



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 10.13.14-759-37676459-2023](#)

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ
СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ](#)

[\(взамен ТУ 10.13.14-759-37676459-2018\)](#)

СТОИМОСТЬ
17 900 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 изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде.

Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:

- кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы;
- кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродукты] птицы;

в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:

- кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.);

—кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят);

в зависимости от технологии изготовления:

— кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные];

— рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, паштеты (патэ, рийеты, террины, муссы)];

в зависимости от тепловой обработки:

— вареные;

— запеченные;

— жареные;

в зависимости от особенностей тепловой обработки:

— без применения дополнительной тепловой обработки;

— пастеризованные [для увеличения срока годности]:

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные [от 0°С до 6°С];

— замороженные [не выше минус 8°С];

— быстрозамороженные [не выше минус 18°С];

— глубокозамороженные [не выше минус 25°С].

Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения.

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

Ассортимент продукции.

Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта:

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт экстра:

— Тушка индейки;

— Полутушка индейки;

— Грудка куриная;

— Грудка цыпленка-бройлера;

— Грудка индейки;

— Полугрудка куриная;

— Полугрудка цыпленка-бройлера;

— Полугрудка индейки;

— Плечевая часть крыла куриная;

— Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;

- Плечевая часть крыла индейки;
- Локтевая часть крыла индейки;
- Грудка куриная конфи в коже;
- Грудка куриная конфи без кожи;
- Грудка индейки конфи в коже;
- Грудка индейки конфи без кожи;
- Крылышки [плечевая часть] куриные конфи;
- Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи.

Сорт высший:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Окорочок куриный;
- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Локтевая часть крыла куриная;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Тушка цыплят конфи;
- Полутушка цыплят конфи;
- Перепелиная тушка конфи;
- Перепелиные ножки конфи в коже;
- Перепелиные ножки конфи без кожи;
- Окорочка цыплят конфи в коже;
- Окорочка цыплят конфи без кожи;
- Окорочка индейки конфи в коже;
- Окорочка индейки конфи без кожи;
- Бедро куриное конфи в коже;
- Бедро куриное конфи без кожи;
- Бедро индейки конфи в коже;
- Бедро индейки конфи без кожи;
- Крылышки куриные [локтевая часть] конфи;
- Крылышки куриные конфи.

Сорт первый:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Тушка индейки;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка индейки;
- Грудка куриная;
- Грудка цыпленка-бройлера;
- Грудка индейки;

- Полугрудка куриная;
- Полугрудка цыпленка-бройлера;
- Полугрудка индейки;
- Окорочок куриный;
- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Плечевая часть крыла куриная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла индейки;
- Локтевая часть крыла куриная;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Локтевая часть крыла индейки;
- Грудка куриная конфи;
- Грудка цыпленка-бройлера конфи;
- Грудка индейки конфи;
- Крылышки [плечевая часть] куриные конфи;
- Крылышки [плечевая часть] цыплят-бройлеров конфи;
- Крылышки [плечевая и локтевая части] куриное конфи;
- Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи;
- Тушка цыплят конфи;
- Полутушка цыплят конфи;
- Перепелиная тушка конфи;
- Перепелиные ножки конфи;
- Окорочка цыплят конфи;
- Окорочка индейки конфи;
- Бедро куриное конфи;
- Бедро индейки конфи.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Филе куриное;
- Филе цыпленка-бройлера;
- Филе индейки;
- Филе большое куриное;
- Филе большое цыпленка-бройлера;
- Филе большое индейки;
- Филе малое куриное;
- Филе малое цыпленка-бройлера;
- Филе малое индейки;
- Филе грудки куриное;
- Филе грудки цыпленка-бройлера;
- Филе грудки цыплят конфи;

— Филе грудки индейки конфи.

Сорт высший:

- Орех «Домашний» куриный;
- Орех «Домашний» цыпленка-бройлера;
- Орех «Домашний» индейки;
- Рулет «Городской» куриный;
- Рулет «Городской» цыпленка-бройлера;
- Рулет «Городской» индейки;
- Рулет «Сельский» из мяса кур;
- Рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сельский» из мяса индейки;
- Мясо бедра куриное без кожи [филе бедра];
- Мясо бедра цыпленка-бройлера без кожи [филе бедра];
- Мясо бедра цыплят конфи;
- Мясо бедра индейки конфи.

Сорт первый:

- Филе куриное;
- Филе цыпленка-бройлера;
- Филе индейки;
- Филе большое куриное;
- Филе большое цыпленка-бройлера;
- Филе большое индейки;
- Филе малое куриное;
- Филе малое цыпленка-бройлера;
- Филе малое индейки;
- Орех «Домашний» куриный;
- Орех «Домашний» цыпленка-бройлера;
- Орех «Домашний» индейки;
- Рулет «Городской» куриный;
- Рулет «Городской» цыпленка-бройлера;
- Рулет «Городской» индейки;
- Мясо куриное прессованное;
- Мясо цыплят-бройлеров прессованное;
- Мясо индейки прессованное;
- Рулет куриный;
- Рулет из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет из мяса индейки;
- Мясо прессованное «Особое» кур;
- Мясо прессованное «Особое» цыплят-бройлеров;
- Мясо прессованное «Особое» индейки;
- Филе грудки цыпленка-бройлера;
- Филе грудки цыплят конфи;
- Филе грудки индейки конфи;
- Мясо бедра цыплят конфи;
- Мясо бедра индейки конфи.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт высший:

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом;

— Рулет из мяса индейки с орехом.

Сорт первый:

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром;

— Рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком;

— Рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров;

— Рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров;

— Рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров;

— Рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров;

— Рулет из мяса индейки с грибами;

— Рулет из мяса индейки с курагой;

— Рулет из мяса индейки с черносливом;

— Рулет из мяса индейки с морковью;

— Рулет из мяса индейки с перцем болгарским;

— Рулет из мяса индейки с омлетом;

— Рулет из мяса индейки с маслинами и сыром;

— Рулет из мяса индейки с чесноком;

— Рулет «Петровский» из мяса индейки;

— Рулет «Перечный» из мяса индейки;

— Рулет «Шик» из мяса индейки;

— Рулет «Мраморный» из мяса индейки;

— Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с болгарским перцем;

— Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами;

— Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами и грибами;

— Трубочки из мяса индейки с болгарским перцем;

— Трубочки из мяса индейки с овощами;

— Трубочки из мяса индейки с овощами и грибами;

— «Руляда» из мяса кур;

— «Руляда» из мяса цыплят-бройлеров;

— «Руляда» из мяса индейки;

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые.

