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 **20 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.13.14-171-37676459-2017** **ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ** **(взамен ТУ 9213-171-37676459-2013)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие — 27.02.2017 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 распространяется на производство мясных и мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент:

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

- паштет «Бомба из окорока»;
- паштет «Весенний»;
- паштет «Воронежский»;
- паштет «Золото Рейна»;
- паштет «Липецкий»;
- паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами;
- паштет «Мичуринский»;
- паштет «Парижский»;
- паштет «По-майнцки»;
- паштет «С телячьей зобной железой»;
- паштет «Тамбовский»;

- паштет «Телячий»;
- паштет «Террине По-французски» со свининой;
- паштет «Тулиновский»;
- паштет «Хмелевской»;
- паштет «Шампань»;
- паштет с мясом глухаря;
- паштет «Из оленины»;
- паштет «Из свиного рыла»;
- паштет «Ливерный Деликатесный»;
- паштет «Итальянский Верди»;
- паштет «Ливерный Пикантный»;
- паштет «Ливерный Версаль» запеченный;
- паштет «Ливерный» запеченный;
- паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами;
- паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами;
- паштет «Ливерный Датский» с сардинами;
- паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном;
- паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями;
- паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями;
- паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами;
- паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами;
- паштет с карбонадом;
- паштет с лесным орехом;
- паштет с окороком и сыром;
- паштет с оливками;
- паштет с трюфелями;
- паштет «Из окорока»;
- паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами;
- паштет с языками и головой «Дуэт»;
- паштет свиной «Праздничный»;
- паштет телячий «Валькирия»;
- паштет «Печеночный» с грибами;
- паштет «Печеночный» с беконом;
- паштет «Печеночный Классический»;
- паштет «Столичный»;
- паштет «По-домашнему».

Категория Б:

- паштет «Крестьянский» с анчоусами;
- паштет с мозгами;
- паштет со свиной ножкой;
- паштет «Колбаски Печеночные»;
- паштет «Ветчинный»;
- паштет «Для завтрака»;
- паштет «Ливерный»;
- паштет «Украинский»;
- паштет «Вкуснейший»;
- паштет «Русский»;
- паштет «Праздничный»;
- паштет «Для завтрака Люкс»;

- паштет «Лучший»;
- паштет «Бородинский»;
- паштет «Донской»;
- паштет «Закусочный»;
- паштет «По-мичурински»;
- паштет «К завтраку»;
- паштет «Столичный Люкс»;
- паштет «Дмитриевский»;
- паштет «Испания»;
- паштет «Тамбовский»;
- паштет «Семейный»;
- паштет «Нежный заяц»;
- паштет «Острый»;
- паштет «Мясной вкус»;
- паштет «Домашний».

Группа – мясосодержащая.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория А:
- паштет с зайчатиной;
- паштет «Мясной».

Категория Б:
- паштет «Мясной крем»;
- паштет «По-домашнему»;
- паштет «Пате»;
- паштет «Классик»;
- паштет «К завтраку»;
- паштет «Петровский»;
- паштет «С пряностями»;
- паштет «Любимый»;
- паштет «Сельский»;
- паштет «К чаю»;
- паштет «Вкусный бутерброд».

Изменение № 1
Дата введения в действие - 07.03.2018 год
Группа – мясная.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория Б:
- паштет со сливочным маслом;
- паштет с сыром.

Изменение № 2
Дата введения в действие - 23.07.2018 год
Группа – мясная.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория А:
- паштет «Ветчинный крем».

Категория Б:

- паштет «Крестьянский».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 23.07.2018 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

- паштет говяжий;
- паштет печеночный «Классический» вариант 1;
- паштет печеночный «Классический» вариант 2;
- паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»;
- паштет «Деликатесный»;
- паштет «Для завтрака».

Категория Б:

- паштет печеночный «Домашний»;
- паштет «Чернышихинский»;
- паштет с оливками;
- паштет печеночный с апельсином;
- паштет с апельсинами и ликером;
- паштет «Охотничий»;
- паштет «Легкий»;
- паштет «Венгерский с паприкой»;
- паштет «Домашний»;
- паштет печеночный с грибами;
- паштет «Фермерский» с грибами.

