«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Международная Система Качества
ISO 9001

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ на МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.13.14-018-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ 4

ТУ,ТИ 10.13.14-083-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ К ПИВУ 10

ТУ,ТИ 10.13.14-1341-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА. ВЕТЧИНА 16

ТУ,ТИ 10.13.14-600-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ 19

ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ 30

ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) 32

ТУ,ТИ 10.13.15-360-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК 37

ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ [взамен ТУ 10.13.14-556-2017] 38

ТУ,ТИ 10.85.11-056-2023 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 43

ТУ,ТИ 10.13.14-087-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 49

ТУ,ТИ 10.13.14-801-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 60

ТУ,ТИ 10.13.14-1052-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 64

ТУ,ТИ 10.13.14-011-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ 69

ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 75

ТУ,ТИ 10.13.14-722-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 80

ТУ,ТИ 10.13.14-045-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ 84

ТУ,ТИ 10.11.60-959-2023 СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ 87

ТУ,ТИ 10.11.60-953-2019 СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ 88

ТУ,ТИ 10.13.15-014-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО 93

ТУ,ТИ 10.11.60-788-2018 ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ 100

ТУ,ТИ 10.13.13-416-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ 104

ТУ,ТИ 10.13.14-750-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 105

ТУ,ТИ 10.13.14-380-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ 107

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.13-743-2017 ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ 112
ТУ,ТИ 10.13.14-347-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» 123
ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 128
ТУ,ТИ 10.13.14-037-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 130
ТУ,ТИ 10.13.14-074-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ 132
ТУ,ТИ 10.11.60-526-2017 СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ 137
ТУ,ТИ 10.13.14-095-2016 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ 138

HACCP
EXPERT

ТУ на МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ	
18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-018-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ (взамен ТУ 10.13.14-018-2016)**

Дата введения в действие 17.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты из свинины деликатесные (вареные, копчено-вареные (варено-копченые), запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые) изготовленные из мяса свинины с добавлением других мясных и немясных ингредиентов, в виде цельнокусковых, ветчинных, фаршированных продуктов, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению (далее по тексту – продукты из свинины, продукция). Продукты из свинины деликатесные предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукты из свинины деликатесные выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукты из свинины деликатесные в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из свинины выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные продукты; ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от вида мяса продуктивного животного:*** продукты из свинины; ***в зависимости от технологии изготовления:*** вареные; копчено-вареные (варено-копченые); копчено-запечённые; соленые; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса:*** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные – с температурой не выше 15°С; замороженные – с температурой свыше минус 8 °С. **Продукты из свинины выпускают:** целыми изделиями (цельнокусковые); целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка); в виде набора массой нетто 200-400 г (порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из свинины в составе одной потребительской упаковки). Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из свинины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем. Настоящая технологическая инструкция устанавливает рецептуры, технологические режимы, последовательность проведения технологических операций, маркировку, упаковку, условия транспортирования и хранения, контроль производства продуктов из свинины.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из свинины деликатесные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – вареные. Категория Б: Орех мясной «Бомонд»; Окорок бескостный «Изысканный»; Окорок «Пивной»; Карбонад «Пивной». **Категория В:** Голяшка, прессованная в форме. **Категория Г:** Бекон «Экстра»; Грудинка; Грудинка вареная; Бекон прессованный. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины фаршированные. Подвид – вареные. Категория Г:** Рулет «Княжеский»; Рулет «Невский»; Рулет «Петербургский»; Рулет «Популярный»; Рулет «Деликатесный»; Рулет «Пражский»; Прессованный мешочек; Рулет «По-дрезденски»; Рулька фаршированная; Рулет «Мозаика»; Грудинка «Домашняя». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – вареные. Категория Б:** Ветчина «Застольная»; Ветчина «Столичная» вареная в оболочке; Ветчина «Традиционная» вареная в оболочке; Ветчина «Экстра» в форме. **Категория В:** Ассорти «Слободское».