Сорт второй:

— Печень куриная;

— Печень цыплят-бройлеров;

— Печень индейки;

— Желудки мышечные куриные;

— Желудки мышечные цыплят-бройлеров;

— Желудки мышечные индейки;

— Сердца куриные;

— Сердца цыплят-бройлеров;

— Сердца индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт экстра:

- Тушка индейки;
- Полутушка индейки;
- Грудка куриная;
- Грудка цыпленка-бройлера;
- Грудка индейки;
- Полугрудка куриная;
- Полугрудка цыпленка-бройлера;
- Полугрудка индейки;
- Плечевая часть крыла куриная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла индейки.
- Локтевая часть крыла индейки;
- Шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера;
- Шашлык из грудки без кожи индейки;

Сорт высший:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Цыпленок запеченный;
- Окорочок куриный;
- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Локтевая часть крыла куриная;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Жаркое из курочки;
- Жаркое из цыпленка-бройлера;
- Жаркое из индейки;
- Части цыпленка «Карри»;
- Части индейки «Карри»;
- Шашлык «По-абхазски» из курочки;
- Шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера;
- Шашлык «По-абхазски» из индейки;
- «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров;
- «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной;
- «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром;
- Крылья куриные запеченные [плечевая и локтевая часть];
- Крылья цыпленка-бройлера запеченные [плечевая и локтевая часть];
- «Крылья куриные глазированные»;

— «Крылья цыпленка-бройлера глазированные».

Сорт первый:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Тушка индейки;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка индейки;
- Грудка куриная;
- Грудка цыпленка-бройлера;
- Грудка индейки;
- Полугрудка куриная;
- Полугрудка цыпленка-бройлера;
- Полугрудка индейки;
- Окорочок куриный;
- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Окорочок «Фирменный» куриный;
- Окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера;
- Окорочок «Фирменный» индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Голень «По-домашнему» куриная;
- Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера;
- Голень «По-домашнему» индейки;
- Крыло куриное;
- Крыло цыпленка-бройлера;
- Крыло индейки;
- Крылышко цыплят-бройлеров;
- Крылышко индейки;
- Части крыла [плечевая, локтевая] кур;
- Части крыла [плечевая, локтевая] цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла куриная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла индейки;
- Локтевая часть крыла куриная;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера.
- Локтевая часть крыла индейки;
- Грудка «По-домашнему» куриная;
- Грудка «По-домашнему» цыпленка-бройлера;
- Грудка «По-домашнему» индейки;
- Окорочок «По-домашнему» куриный;
- Окорочок «По-домашнему» цыпленка-бройлера;
- Окорочок «По-домашнему» индейки;
- Голень «По-домашнему» куриная;

- Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера;
- Голень «По-домашнему» индейки.
- «Крылья куриные глазированные»;
- «Крылья цыпленка-бройлера глазированные».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Пастрома цыпленка-бройлера [филе грудки];
- Азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами;
- Азу из мяса индейки с овощами;
- Фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами;
- Фрикасе из мяса индейки с овощами;
- Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров;
- Бочок «Табака» из мяса индейки;
- Филе большое куриное;
- Филе большое цыпленка-бройлера;
- Филе большое индейки;
- Филе малое куриное;
- Филе малое цыпленка-бройлера;
- Филе малое индейки;
- Рулет куриный;
- Рулет из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет из мяса индейки;
- Карбонад куриный;
- Карбонад из мяса цыплят-бройлеров;
- Карбонад из мяса индейки;
- Вырезка из мяса индейки.

Сорт высший:

- Пастрома цыпленка-бройлера [филе бедра, голени, окорочка];
- Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе;
- Шашлык из мяса индейки в горчичном соусе;
- Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров;
- Бочок «Табака» из мяса индейки;
- Орех «Домашний» куриный;
- Орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров;
- Орех «Домашний» из мяса индейки;
- Рулет «Городской» куриный;
- Рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Городской» из мяса индейки;
- Буженина «Приятная» из мяса кур;
- Буженина «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Буженина «Приятная» из мяса индейки;
- Пастрома «Банкетная» из мяса кур;
- Пастрома «Банкетная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Пастрома «Банкетная» из мяса индейки.
- «Полоски куриные в глазури»;
- «Полоски цыпленка-бройлера в глазури»;
- «Полоски индейки в глазури».

Сорт первый:

- Рулет куриный деликатесный;
- Рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный;
- Рулет из мяса индейки деликатесный;
- Буженина из мяса кур;
- Буженина из мяса цыплят-бройлеров;
- Буженина из мяса индейки;
- «Буженина» из мяса кур;
- «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Буженина» из мяса индейки;
- Буженина с яблоками из мяса цыплят-бройлеров;
- Буженина с яблоками из мяса индейки;
- Орех из мяса кур;
- Орех из мяса цыплят-бройлеров;
- Орех из мяса индейки;
- Фонарик из мяса кур;
- Фонарик из мяса цыплят-бройлеров;
- Фонарик из мяса индейки.
- Цыпленок с розмарином прессованный;
- Индейка с розмарином прессованная;
- Рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Инди» из мяса индейки;
- Слойка из мяса цыплят-бройлеров;
- Слойка из мяса индейки;
- Пастрома «Смак» из мяса цыплят-бройлеров;
- Пастрома «Смак» из мяса индейки;
- Грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Грудка «Праздничная» из мяса индейки;
- Грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров;
- Грудка «Карри» из мяса индейки;
- «Карбонад» куриный;
- «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Карбонад» из мяса индейки;
- Мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера;
- Филе «К обеду» куриное;
- Филе «К обеду» цыплят-бройлеров;
- Филе «К обеду» индейки;
- Эскалоп "Медальон" куриный;
- Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера;
- Эскалоп "Медальон" индейки;
- Мясо бедра «К обеду» куриное;
- Мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров;
- Мясо бедра «К обеду» индейки;
- Буженина «Сочная» из мяса кур;
- Буженина «Сочная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Буженина «Сочная» из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт первый:

- Рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Домашний» из мяса индейки;
- Рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Легкий» из мяса индейки;
- Рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Особый» из мяса индейки;
- Рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Фермерский» из мяса индейки;
- Рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Гурман» из мяса индейки;
- Рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «По-баварски» из мяса индейки;
- Рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Праздничный» из мяса индейки;
- Рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Оригинальный» из мяса индейки;
- Рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Нежный» из мяса индейки;
- Рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Северный» из мяса индейки;
- Рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Пикантный» из мяса индейки;
- Рулет «Сабр» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сабр» из мяса индейки;
- Рулет «Шукран» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Шукран» из мяса индейки;
- Рулет «Цахтон» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Цахтон» из мяса индейки;
- Рулет «Сызбал» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сызбал» из мяса индейки;
- Рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Классический» из мяса индейки;
- Рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Балтийский» из мяса индейки;
- Рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Пряный» из мяса индейки;
- Рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сочный» из мяса индейки;
- Рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Прованс» из мяса индейки;
- Рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Фирменный» из мяса индейки;
- Рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Любимый» из мяса индейки;
- Рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров;

- Рулет «С сыром» из мяса индейки;
- Рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Каприз» из мяса индейки;
- Рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Шато» из мяса индейки;
- Рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки;
- Рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Люкс» из мяса индейки;
- Рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сицилия» из мяса индейки;
- Рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «По-итальянски» из мяса индейки;
- Рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Сытный» из мяса индейки;
- Рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Изысканный» из мяса индейки;
- Баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке»;
- Баллотин «Перепелка в цыпленке, цыпленок в утке»;
- Баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров;
- Баллотин с орехами из мяса индейки;
- Баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров;
- Баллотин с сухофруктами из мяса индейки;
- Баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров;
- Баллотин с оливками из мяса индейки;
- Баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров;
- Баллотин с паприкой из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые.

Сорт второй:

- Печень куриная;
- Печень цыплят-бройлеров;
- Печень индейки;
- Желудки мышечные куриные;
- Желудки мышечные цыплят-бройлеров;
- Желудки мышечные индейки;
- Сердца куриные;
- Сердца цыплят-бройлеров;
- Сердца индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт экстра:

- Тушка индейки;
- Полутушка индейки;
- Грудка н/к куриная;
- Грудка н/к цыпленка-бройлера;
- Грудка н/к индейки;

- Полугрудка н/к куриная;
- Полугрудка н/к цыпленка-бройлера;
- Полугрудка н/к индейки;
- Плечевая часть крыла куриная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла индейки;
- Локтевая часть крыла индейки.

Сорт высший:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Локтевая часть крыла индейки;
- Окорочок куриный;
- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Четвертина куриная;
- Четвертина цыпленка-бройлера;
- Четвертина индейки.

Сорт первый:

- Тушка куриная;
- Тушка цыпленка-бройлера;
- Тушка индейки;
- Полутушка куриная;
- Полутушка цыпленка-бройлера;
- Полутушка индейки;
- Грудка н/к куриная;
- Грудка н/к цыпленка-бройлера;
- Грудка н/к индейки;
- Полугрудка н/к куриная;
- Полугрудка н/к цыпленка-бройлера;
- Полугрудка н/к индейки;
- Плечевая часть крыла куриная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Плечевая часть крыла индейки;
- Локтевая часть крыла куриная;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера;
- Локтевая часть крыла индейки;
- Крыло [целое] куриное;
- Крыло [целое] цыпленка-бройлера;
- Крыло [целое] индейки;
- Окорочок куриный;

- Окорочок цыпленка-бройлера;
- Окорочок индейки;
- Бедро куриное;
- Бедро цыпленка-бройлера;
- Бедро индейки;
- Голень куриная;
- Голень цыпленка-бройлера;
- Голень индейки;
- Четвертина куриная;
- Четвертина цыпленка-бройлера;
- Четвертина индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные на решетке, гриле или вертеле.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт высший:

- Тушка цыплят-бройлеров – гриль;
- Цыпленок-табака-гриль;
- Цыпленок-табака «По-грузински» гриль;
- Цыпленок-бройлер на вертеле;
- Цыпленок «По-особому» -гриль;
- Голень куриная на гриле;
- Голень цыпленка-бройлера на гриле;
- Голень цыпленка-бройлера гриль;
- Голень цыплят-бройлеров – гриль;
- Голень куриная для барбекю;
- Голень цыплят-бройлеров для барбекю;
- Голень индейки для барбекю;
- Бедро куриное гриль;
- Бедро цыпленка-бройлера гриль;
- Бедро цыплят-бройлеров – гриль;
- Окорочок цыплят-бройлеров – гриль;
- Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «Теряки» гриль;
- Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль;
- Крылышки «Баффало» куриные;
- Крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров;
- Крылышки «Баффало» индейки;
- Шашлык из бедра цыплят-бройлеров-гриль.
- «Крылья куриные глазированные»;
- «Крылья цыпленка-бройлера глазированные».

Сорт первый:

- Цыпленок-бройлер-гриль;
- Полутушка цыпленка-бройлера-гриль;
- Голень цыплят-бройлеров для барбекю;
- Голень цыплят-бройлеров-гриль в остром маринаде;
- Бедро цыпленка-бройлера-гриль;
- Крылышки цыплят-бройлеров-гриль;
- Крыло куриное гриль;
- Крыло цыпленка-бройлера гриль;
- Крылья цыплят-бройлеров – гриль;

- Крылышки цыплят-бройлеров «Теряки» гриль;
- Крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль;
- Шашлык из гузок кур – гриль;
- Шашлык из гузок цыплят-бройлеров– гриль;
- Шашлык из гузок индейки– гриль;

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт первый:

- Плечевая часть крыла куриная в панировке;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке;
- Окорочок куриный в панировке;
- Окорочок цыпленка-бройлера в панировке;
- Бедро куриное в панировке;
- Бедро цыпленка-бройлера в панировке;
- Голень куриная в панировке;
- Голень цыпленка-бройлера в панировке;
- Локтевая часть крыла куриная в панировке;
- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке;
- Хрустящие снеки из куриных крылышек;
- Хрустящие снеки из крылышек цыплят-бройлеров;
- Хрустящие снеки из куриных ножек;
- Хрустящие снеки из ножек цыплят-бройлеров;
- Крылышко куриное жареное во фритюре;
- Крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре.
- «Крылья куриные в панировке»;
- «Крылья цыпленка-бройлера в панировке».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные.

