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 18 900 РУБ	**ТИ к ГОСТ 32006-2012 ФИЛЕ ТРЕСКИ БЕЗ КОЖИ ПОДПРЕССОВАННОЕ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на филе трески без кожи подпрессованное мороженое (далее - мороженое филе), предназначенное на пищевые цели для внутреннего рынка и экспорта.

Видовой состав рыб рода Gadus семейства Тресковые (в том числе выращенных в аквакультуре) приведен в таблице

Таблица

Название вида или подвида трески*	
русское	**латинское**
Треска атлантическая	*Gadus morhua morhua*
Треска балтийская	*Gadus morhua callarias*
Треска беломорская	*Gadus morhua maris-albi*
Треска гренландская	*Gadus ogac*
Треска тихоокеанская	*Gadus macrocephalus*
* Допускается использовать другие виды и подвиды трески, отнесенные к объектам промышленного и прибрежного рыболовства.	

По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Внешний вид:	
- блоков	Плотные, с ровной поверхностью. Поверхность чистая.
- филе (после размораживания)	Целое, ровное. Поверхность чистая. Допускается незначительное разрыхление мяса по кромке.
Порядок укладывания	Филе уложено равномерными слоями, в нижнем ряду - подкожной стороной вниз, в верхнем ряду - подкожной стороной вверх
Цвет	Свойственный мясу трески
Разделка	В соответствии с 5.2.1.

	Допускаются незначительные порезы мяса
Консистенция (после размораживания)	Плотная. Допускается частичное расслоение филе по миосептам, свойственное мясу трески
Запах (после размораживания)	Свойственный свежей треске без постороннего запаха
Запах и вкус (после отваривания)	Свойственные вареному мясу трески без посторонних привкуса и запаха
Глубокое обезвоживание, %, не более*	10
* Определяют в спорных случаях.	

Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18°С, с даты изготовления, не более 5 мес.

Срок годности мороженого филе, с указанием условий хранения, устанавливает изготовитель.