Категория Г: «Мясо поросят»; Мясной пирог «Секрет»; Ассорти «Калейдоскоп»; Ассорти в оболочке. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А:** Корейка «Царская»; Вырезка копчено-вареная; Корейка копчено-вареная; Окорок копчено-вареный; Филей «Восторг»; Вырезка «Кремлевская»; Балык «Идеал»; Филей свиной. **Категория Б:** Корейка «Экстра»; Буженина «Российская»; Окорок «Изысканный»; Окорок «Липецкий»; Окорок «Александровский»; Окорок «Аппетитный»; Карбонад «Восточный»; Карбонад «Пикантный»; «Окорок из чугунка»; Шинка свиная; Свинина «Пряная»; Свинина «По-деревенски»; Окорок бескостный «Изысканный»; Окорок в виде сердца «Любимый»; Стейк из корейки; Балык «Дуэт в оболочке»; Рулет из свинины «Мясной каприз». **Категория В:** Шинка «Изумительная»; Свинина «Изысканная»; (фантазия) Свинина «Фантазия»; Карбонад «Купеческий»; Корейка на кости; Буженина «Тамбовская»; Шейка; Шейка «Любимая»; Шейка «Заказная»; Свинина «По-алтайски»; Рулька «По-баварски»; Корейка «Боярская»; Корейка «Классическая»; Корейка; Рулет «Праздничный»; Рулька «Деревенская»; Полендвица «Беловежская»; Лопатка; Лопатка «Классическая»; Орех; Орех «Классический». **Категория Г:** Бекон «Охотничий»; Ребрышки «Закусочные»; Грудинка «Классическая»; Грудинка «Купеческая»; Грудинка на кости; Грудинка; Грудинка «Особая»; Грудинка «Ароматная» бескостная; Грудинка «Старорусская»; Грудинка бескостная «Домашняя»; Рулька свиная; Грудинка «Сибирская»; Бекон «Дворянский»; Деликатес «Минский»; Ребрышки «Оригинальные»; Рулет «Родной продукт»; Ребра мясные. **Категории Д:** Ребрышки свиные «К пиву»; «Ребрышки свиные» (хрящи реберные); Хребты свиные. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины фаршированные. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Рулет «Дуплет»; Рулет «Светский»; Рулет «Аппетитный»; Рулет «Обыкновенный»; Рулет «Задонский»; Рулет «Борисоглебский». **Категория В:** Рулет «Домашний». Рулет «Домашний» с чесноком»; Рулет «Домашний» с курагой»; Рулет «Первоклассный»; Рулет «Нежный»; Рулет с сыром. Шейка «Любительская»; Рулет «Фирменный»; Рулет «Оригинальный»; **Категория Г:** Рулет «Рябчик с чесноком». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Ветчина в оболочке «Из окорока». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – запеченные. Категория А:** Филей «Столичный»; Буженина из свинины. **Категория Б:** Корейка «Боярская»; Карбонад «Московский». **Категория В:** Шейка «По-домашнему» в маринаде; Буженина в медовом соусе запеченная. Свинина по-шведски; Грудинка на вертеле «По-гусарски»; Грудинка «Застольная»; Буженина «Традиционная». **Категория Г:** Ребра «Деликатесные»; **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины фаршированные. Подвид – запеченные. Категория Б:** Окорок пивной с сыром; Филей, фаршированный «Лакомство»; Корейка в тесте. **Категория В:** Рулет «Молодежный»; Рулет «Лебединое гнездо»; Корейка, фаршированная «Сюрприз»; Рулет «Парижский»; Шейка, фаршированная «Пикник»; «Бомба из окорока»; Рулька фаршированная; Копченая свинина с сыром в тесте; Копченая свинина в тесте; Окорок со спаржей в тесте. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – копчено-запеченные. Категория А:** Вырезка «Кремлевская»; Вырезка; Деликатес «Особый»; Деликатес «Славянский». Пастрома; Пастрома «Юбилейная». **Категория В:** Грудинка «Купеческая». **Категория Г:** Ребра свиные; Ребрышки «Оригинальные». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – сырокопченые. Категория А:** Балык; Балык свиной; Балык свиной «Праздничный»; Вырезка в специях; Бастурма из свинины; Пастрома свиная; Балык «Идеал»; Филе «Дорогому гостю». **Категория Б:** Орех свиной с пряностями; Пастрома сырокопченая « Из шеи свиной»; Карбонад «Парижский»; Окорок «Липецкий»; Чипсы из свинины; Окорок сырокопченый; Окорок свиной; Корейка «Царская»; Корейка свиная; Шея сырокопченая. **Категория В:** «Бендайола»; Грудинка «Старорусская»; Бекон сырокопченый; Грудинка; Карбонад «Сочный». **Категория Г:** Ребра свиные; Грудинка свиная бескостная; Корейка «Сочная». **Без категории.** Ассорти из свинины сырокопченое. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные.**