Сорт первый:

- Курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем;
- Индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем;
- Курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом;
- Индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом;
- Курица, фаршированная морковью и орехами;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами;
- Индейка, фаршированная морковью и орехами;
- Курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью;
- Индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью;
- Курица, фаршированная печенью с жареным луком;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком;
- Индейка, фаршированная печенью с жареным луком;
- Курица, фаршированная апельсином и ананасом;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом;
- Индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом;

- Курица, фаршированная черносливом и яблоками;
- Цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками;
- Индейка, фаршированная черносливом и яблоками;
- Цыпленок-бройлер «По-польски».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Медальоны куриные;
- Медальоны из мяса цыплят-бройлеров;
- Медальоны из мяса индейки;
- Стрипсы в панировке куриные;
- Стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров;
- Стрипсы в панировке из мяса индейки;
- Филе большое куриное в панировке;
- Филе большое цыпленка-бройлера в панировке;
- Филе большое индейки в панировке;
- Филе малое куриное в панировке;
- Филе малое цыпленка-бройлера в панировке;
- Филе малое индейки в панировке;
- "Мясо-спагетти" куриное;
- "Мясо-спагетти" цыплят-бройлеров;
- "Мясо-спагетти" индейки.

Сорт высший:

- Эскалоп куриный;
- Эскалоп из мяса цыплят-бройлеров;
- Эскалоп из мяса индейки;
- Шашлык куриный;
- Шашлык из мяса цыплят-бройлеров;
- Шашлык из мяса индейки.

Сорт первый:

- Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков куриных;
- Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков цыплят-бройлеров;
- Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков индейки;
- Эскалоп "Медальон" куриный;
- Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера;
- Эскалоп "Медальон" индейки;
- Лангет пластованный "Язычок" из филе куриного;
- Лангет пластованный "Язычок" из филе цыпленка-бройлера;
- Лангет пластованный "Язычок" из филе индейки;
- Шницель "Советский" куриный;
- Шницель "Советский" из мяса цыпленка-бройлера;
- Шницель "Советский" из мяса индейки;
- Снеки куриные;
- Снеки из мяса цыплят-бройлеров;
- Снеки из мяса индейки;
- Наггетсы из мяса кур;
- Наггетсы из мяса цыплят-бройлеров;
- Наггетсы из мяса индейки;

- Стрипсы куриные;
- Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров;
- Стрипсы из мяса индейки;
- Шаурма из мяса кур;
- Шаурма из мяса цыплят-бройлеров;
- Шаурма из мяса индейки;
- "Полоски" куриные;
- "Полоски" из мяса цыплят-бройлеров;
- "Полоски" из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт высший:

- Ромштекс «Отбивной» — из мякоти окорочков цыплят-бройлеров;
- Шашлык куриный.

Сорт первый:

- Филе большое цыпленка-бройлера в панировке;
- Филе малое цыпленка-бройлера в панировке;
- Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера;
- Эскалоп цыпленка-бройлера;
- Шницель "Советский" куриный;
- Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров;
- Шницель "Советский" из мяса индейки;
- Снеки из мяса цыплят-бройлеров;
- Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров;
- Стрипсы «Куриные»;
- Мясо бедра цыплят-бройлеров в панировке;
- Мясо бедра индейки в панировке.
- «Филе куриные в панировке»;
- «Филе цыпленка-бройлера в панировке»;
- «Филе индейки в панировке».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные на решетке, гриле или в гриле маркере.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Шашлык «Закусочный» из мяса индейки;
- Филе грудки цыпленка-бройлера гриль.
- «Филе куриное глазированное»;
- «Филе цыпленка-бройлера глазированное»;
- «Филе индейки глазированное».

Сорт высший:

- Барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле;
- Барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле;
- Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров;
- Барбекю "По-русски" из мяса индейки;
- Барбекю "По-восточному" из мяса цыплят-бройлеров;
- Барбекю "По-восточному" из мяса индейки;
- Барбекю "Южное царство" из мяса цыплят-бройлеров;

- Барбекю "Южное царство" из мяса индейки;
- Шаурма из мяса цыплят-бройлеров жареная на решетке или вертеле;
- Шаурма из мяса индейки жареная на решетке или вертеле;
- Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи цыплят-бройлеров] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле;
- Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи индейки] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле;
- Барбекю "По-русски" из мяса кур;
- Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров;
- Барбекю "По-русски" из мяса индейки;
- Шницель "Советский" из мяса кур на гриле;
- Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров на гриле;
- Шницель "Советский" из мяса индейки на гриле.
- «Полоски куриные на гриле или в гриль-маркере»;
- «Полоски цыпленка-бройлера на гриле или в гриль-маркере»;
- «Полоски индейки на гриле или в гриль-маркере».
- «Полоски куриные в глазури на гриле»;
- «Полоски цыпленка-бройлера в глазури на гриле»;
- «Полоски индейки в глазури на гриле».

Сорт первый:

- «Филе куриные в панировке в гриль-маркере»;
- «Филе цыпленка-бройлера в панировке в гриль-маркере»;
- «Филе индейки в панировке в гриль-маркере».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт экстра:

- Антрекот куриный с начинкой из масла с зеленью;
- Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из масла с зеленью;
- Антрекот из мяса индейки с начинкой из масла с зеленью;
- Антрекот куриный с начинкой из шпината с сыром;
- Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из шпината с сыром;
- Антрекот из мяса индейки с начинкой из шпината с сыром;
- Антрекот куриный с начинкой из грибов с зеленью;
- Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из грибов с зеленью;
- Антрекот из мяса индейки с начинкой из грибов с зеленью.

Сорт высший:

- Котлеты по-киевски из мяса цыплят-бройлеров;
- Котлеты по-киевски из мяса индейки.

Сорт первый:

- Филе куриное, фаршированное печенью и арахисом;
- Филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом;
- Филе индейки, фаршированное печенью и арахисом;
- Филе куриное, фаршированное курагой и изюмом;
- Филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом;
- Филе индейки, фаршированное курагой и изюмом;
- «Мешочки» из курицы с начинкой;
- «Мешочки» из цыпленка-бройлера с начинкой;
- «Мешочки» из индейки с начинкой;

- Филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой;
- Филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой;
- Филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой;
- Рулет «Деликатесный» из мяса кур;
- Рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Деликатесный» из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые.

Сорт второй:

- Шеи кур;
- Шеи цыплят-бройлеров;
- Шеи индейки;
- Печень кур;
- Печень цыплят-бройлеров;
- Печень индейки;
- Желудки мышечные кур;
- Желудки мышечные цыплят-бройлеров;
- Желудки мышечные индейки;
- Сердца кур;
- Сердца цыплят-бройлеров;
- Сердца индейки.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт первый:

- Голень цыплят-бройлеров-гриль в пряном маринаде.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт первый:

- «Полоски», содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- «Полоски из мяса цыплят-бройлеров».

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: рубленые.

