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 **21 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.13.14-1196-37676459-2025** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие – 26.05.2025 г. 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 мясные в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными фаршами, изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.
Продукцию выпускают ручным и машинным способом.
Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент:

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – в тесте.

Категории А:

- пельмени «Татарские»;
- пельмени «Из баранины»;
- пельмени «Из конины»;
- пельмени «Из говядины»;
- хинкали «Татарские»;
- хинкали «Из говядины»;
- хинкали «Из баранины»;
- хинкали из конины»;
- манты «Татарские»;
- манты «Из говядины»;

- манты «Из конины»;
- манты «Из баранины»;
- манты «Татарские»;
- манты «Турецкие»;
- самса «Татарская»;
- самса «Из говядины»;
- самса «Из конины»;
- самса «Из баранины»;
- курзе «Дагестанские»;
- курзе «Из говядины»;
- курзе «Избаранины»;
- курзе «Из конины»;
- чучвара с говядиной;

Категории Б:

- пельмени «Халяльные» из баранины;
- пельмени «Халяльные» говяжьи;
- пельмени «Халяльные» из говядины и баранины;
- пельмени «Аристократские из говядины»;
- пельмени «Телятина»;
- пельмени «Говяжьи»;
- пельмени «Казанские»;
- пельмени с говядиной и бараниной;
- пельмени с говядиной (чучвара);
- пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»;
- пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»;
- пельмени «От жениха по-мусульмански»;
- пельмени «Мусульманские» с бараниной;
- манты «Дагестанские»;
- манты «По-турецки»;
- хинкали с говядиной;
- хинкали с бараниной;
- хинкалей с говядиной и бараниной;
- хинкали из баранины;
- хинкали «Кавказские»;
- чебуреки «Татарские»;
- чебуреки «Любимые»;
- чебуреки с говядиной;
- равиоли «Особые халяльные»;
- равиоли «Говяжьи халяльные»;
- равиоли «Из конины халяльные»;
- равиоли «Из баранины халяльные»;
- беляши «Татарские»;
- беляши «С говядиной»;
- беляши «С бараниной»;
- беляши «С кониной»;
- ушки с бараниной;
- ушки с кониной;
- ушки с телятиной;
- рожки фаршированные мясным фаршем;

- курзе с бараниной и говядиной;
- чучвара из говядины;
- чучвара из баранины;
- чучвара из конины.

Категории В:

- пельмени «Из говядины»;
- пельмени «Кавказские»;
- пельмени «Мясо-картофельные»;
- пельмени «Халяльные» из говядины;
- пельмени «Халяльные» из говядины с курицей;
- курзе с бараниной и говядиной;
- пельмени с говядиной и бараниной;
- пельмени по-узбекски «Чучвара»;
- пельмени «Вкус востока»;
- пельмени с бараниной (чучвара);
- манты «По-домашнему»;
- манты с говядиной;
- манты с бараниной;
- манты «Южные»;
- хинкали «Сухумские»;
- хинкали «Сочинские»;
- хинкали «Кавказские»;
- хинкали «Степные»;
- чебуреки с бараниной;
- чебуреки «Домашние»;
- чебуреки «Особые»;
- самса с говядиной;
- самса с бараниной;
- беляши «Дачные»;
- беляши «Домашние»;
- беляши «Турецкие»;
- беляши «Особые»;
- ушки с говядиной;
- трубочки «Халяльные особые»;
- позы (манты по-бурятски).

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС:

- 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.**

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, 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.