереем.

**Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы:**

**Подвид: кусковые:**

- печень куриная жареная с овощами;
- печень куриная с овощами;
- желудки куриные жареные с луком;
- печень куриная с луком и грибами.

**Вид: запеченные из пищевых субпродуктов птицы:**

**Подвид: кусковые:**

- потрошки куриные;
- печень с овощами;
- рагу из субпродуктов птицы;
- жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре;
- жаркое из печени с красным соусом и рисом.

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие – 06.08.2024 г.***

**Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 180 суток.

***Изменение № 2***

***Дата введения в действие – 09.09.2024 г.***

**Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы:**

**Вид: запечённые (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:**

- куриные крылышки в соусе барбекю с картофельными дольками;

- куриная голень в аджичном маринаде с горошницей;
- цыпленок корнишон с легким гарниром;
- курица со шпинатом и арахисом в лимонном соусе.

**Вид: запечённые (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:**

- «Поп-корн» из курицы с брокколи и соусом 1000 островов;
- цыпленок «По-пекински» с гречневой крупой;
- жульен с курицей и грибами;
- ливанский кускус с куриной грудкой и томатным соусом;
- «Бигус» с куриными бедрышками;
- сливочная каша из булгура с бедром и беконом;
- куриный шашлычок в кисло-сладком соусе с жареным рисом;
- плов с курицей и соусом сацебели;
- индейка в соусе BBQ с салатом из сыра фета;
- куриное филе с соусом «Карбонара» и цельнозерновой пастой;
- куриное филе с моцареллой и лапшой удон;
- рагу с уткой и вешенками;
- «Фрикассе» из курицы с грибами в сливочном соусе с рисом;
- «Табуле» из зеленой гречки с стейком и сливочным соусом;
- «Табуле» из пасты орзо с медово-имбирным стейком;
- куриный рулет с сыром, шампиньонами и гречневой крупой;
- куриные рулет с беконом и начинкой из шпината и творожного сыра;
- паста «Альфредо» с бедром индейки;
- «Рататуй» с куриным бедром в глазури;
- «Боул» с курицей, зеленой гречкой и овощами;
- гречка «По-купечески» с куриным филе;
- овощное сотэ с курицей;
- куриное филе 5 специй с фунчозой и овощами;
- индейка в соусе карри с булгуром;
- бедро индейки с молодым картофелем и соусом «Chipotle»;
- стрипсы из индейки в кокосовом соусе с перлотто;
- овощи гриль и куриная грудка с соусом BBQ;
- куриные шашлычки в кисло-сладком соусе с собой;
- стейк индейки с апельсиново-медовым соусом и рисом басматти;
- стейк из капусты с колбасками «Чоризо» и курицей;
- рис жасмин с курицей «Том-кха»;
- «Пенне кон-песто» с копченой грудкой и сыром пармезан;
- стейк из куриного бедра с соусом томатный «Том-ям»;
- блинчик из чечевицы с курицей и грибами.

**Вид: запеченные (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- котлета «По-киевски» с сыром «Дор-блю» и овощами гриль;
- котлетки из индейки и шпината с гречкой и сливочно-луковым соусом;
- куриная котлета «По-шотландски» и батат с мускатным орехом и паприкой;
- котлета «По-домашнему» и гречка с грибным соусом;
- оладьи куриные с сыром и ветчиной и соусом «Тар-тар»;
- фаршированный перец в томатном соусе;

- крокеты из курицы с пюре из чечевицы с соусом «Маргарита»;
- каннеллоне «По-флотски» в сметанном соусе;
- оладьи куриные с кабачком и соусом «Тар-тар»;
- куриная котлета в тыквенном соусе и киноа с кускусом;
- куриная колбаска с кукурузой гриль и соусом «Chipotle»;
- тушеная капуста с куриной котлетой «По-домашнему».

### ***Изменение № 3***

***Дата введения в действие – 19.03.2025 г.***

**Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы:**

**Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы:**

**Подвид: рубленые:**

- торт печеночны (куриная печень).

### ***Изменение № 4***

***Дата введения в действие – 19.09.2025 г.***

**Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы:**

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- биточки куриные с фасолью.

**Вид: запечённые (в т.ч. тушеные):**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:**

- паста «Тальятелле» с курицей и грибами в сливочном соусе;
- гречневая лапша с овощами и курицей;
- мясо «По-французски».

### ***Изменение № 5***

***Дата введения в действие – 10.11.2025 г.***

**Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы:**

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:**

- цыплёнок «Табака»;
- голень куриная на углях;
- крылья куриные на углях.

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:**

- шашлычок из курицы на углях.

**Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль):**

**Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:**

- купаты куриные на углях;
- купаты «Дачные» на углях;
- люля-кебаб из курицы;
- котлета из курицы «Гриль».

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 °С - не более 3 часов.

Срок годности охлажденных блюд при температуре плюс 4±2 °С в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324:

- блюда из птицы – не более 24 часов;

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С - не более 48 часов.

**Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 90 суток;

- весовой – не более 30 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- герметично упакованная – не более 7 суток;

- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток;

- упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 36 часов в пределах основного срока годности.

**Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до плюс 6 °С:

- упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 до плюс 6 °С:

- упакованные в вакуумную упаковку – не более 3 суток в пределах сроков годности.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

**Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2 до плюс 2:

- упакованной в скин-лоток – не более 10 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 180 суток.

**Рекомендуемый срок годности замороженной продукции**, с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18°С:

- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 90 суток;

- упакованная в вакуумную упаковку – не более 90 суток.

**Рекомендуемый срок годности** продукции после дефростации:

- без добавления консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 7 суток;

- с добавлением консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 10 суток.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.