Сорт экстра:

- Начинка «Куриная»;
- Начинка из мяса цыплят-бройлеров;
- Начинка из мяса индейки.

Сорт высший:

- Начинка «Куриная»;
- Начинка из мяса цыплят-бройлеров;
- Начинка из мяса индейки.

Сорт первый:

- Закуска «Станичная» из мяса кур;
- Закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Закуска «Станичная» из мяса индейки;
- Закуска «Радужная» из мяса кур;
- Закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Закуска «Радужная» из мяса индейки;

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: вареные.

Подвид: рубленые, фаршированные.

Сорт первый:

- Рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Неженский» из мяса индейки;
- Рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «Лиманский» из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт экстра:

- Котлета куриная с зеленью;
- Котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью.

Сорт первый:

- Кебаб из мяса кур;
- Кебаб из мяса цыплят-бройлеров;
- «Шведские» фрикадельки из мяса кур;
- «Шведские» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров;
- «Шведские» фрикадельки из мяса индейки;
- Биточки с сыром из мяса кур;
- Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров;
- Биточки с сыром из мяса индейки.

Сорт второй:

- Хлеб «Мясной» из мяса цыплят-бройлеров;
- Хлеб «Мясной» из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые, фаршированные.

Сорт первый:

- Котлета в беконе, фаршированная филе куриным.
- Котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера;
- Котлета в беконе, фаршированная филе индейки;
- Рулет «К ужину» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «К ужину» из мяса индейки;
- Рулет «К празднику» из мяса цыплят-бройлеров;
- Рулет «К празднику» из мяса индейки.
- Шарики ассорти с овощами из мяса кур;
- Шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров;
- Шарики ассорти с овощами из мяса индейки;
- Котлеты куриные с индейкой и брокколи;
- Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи;
- Котлетки куриные с моцареллой и зеленью;

- Котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью;
- Фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом;
- Фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом;
- «Пряные» фрикадельки из мяса кур;
- «Пряные» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров;
- Польпетты из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом;
- Польпетты из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом.

Сорт второй:

- Галантин из мяса цыплят-бройлеров;
- Галантин из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые в оболочке.

Сорт экстра:

- Купаты «Дачные».

Сорт первый:

- Колбаски «Элитные»;
- Колбаски «Куриные».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые [паштеты].

Сорт первый:

- Террин из мяса перепела.

Сорт второй:

- Патэ [запеченный паштет] из мяса цыплят-бройлеров;
- Патэ из мяса цыплят-бройлеров с грибами;
- Патэ из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами;
- Патэ из мяса цыплят-бройлеров с оливками;
- Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров;
- Патэ из мяса индейки с ананасами;
- Патэ из мяса индейки с пряной зеленью;
- Патэ из мяса индейки с орехами.
- Рийет перепелиный с ромом.

Группа: изделия кулинарные из [мяса и] субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые.

Сорт второй:

- Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К завтраку печеночный" из мяса и субпродуктов перепелов.

Сорт третий:

- Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров;
- Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров;
- Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров.
- Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов;

- Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов;
- Паштет из куриной печени «Праздничный».

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: рубленые.

Сорт второй:

- Фарш жареный куриный;
- Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров;
- Фарш жареный индюшиный.

Сорт третий:

- Фарш жареный курино-говяжий;
- Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров с говядиной;
- Фарш жареный курино-свиной;
- Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров со свиной.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: рубленые.

Сорт экстра:

- Снеки «Пикантные» из мяса цыплят-бройлеров.

Сорт первый:

- Наггетсы «Люкс» из мяса индейки;
- Наггетсы «Чикен» из мяса цыплят-бройлеров;
- Котлеты «Фирменные» из мяса цыплят-бройлеров;
- Биточки «Куриные с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров;
- Бургер «Аппетитный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Котлетка бургерная из мяса цыплят-бройлеров;
- Чикенбургер из мяса цыплят-бройлеров;
- Бургер «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров;
- Бургер «Куриный» с индейкой.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт экстра:

- Котлета куриная на гриле;
- Котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле;
- Люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров;
- Бургер на гриле из мяса цыплят-бройлеров;
- Бургер куриный на гриле;
- Бургер из мяса цыплят-бройлеров на гриле;
- Колбаски куриные чевапчичи;
- Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров;
- Люля-кебаб на гриле из мяса кур.

Сорт второй:

- Люля-кебаб куриный;
- Люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров.

Сорт третий:

- Люля-кебаб с мясом курицы и говядиной;
- Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной;
- Люля-кебаб с мясом курицы и бараниной;
- Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: рубленые, фаршированные.

Сорт первый:

- Митболы с томатами и орегано из мяса кур;
- Митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров;
- Митболы с томатами и орегано из мяса индейки;
- Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур;
- Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса цыплят-бройлеров;
- Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью;
- Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами.

Сорт второй:

- «Пончики» из мяса кур;
- «Пончики» из мяса цыплят-бройлеров;
- «Пончики» из мяса индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере.

Подвид: рубленые в оболочке.

Сорт экстра:

- Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса кур;
- Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски «Гриль» из мяса кур;
- Колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты «Гриль» из мяса кур;
- Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты «Дачные» из мяса кур;
- Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров.

Сорт высший:

- Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой;
- Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой;
- Колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой.

Сорт первый:

- Колбаски для барбекю из мяса кур;
- Колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски домашние гриль из мяса кур;
- Колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой;
- Колбаски гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски гриль с дижонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски «Чоризо» гриль из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль;
- Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера;
- Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой;
- Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров;
- Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров;
- Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой;
- Колбаски «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты из мяса цыплят-бройлеров;
- Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые фаршированные.

Сорт первый:

- Биточки с сыром из мяса кур;
- Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые [паштеты].

Сорт третий:

- Паштет «Сливочный», содержащий мясо перепелов.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: рубленые.

Сорт фирменный:

- Котлеты, содержащие мясо кур со свиной;
- Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свиной;
- Биточки с сыром, содержащие мясо кур;
- Биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт первый:

- Наггетсы, содержащие мясо кур;
- Наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров;

- Котлеты, содержащие мясо кур со свиной;
- Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свиной;

Сорт третий:

- Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо кур;
- Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо кур;
- Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: жареные во фритюре.

Подвид: рубленые, фаршированные.