HACCP ЕХРЕRT

Подвид – сырокопченые. Категория Б: Ветчина «Белый город»; Ветчина «Европейская»; Ветчина «Мраморная»; Пивные палочки «Пикантные»; Пивные палочки «С перчиком»; «Хамончики»; Мясные бочонки «Янтарные»; «Пивасики». **Категория В:** Ветчина с можжевельником; Ветчина «Шварцвальская». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – сыровяленые. Категория А:** Окорок вяленый; Свинина к пиву; Палочки к пиву; Хамон нарезка; Хамон «Иберинский». **Категория Б:** Хамон без кости; Хамон на кости; Пигсоны; Свинина с мускатным орехом; Окорок сыровяленый; Свинина «Пряная». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – сыровяленые. Категория А:** Ветчина «Царская». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – соленые. Категория Б:** «Кореечка соленая»; Корейка соленая «Застольная»; Солонина. **Категория В:** Мясо маринованное (карбонад на шкуре); Карбонад со шпиком маринованный. Бекон «Особый»; Бекон «Южный»; Бекон «Любительский». **Категория Г** Бекон «Закусочный»; Бекон «Пряный»; Бекон «Белорусский»; Бекон «Популярный»; Бекон «Домашний». Грудинка маринованная. **Группа – мясная. Вид – продукты из субпродуктов. Подвид – вареные. Категория Б:** Рулет из языка. **Категория Д:** Ноги свиные «Можож». **Группа –мясная. Вид – продукты из субпродуктов. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Язык свиной в шпике «Деликатесный». **Категория Д:** Щековина. **Группа – мясная. Вид – продукты из субпродуктов. Подвид – запеченные. Категория В:** «Пирог» со свиной ножкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Продукты из свинины охлажденные (соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из свинины охлажденные (сырокопченые и сыровяленые) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из свинины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Продукты из свинины, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из свинины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – **не более 20 суток; Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – **не более 35 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: целыми изделиями – **не более 60 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 80 суток;** целыми изделиями с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – **не более 45 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов

кислотности Е262, Е325, Е326) - **не более 60 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) - **не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – **не более 35 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 45 суток. Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – **не более 45 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – **не более 90 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины варено-копченых, (копчено-вареных), копчено-запеченных, запеченных, вареных (кроме ветчин)** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из свинины вареные (кроме ветчин) целыми изделиями – **не более 10 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми изделиями – **не более 7 суток;** продукты из свинины запеченные – **не более 5 суток;** продукты из свинины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 7 суток;** продукты из свинины копчено-вареные – **не более 10 суток;** продукты из свинины копчено-запеченные – **не более 10 суток;** продукты из свинины сырокопченые – **не более 30 суток;** продукты из свинины сыровяленые – **не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины**, варено-копченых (копчено-вареных), копчено-запеченных, запеченных. вареных, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в искусственных барьерных оболочках при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: ***продукты из свинины вареные:*** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 35 суток;** целыми изделиями с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – **не более 30 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 35 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – **не более 60 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 70 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – **не более 12 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 20 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 30 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – **не более 8 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 15 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 25 суток;** ***продукты из свинины варено-копченые (копчено-вареные):*** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 40 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 80 суток;** при порционной нарезке – **не более 20 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 30 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том

HACCP EXPERT

числе Униконс XXL) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** ***продукты из свинины запеченные:*** целыми изделиями – **не более 20 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 25 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 10 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 20 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** при порционной нарезке – не более 20 суток. при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 30 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 40 суток;** ***продукты из свинины копчено- запеченные:*** целыми изделиями – **не более 45 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 60 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – не более 90 суток; при порционной нарезке – **не более 45 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 60 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 70 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 30 суток.** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** ***продукты из свинины сырокопченые:*** целыми изделиями – **не более 60 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 90 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 100 суток;** при порционной нарезке – **не более 30 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 20 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 40 суток;** Рекомендуемые сроки годности **продуктов из свинины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 40 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 60 суток;** при порционной нарезке – **не более 15 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 20 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 10 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 20 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** ***продукты из свинины сыровяленые:*** **негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – **не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 15°С – **не более 120 суток; упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – **не более 70 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 80 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 60 суток;** сервировочная нарезка – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более**