Группа – мясосодержащая.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет домашний «По-чернышихински»;
- паштет печеночный с зеленью;
- паштет «Столичный»;
- паштет «Бельгийский печеночный»;
- паштет «По-деревенски»;
- паштет «По-домашнему»;
- паштет печеночный с маслом;
- паштет «Утренний» вариант 1;
- паштет «Утренний» вариант 2;
- паштет «Мясной»;
- паштет печеночный с черносливом;
- паштет с гусиной печенью;
- паштет с утиной печенью;
- паштет «Трюфель»;
- паштет «Деревенский»;
- паштет «Фермерский»;
- паштет «Арденский»;
- паштет «Мясной печеночный»;
- паштет «Французский»;
- паштет с яблоками;

- паштет из печени с яблоками;
- паштет из печени с грушей;
- паштет «Брюссельский».

Изменение № 4

Дата введения в действие - 06.03.2019 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет «Мясной»;
- паштет «Печеночный»;
- паштет «Трюфель»;
- паштет «Французский».

Изменение № 5

Дата введения в действие - 12.04.2019 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- «Пате» с грибами;
- «Пате» с маринованными огурчиками;
- «Пате» с зеленью;
- «Пате» с паприкой.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 30.04.2019 год

Группа – мясосодержащая.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом;
- паштет «Нежный» со сливочным маслом.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 07.08.2019 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет «Для завтрака»;
- паштет «Печеночный».

Изменение № 8

Дата введения в действие - 25.03.2020 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

- паштет «Сливочный» с гусиной печенью;
- паштет «Деликатесный» с говяжьей печенью;
- паштет с мясом индейки.

Категория Б:

- паштет «Печеночный» с гусиной печенью;
- паштет «Нежный» с куриной печенью;
- паштет «Печеночный» с индюшиной печенью;
- паштет «Охотничий».

Изменение № 9

Дата введения в действие - 14.04.2021 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет «Вкусный»
- паштет «Сытный»;
- паштет «Рябчик»;
- паштет «Мясной крем»;
- паштет «Аппетитный»;
- паштета «Лакомка»;
- паштет «Фирменный»
- паштет «Премиум»;
- паштет «По-домашнему»;
- паштет «Люкс»;
- паштет «Экстра»;
- паштет «La Boucherie».

Группа – мясосодержащая.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет «Кремовой»;
- паштет «Праздничный».

Изменение № 10

Дата введения в действие - 14.04.2021 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:

- паштет печеночный «Полесский».

Изменение № 11

Дата введения в действие - 30.11.2023 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

- риет из свинины с мясом птицы.
- риет из свинины.

Изменение № 12

Дата введения в действие - 29.11.2024 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория Б:
- намазка мясная сливочная;
- намазка мясная грибная;
- паштет.

Примечание:

Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих:

Продукт мясной: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %;

Продукт мясосодержащий: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно.

Паштет категории А: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*.

Паштет категории Б: Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*.

* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изменение № 13

Дата введения в действие - 16.06.2025 год

Группа – мясосодержащая.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

— «Намазка с томатами»;
— «Намазка с орехами»;
— «Намазка с грибами».

Изменение № 14

Дата введения в действие - 08.07.2025 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

— «Намазка мясная с зеленью»;
— «Намазка мясная ореховая»;
— «Намазка мясная салями».

Изменение № 15

Дата введения в действие - 30.12.2025 год

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

— Паштет «Ветчинный крем» вариант 2.

Группа – мясосодержащая.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория А:
— Риет «С Ветчиной».

Изменение № 16

Дата введения в действие - 03.03.2026 год

Группа – мясная.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория Б:
— Паштет с грибами;
— Паштет с луком;
— Паштет «Томаровский» вариант 1;
— Паштет «Томаровский» вариант 2;
— Паштет «Томаровский» вариант 3;
— Паштет «Томаровский» вариант 4;
— Паштет «Томаровский» вариант 5.
Группа – мясосодержащая.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория Б:
— Паштет «Томаровский» вариант 1;
— Паштет «Томаровский» вариант 2;
— Паштет «Томаровский» вариант 3.

Изменение № 17

Дата введения в действие - 13.05.2026 год

Группа – мясная.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория Б:
— Паштет с куриной печенью;
— Паштет с утиной печенью.
Группа – мясосодержащая.
Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.
Подвид – паштеты.
Категория Б:
— Риет «Деликатесный»;
— Риет «Грибной».

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

Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%:

- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток;

- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток;

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток;

Рекомендуемый срок годности паштетов в герметично укупоренной стеклянной таре при температуре от 0 до 6оС – не более 90 суток.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

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.