Сорт первый:

- Митболы с тыквой, содержащие мясо кур;
- Митболы с тыквой, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с тыквой, содержащие мясо индейки;
- Митболы с брокколи, содержащие мясо кур;
- Митболы с брокколи, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с брокколи, содержащие мясо индейки;
- Митболы с кабачком, содержащие мясо кур;
- Митболы с кабачком, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с кабачком, содержащие мясо индейки;
- Митболы с цветной капустой, содержащие мясо кур;
- Митболы с цветной капустой, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с цветной капустой, содержащие мясо индейки;
- Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо кур;
- Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо индейки;
- Митболы с творожным сыром, содержащие мясо кур;
- Митболы с творожным сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с творожным сыром, содержащие мясо индейки;
- Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо кур;
- Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо цыплят-бройлеров;
- Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо индейки;
- Шницель с сыром, содержащий мясо кур;
- Шницель с сыром, содержащий мясо цыплят-бройлеров;
- Шницель с сыром, содержащий мясо индейки;
- Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо кур;
- Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо цыплят-бройлеров;
- Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо индейки.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт отборный:

- Грудка на кости уток;
- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят;
- Утиная грудка конфи в коже;

- Утиная грудка конфи без кожи;
- Гусиная грудка конфи в коже;
- Гусиная грудка конфи без кожи.

Сорт нежирный:

- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;
- Голень гусят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят;

Сорт полужирный:

- Тушка уток;
- Тушка утят;
- Тушка гусей;
- Тушка гусят;
- Полутушка уток;
- Полутушка утят;
- Полутушка гусей;
- Полутушка гусят;
- Бедро уток;
- Бедро утят;
- Бедро гусей;
- Бедро гусят;
- Окорочок уток;
- Окорочок утят;
- Окорочок гусей;
- Окорочок гусят;
- Четвертина уток;
- Четвертина утят;
- Четвертина гусей;
- Четвертина гусят;
- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;
- Голень гусят;
- Крыло уток;
- Крыло утят;
- Крыло гусей;
- Крыло гусят;
- Грудка на кости уток;
- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят;

- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят;
- Утиная грудка конфи;
- Гусиная грудка конфи;
- Тушка утки конфи;
- Полутушка утки конфи;
- Окорочка утиные конфи в коже;
- Окорочка утиные конфи без кожи;
- Окорочка гусиные конфи в коже;
- Окорочка гусиные конфи без кожи;
- Бедро утиное конфи в коже;
- Бедро утиное конфи без кожи;
- Бедро гусиное конфи в коже;
- Бедро гусиное конфи без кожи;
- Крылышки утиные конфи;
- Крылышки гусиные конфи.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт отборный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят;
- Утиное филе конфи;
- Гусиное филе конфи.

Сорт нежирный:

- Мясо бедра без кожи уток;
- Мясо бедра без кожи утят;
- Мясо бедра без кожи гусей;
- Мясо бедра без кожи гусят;
- Мясо окорочков без кожи уток;
- Мясо окорочков без кожи утят;
- Мясо окорочков без кожи гусей;
- Мясо окорочков без кожи гусят.

Сорт полужирный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят;
- Мясо бедра без кожи уток;
- Мясо бедра без кожи утят;
- Мясо бедра без кожи гусей;

- Мясо бедра без кожи гусят;
- Мясо окорочков без кожи уток;
- Мясо окорочков без кожи утят;
- Мясо окорочков без кожи гусей;
- Мясо окорочков без кожи гусят.
- Утиное филе конфи;
- Гусиное филе конфи.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт полужирный:

- Рулет из филе уток с сулугуни;
- Рулет из филе утят с сулугуни;
- Рулет из филе гусей с сулугуни;
- Рулет из филе гусят с сулугуни;
- Рулет из филе уток с черносливом и курагой;
- Рулет из филе утят с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусей с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусят с черносливом и курагой;
- Филе уток, фаршированное печенью [фуа-гра];
- Филе утят, фаршированное печенью [фуа-гра];
- Филе гусей, фаршированное печенью [фуа-гра];
- Филе гусят, фаршированное печенью [фуа-гра];

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые.

Сорт односортный:

- Шея уток;
- Шея утят;
- Шея гусей;
- Шея гусят;
- Печень уток;
- Печень утят;
- Печень гусей;
- Печень гусят;
- Желудки мышечные уток;
- Желудки мышечные утят;
- Желудки мышечные гусей;
- Желудки мышечные гусят;
- Сердца уток;
- Сердца утят;
- Сердца гусей;
- Сердца гусят;
- «Торчон фуа-гра» уток;
- «Торчон фуа-гра» гусей;
- Фуа-гра в торшоне уток;
- Фуа-гра в торшоне гусей.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт отборный:

- Грудка на кости уток;
- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят.

Сорт нежирный:

- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;
- Голень гусят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят.

Сорт полужирный:

- Тушка уток;
- Тушка утят;
- Тушка гусей;
- Тушка гусят;
- Полутушка уток;
- Полутушка утят;
- Полутушка гусей;
- Полутушка гусят;
- Бедро уток;
- Бедро утят;
- Бедро гусей;
- Бедро гусят;
- Окорочок уток;
- Окорочок утят;
- Окорочок гусей;
- Окорочок гусят;
- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;
- Голень гусят;
- Крыло уток;
- Крыло утят;
- Крыло гусей;
- Крыло гусят;
- Грудка на кости уток;

- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят.
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей;
- Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят;
- Гузка уток;
- Гузка утят;
- Гузка гусей;
- Гузка гусят.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт отборный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят;

Сорт нежирный:

- Мясо бедра без кожи уток;
- Мясо бедра без кожи утят;
- Мясо бедра без кожи гусей;
- Мясо бедра без кожи гусят;
- Мясо окорочков без кожи уток;
- Мясо окорочков без кожи утят;
- Мясо окорочков без кожи гусей;
- Мясо окорочков без кожи гусят.

Сорт полужирный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят;
- Мясо бедра без кожи уток;
- Мясо бедра без кожи утят;
- Мясо бедра без кожи гусей;
- Мясо бедра без кожи гусят;
- Мясо окорочков без кожи уток;
- Мясо окорочков без кожи утят;
- Мясо окорочков без кожи гусей;
- Мясо окорочков без кожи гусят.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт нежирный:

- Террин из мяса утки с апельсиновой цедрой и оливками;
- Террин из мяса гуся с апельсиновой цедрой и оливками.

Сорт: полужирный:

- Филе уток, фаршированное печенью;
- Филе утят, фаршированное печенью;
- Филе гусей, фаршированное печенью;
- Филе гусят, фаршированное печенью;
- Рулет из филе уток с сулугуни;
- Рулет из филе утят с сулугуни;
- Рулет из филе гусей с сулугуни;
- Рулет из филе гусят с сулугуни;
- Рулет из филе уток с черносливом и курагой;
- Рулет из филе утят с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусей с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусят с черносливом и курагой.