HACCP ЭКСПЕРТ

35 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток; при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – **не более 90 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 120 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 180 суток;** сервировочная нарезка – **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 70 суток;** порционная нарезка – **не более 90 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток; при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 120 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 180 суток;** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов из свинины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав (состав продуктов одной потребительской упаковки). Рекомендуемые сроки годности **продуктов из свинины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные), запеченные, копчено-запеченные – **не более 30 суток;** сырокопченые – **не более 120 суток;** сыровяленые – **не более 12 месяцев; не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные), запеченные, копчено-запеченные – **не более 120 суток.** сырокопченые – **не более 270 суток.** сыровяленые – **не более 18 месяцев. Сроки годности с применением холодной пастеризации (HPP) и скин упаковки для продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих:** ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** продукты из свинины вареные (целым изделием) **не более 90 суток;** продукты из свинины вареные порционная нарезка – **не более 60 суток;** продукты из свинины вареные сервировочная нарезка – **не более 45 суток;** продукты из свинины копчено-вареные (целым изделием) – **не более 120 суток;** продукты из свинины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 80 суток;** продукты из свинины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 40 суток;** продукты из свинины запеченные, копчено-запеченные (целым изделием) – **не более 120 суток;** продукты из свинины запеченные, копчено-запеченные порционная нарезка – **не более 80 суток;** продукты из свинины запеченные, копчено-запеченные сервировочная нарезка – **не более 40 суток;** продукты из свинины сырокопченые (целым изделием) – **не более 100 суток;** продукты из свинины сырокопченые порционная нарезка – **не более 70 суток;** продукты из свинины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 50 суток;** продукты из свинины сыровяленные (целым изделием) – **не более 120 суток;** продукты из свинины сыровяленные порционная нарезка – **не более 90 суток;** продукты из свинины сыровяленные сервировочная нарезка – **не более 60 суток. После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из свинины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – **не более 20 суток;** вареных, варено-прессованных – **не более 5 суток;** ветчинных продуктов – **не более 7 суток;** запеченных – **не более 5 суток;** варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – **не**

HACCP EXPERT

более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – **не более 30 суток.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-083-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СЫРОВЯЛЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ К ПИВУ (взамен ТУ 10.13.14-083-2017)**

Дата введения в действие — 17.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты сыровяленые и сырокопченые из говядины (телятины), конины (жеребятины), оленины, лосятины, свинины, яка, морала, медвежатины предварительно подвергнутых посолу, с добавлением или без добавления специй и вкусоароматических веществ (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные продукты. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо говядины сыровяленое «К пиву»; мясо свиное сыровяленое «К пиву»; мясо телячье вяленое «К пиву»; мясо конины вяленое «К пиву»; мясо жеребятины вяленое «К пиву»; мясо оленины вяленое «К пиву»; мясо говяжье сыровяленое «Острое»; мясо свиное сыровяленое «Острое»; мясо телячье сыровяленое «Острое»; мясо конины сыровяленое «Острое»; мясо жеребятины сыровяленое «Острое»; мясо оленины сыровяленое «Острое»; мясо говяжье сыровяленое «Пряное»; мясо свиное сыровяленое «Пряное»; мясо телячье сыровяленое «Пряное»; мясо конины сыровяленое «Пряное»; мясо жеребятины сыровяленое «Пряное»; мясо оленины сыровяленое «Пряное»; мясо говяжье сыровяленое с паприкой; мясо свиное сыровяленое с паприкой; мясо телячье сыровяленое с паприкой; мясо конины сыровяленое с паприкой; мясо жеребятины сыровяленое с паприкой; мясо оленины сыровяленое с паприкой; мясо говяжье сыровяленое с тмином; мясо свиное сыровяленое с тмином; мясо телячье сыровяленое с тмином; мясо конины сыровяленое с тмином; мясо жеребятины сыровяленое с тмином; мясо оленины сыровяленое с тмином; мясо говяжье сыровяленое «Барбекю»; мясо свиное сыровяленое «Барбекю»; мясо телячье сыровяленое «Барбекю»; мясо конины сыровяленое «Барбекю»; мясо жеребятины сыровяленое «Барбекю»; мясо оленины сыровяленое «Барбекю»; мясо говяжье сыровяленое «Гриль»; мясо телячье сыровяленое «Гриль»; мясо свинины сыровяленое «Гриль»; мясо конины сыровяленое «Гриль»; мясо жеребятины сыровяленое «Гриль»; мясо оленины сыровяленое «Гриль»; чипсы мясные

