



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)

СТОИМОСТЬ  
**16 000 РУБ**

**[ТУ, ТИ 10.20.14-1099-37676459-2024](#)**  
**[ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ](#)**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие - 2024 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 мороженое филе из морских видов рыб, предназначенное для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

**Филе мороженое выпускается из следующих видов рыб:**

- пикша, лосось, тюлька, ставрида, тунец, дори, перкарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ морской, атерина, белый амур, сайда, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, кета, кижуч, семга, терпуг, хек, нерка, марлин, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; сардина, зубан; пампанито, капитан; луфарь; батерфиш; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; рыба масляная, пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; эпигонус; пеламида; мерлуза; сабля; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, минтай, навага, омуль, окунь морской, палтус, анчоус, салака, скумбрия, сайка, треска, чавыча, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, горбатый луциан, группер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, белуга, тилапия, лакедра - желтохвост, катран черноморский, рыба-меч, угольная рыба, сельдь.

### **По видам разделки мороженое филе подразделяют:**

**Филе с кожей и чешуей** - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

**Филе с кожей** - филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя.

У океанической ставриды удалены "жучки".

**Филе с кожей и с удаленной брюшной частью** - филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

Филе океанической ставриды с кожей и остатками "жучек".

Филе макруруса с кожей и остатками черной пленки.

**Филе с кожей и реберными костями** - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены.

**Филе без кожи** - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

Филе макруруса и удильщика изготавливают только без кожи.

У удильщика удалена брюшная часть.

У филе остальных рыб может быть удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

**Филе без кожи и костей** - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены.

**Филе с кожей сдвоенное (филе-"бабочка")** - филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки.

**Филе-кусок с кожей** - филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части.

Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью.

**Филе-кусок без кожи** - филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части.

Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части.

**Филе спинки с кожей** - филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

**Филе спинки без кожи** - филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника.

**Филе хвостовой части с кожей** - хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей, с удаленными костями.

**Филе хвостовой части без кожи** - хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи, с удаленными костями и кожей.

### **Транспортирование и хранение**

Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, а кузов с гигиеническим покрытием.

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

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

- весовой и негерметично упакованный – не более 12 месяцев;
- глазированная не герметично упакованная – не более 12 месяцев;
- глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев;
- не глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев;
- герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов), или в вакуумной упаковке - не более 18 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения.

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