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые.

Сорт односортный:

- Шеи уток;
- Шеи утят;
- Шеи гусей;
- Шеи гусят;
- Фуа-гра уток;
- Фуа-гра гусей;
- Эскалоп из фуа-гра уток;
- Эскалоп из фуа-гра гусей;
- Террин из фуа-гра уток с грибами и сладким перцем;
- Террин из фуа-гра гусей с грибами и сладким перцем;
- Террин из фуа-гра уток с сухофруктами;
- Террин из фуа-гра гусей с сухофруктами;
- Террин из фуа-гра уток с сельдереем;
- Террин из фуа-гра гусей с сельдереем.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт отборный:

- Грудка на кости уток;
- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят;

Сорт нежирный:

- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;

- Голень гусят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят;

Сорт полужирный:

- Тушка уток;
- Тушка утят;
- Тушка гусей;
- Тушка гусят;
- Полутушка уток;
- Полутушка утят;
- Полутушка гусей;
- Полутушка гусят;
- Бедро уток;
- Бедро утят;
- Бедро гусей;
- Бедро гусят;
- Окорочок уток;
- Окорочок утят;
- Окорочок гусей;
- Окорочок гусят;
- Четвертина уток;
- Четвертина утят;
- Четвертина гусей;
- Четвертина гусят;
- Голень уток;
- Голень утят;
- Голень гусей;
- Голень гусят;
- Крыло уток;
- Крыло утят;
- Крыло гусей;
- Крыло гусят;
- Грудка на кости уток;
- Грудка на кости утят;
- Грудка на кости гусей;
- Грудка на кости гусят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] уток;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] утят;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей;
- "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] уток;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] утят;
- "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей;

— "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные на решетке, гриле, мангале.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт: полужирный:

- Бедро-гриль утки;
- Бедро-гриль утят;
- Бедро-гриль гуся;
- Бедро-гриль гусят;
- Окорочок-гриль утки;
- Окорочок-гриль утят;
- Окорочок-гриль гуся;
- Окорочок-гриль гусят;
- Голень-гриль утки;
- Голень-гриль утят;
- Голень-гриль гуся;
- Голень-гриль гусят;
- Крыло-гриль утки;
- Крыло-гриль утят;
- Крыло-гриль гуся;
- Крыло-гриль гусят.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт отборный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят.

Сорт: полужирный:

- Филе уток;
- Филе утят;
- Филе гусей;
- Филе гусят.
- Мясо бедра без кожи уток;
- Мясо бедра без кожи утят;
- Мясо бедра без кожи гусей;
- Мясо бедра без кожи гусят;
- Мясо окорочков без кожи уток;
- Мясо окорочков без кожи утят;
- Мясо окорочков без кожи гусей;
- Мясо окорочков без кожи гусят.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые бескостные, фаршированные.

Сорт: полужирный:

- Рулет из филе уток с сулугуни;
- Рулет из филе утят с сулугуни;
- Рулет из филе гусей с сулугуни;

- Рулет из филе гусят с сулугуни;
- Рулет из филе уток с черносливом и курагой;
- Рулет из филе утят с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусей с черносливом и курагой;
- Рулет из филе гусят с черносливом и курагой.
- Утиная грудка магрэ, фаршированная фуа-гра.

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: кусковые.

Сорт односортный:

- Шея уток;
- Шея утят;
- Шея гусей;
- Шея гусят;
- Печень уток;
- Печень утят;
- Печень гусей;
- Печень гусят;
- Желудки мышечные уток;
- Желудки мышечные утят;
- Желудки мышечные гусей;
- Желудки мышечные гусят;
- Сердца уток;
- Сердца утят;
- Сердца гусей;
- Сердца гусят;

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: вареные.

Подвид: рубленые.

Сорт отборный:

- Начинка из мяса утки [филе];
- Начинка из мяса гуся [филе].

Сорт нежирный:

- Начинка из мяса утки [филе голени];
- Начинка из мяса гуся [филе голени];
- Рийет из мяса утки с курицей;
- Рийет из мяса гуся с курицей;
- «Риллет» из мяса утки;
- «Риллет» из мяса гуся;

Сорт: полужирный:

- Начинка из мяса утки [филе бедра];
- Начинка из мяса гуся [филе бедра];
- Рийет из мяса утки «По-деревенски»;
- Рийет из мяса гуся «По-деревенски»;
- Рийет из мяса утки со свиной;
- Рийет из мяса гуся со свиной;
- Рийет из мяса утки с тыквой;

- Рийет из мяса гуся с тыквой;
- «Домашний Риллет» из мяса уток;
- «Домашний Риллет» из мяса гусей;
- «Риллет» из мяса уток с грибами;
- «Риллет» из мяса гусей с грибами;
- «Риллет» из мяса уток с черносливом;
- «Риллет» из мяса гусей с черносливом;
- «Риллет» из мяса уток с копченым беконом;
- «Риллет» из мяса гусей с копченым беконом;

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые.

Сорт полужирный:

- Филе утиное завернутое в бекон;
- Филе гусяное завернутое в бекон;

Сорт фирменный:

- Паштет из мяса утки с коньяком;
- Паштет из мяса гуся с коньяком;
- Паштет из мяса утки с оливками;
- Паштет из мяса гуся с оливками;
- Паштет из мяса утки с вялеными томатами;
- Паштет из мяса гуся с вялеными томатами;
- Паштет из мяса утки с черносливом;
- Паштет из мяса гуся с черносливом;
- Паштет из мяса утки с черносливом и орехами;
- Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами;
- Паштет из мяса утки с апельсином и инжиром;
- Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром;
- Пате утиное с печенью, инжиром и фисташками;
- Пате гусяное с печенью, инжиром и фисташками;
- Террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром;
- Террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром.

Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые.

Сорт односортный:

- Террин из утиной печени;
- Террин из гусяной печени;
- Террин из утиной печени с хурмой;
- Террин из гусяной печени с хурмой;
- Террин из утиной печени с изюмом;
- Террин из гусяной печени с изюмом;
- Паштет из утиной печени фуа-гра;
- Паштет из гусяной печени фуа-гра.

Сорт жирный:

- Пате из утиной печени с инжиром;
- Пате из гусяной печени с инжиром;
- Мусс из утиной печени с ягодами;
- Мусс из гусяной печени с ягодами;

- Мусс из утиной печени с орехами;
- Мусс из гусиной печени с орехами;
- Мусс из утиной печени с укропом и маринованным огурчиком;
- Мусс из гусиной печени с укропом и маринованным огурчиком;
- Паштет из утиной печени «Праздничный»;
- Паштет из гусиной печени «Праздничный».

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные основным способом.

Подвид: рубленые.

Сорт фирменный:

- Фарш жареный утиный.

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: жареные на решетке, гриле, мангале.

Подвид: рубленые в оболочке.

Сорт полужирный:

- Колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком;
- Колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком;
- Колбаски гриль из мяса утки с бренди;
- Колбаски гриль из мяса гуся с бренди;
- Колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди;
- Колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо и субпродукты уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые.

Сорт жирный:

- «Рийет утиный с коньяком», содержащий мясо и субпродукты уток.

Группа: изделия кулинарные, содержащие субпродукты уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запеченные.

Подвид: рубленые.

Сорт жирный:

- Паштет, содержащий печень утки;
- Паштет, содержащий печень гуся.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 22.12.2023 год

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2];
- Буженина из мяса кур [вариант 2].
- Буженина куриная.

Сорт высший:

- Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком;
- Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком;
- Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом и чесноком;

- Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком;
- Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом;
- Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом;
- Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом;
- Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом;
- Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2];
- Буженина из мяса кур [вариант 2].
- Буженина куриная.

Сорт первый:

- Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком;
- Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2];
- Буженина из мяса кур [вариант 2].
- Буженина куриная.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 07.02.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: варёные.

Подвид: рубленые.

Сорт первый:

- Намазка «Куриная».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 08.04.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.

Вид: запеченные.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт первый:

- Голень цыплёнка-бройлера с чесноком запечённая;
- Крылья цыплёнка бройлера в томатном соусе запечённые.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 09.04.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные из мяса кур.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Грудка куриная;
- Грудка куриная "На пару".

Группа: изделия кулинарные из мяса индейки.

Вид: вареные.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт экстра:

- Филе грудки индейки "Гриль";
- Грудка индейки.

Группа: изделия кулинарные из мяса кур.

Вид: запечённые.

Подвид: кусковые бескостные.

Сорт высший:

— Рулет "Куриный в пергаменте"

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур.

Вид: варёные.

Подвид: рубленые.

Сорт первый:

— "Намазка с хреном";

— "Намазка с маринованными огурцами";

— "Намазка с солеными огурцами";

— "Намазка с травами";

— "Намазка с зеленью".

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:

Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят.

Вид: запечённые.

Подвид: кусковые мясокостные.

Сорт нежирный:

— Утиная ножка по-пекински запечённая [голень];

Сорт полужирный:

— Утиная ножка по-пекински запечённая [бедро, окорочок];

Изменение № 5

Дата введения в действие - 13.10.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]:

Группа: изделия кулинарные из мяса кур.

Вид: запечённые.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт экстра:

— Буженина из филе куриного;

— Буженина из филе куриного, обжаренная на гриле;

Сорт высший:

— Рулет куриный запечённый.

Группа: изделия кулинарные из мяса цыплёнка-бройлера.

Вид: запечённые.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт экстра:

— Буженина из филе цыплёнка-бройлера;

— Буженина из филе цыплёнка-бройлера, обжаренная на гриле.

Сорт высший:

— Рулет из мяса цыплёнка-бройлера запечённый.

Группа: изделия кулинарные из мяса индейки.

Вид: запечённые.

Подвид: рубленые, формованные.

Сорт экстра:

— Буженина из филе индейки;

— Буженина из филе индейки, обжаренная на гриле.

Сорт высший:

— Буженина из индейки;

— Буженина из индейки, обжаренная на гриле;

Предприятие-изготовитель имеет право:

— *дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;*

— *дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

Правила транспортирования и хранения

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%.

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

— для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С;

— для замороженных — не выше минус 8 °С.

— для быстрозамороженных — не выше минус 18 °С.

— для глубокозамороженных — не выше минус 25 °С.

Реализацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %:

без применения вакуума или модифицированной газовой среды:

— негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):

— вареные, запеченные и жареные изделия [тушки или части тушек птицы] — не более 6 суток;

— вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные изделия из мяса птицы — не более 5 суток;

— вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные — не более 5 суток;

— вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные — не более 5 суток;

— рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке [в т.ч. фарши жареные, вареные] — не более 5 суток;

— все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток;

— изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно:

с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

— вареные, запеченные и жареные целыми изделиями — не более 20 суток;

— вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток;

— вареные, запеченные и жареные при сервировочной нарезке — не более 10 суток.

— вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток;

— вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные [тушки, части тушек кур, цыплят-бройлеров гриль], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток;

— вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток;

— запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток.

— вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные [шашлык куриный] — не более 15 суток;

— рубленые, формованные [люля-кебаб, фарш жареный] — не более 15 суток;

— все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток;

Рекомендуемый срок годности паштетов, терринов, патэ и рийетов [всех видов птицы] вареных и запеченных при температуре хранения от 0 до 6°С:

— в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 15 суток;

— в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках — не более 15 суток;

— в полиамидных барьерных оболочках — не более 60 суток;

— упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [контейнер под запайку] — не более 20 суток;

— в банках из барьерного полипропилена — не более 60 суток;

— в герметично укупоренной стеклянной таре — не более 60 суток.

Рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса всех видов птицы конфи, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 4°С:

— в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации — не более 45 суток;

— в пакетах, залитых жиром — не более 60 суток;

— в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE — не более 60 суток.

— в банках из барьерного полипропилена — не более 60 суток.

Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы] со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере:

не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:

— изделия негерметично упакованные — не более трёх месяцев;

— изделия герметично упакованные — не более трёх месяцев;

- изделия в потребительской упаковке — не более трёх месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более трёх месяцев;
- сервировочная нарезка — 60 суток;
- порционная нарезка — 70 суток;

не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:

- изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев;
- изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев;
- изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 12 месяцев;
- порционная нарезка — 120 суток;
- сервировочная нарезка — 90 суток;
- кулинарных изделий конфи упакованных под вакуумом — не более трёх месяцев;

не выше минус 25°C и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:

- изделия негерметично упакованные — не более 14 месяцев;
- изделия герметично упакованные — не более 14 месяцев;
- изделия в потребительской упаковке — не более 14 месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 14 месяцев.
- порционная нарезка — 200 суток;
- сервировочная нарезка — 180 суток.

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

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

После вскрытия герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °C до плюс 3 °C включительно составляет — **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, 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.

При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.