из говядины сыровяленые; чипсы мясные из свинины сыровяленые; чипсы мясные из телятины сыровяленые; чипсы мясные из конины сыровяленые; чипсы мясные из жеребятины сыровяленые; чипсы мясные из оленины сыровяленые; чипсы из говядины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из телятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из свинины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из конины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из оленины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из говядины с чесноком сыровяленые; чипсы из телятины с чесноком сыровяленые; чипсы из свинины с чесноком сыровяленые; чипсы из конины с чесноком сыровяленые; чипсы из жеребятины с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины с чесноком сыровяленые; чипсы из говядины с луком сыровяленые; чипсы из телятины с луком сыровяленые; чипсы из свинины с луком сыровяленые; чипсы из конины луком сыровяленые; чипсы из жеребятины с луком сыровяленые; чипсы из оленины с луком сыровяленые; чипсы из говядины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из телятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из свинины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из конины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из жеребятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из оленины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из говядины «Острые» сыровяленые; чипсы из телятины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из конины «Острые» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Острые» сыровяленые; чипсы из оленины «Острые» сыровяленые; чипсы из говядины «Пряные» сыровяленые; чипсы из телятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из свинины «Пряные» сыровяленые; чипсы из конины «Пряные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из оленины «Пряные» сыровяленые; чипсы из говядины с тмином сыровяленые; чипсы из телятины с тмином сыровяленые; чипсы из свинины с тмином сыровяленые; чипсы из конины с тмином сыровяленые; чипсы из жеребятины с тмином сыровяленые; чипсы из оленины с тмином сыровяленые; чипсы из говядины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из телятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из свинины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из конины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из жеребятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; билтонг из говядины с черным перцем; билтонг из говядины с красным перцем; билтонг из говядины с чесноком сыровяленый; билтонг из говядины с паприкой сыровяленый; билтонг из говядины «Пряный» сыровяленый; билтонг из говядины «Подкопченый» сыровяленый; билтонг из говядины «Классический» сыровяленый; билтонг из говядины «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» говяжьи сыровяленые; палочки «К пиву» свиные сыровяленые; палочки «К пиву» из конины сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из говядины; мясные снеки сыровяленые из свинины; мясные снеки сыровяленые из конины; мясные снеки сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из говядины; соломки мясные сыровяленые из свинины; соломки мясные сыровяленые из конины. мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Острое»; мясо тибетского яка сыровяленое «Острое»; мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Пряное»; мясо тибетского яка сыровяленое «Пряное»; мясо марала сыровяленое с паприкой; мясо тибетского яка сыровяленое с паприкой; мясо марала сыровяленое с тмином; мясо тибетского яка сыровяленое с тмином; мясо марала сыровяленое «Барбекю»; мясо тибетского яка сыровяленое «Барбекю»; мясо марала

HACCP EXPERT

сыровяленое «Гриль»; мясо тибетского яка сыровяленое «Гриль»; чипсы из мяса марала сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка сыровяленые; чипсы из мяса марала «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала с луком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с луком сыровяленые; чипсы из мяса марала со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса марала «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с тмином сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с тмином сыровяленые; чипсы из мяса марала «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» пикантные сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» пикантные сыровяленые; билтонг из мяса марала с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса марала «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Восточный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» из мяса марала сыровяленые; палочки «К пиву» из мяса тибетского яка сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из мяса марала; мясные снеки сыровяленые из мяса тибетского яка; соломки мясные сыровяленые из мяса марала; соломки мясные сыровяленые из мяса тибетского яка. мясо лося сыровяленое «К пиву»; мясо медведя сыровяленое «К пиву»; мясо лося вяленое «К пиву»; мясо медведя вяленое «К пиву»; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины «Острые»; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из мяса лося «Традиционные»; соломки мясные сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из марала; билтонг из лосятины с чесноком; билтонг из медвежатины с чесноком. чипсы из говядины «пикантные». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сырокопченые. Категория А:** мясо говяжье сырокопченое «К пиву»; мясо свиное сырокопченое «К пиву»; мясо телячье сырокопченое «К пиву»; мясо конины сырокопченое «К пиву»; мясо жеребятины сырокопченое «К пиву»; мясо оленины сырокопченое «К пиву»; мясо говяжье сырокопченое «Острое»; мясо свиное сырокопченое «Острое»; мясо телячье сырокопченое «Острое»; мясо конины сырокопченое «Острое»; мясо жеребятины сырокопченое «Острое»; мясо оленины сырокопченое «Острое»; мясо говяжье сырокопченое «Пряное»; мясо свиное сырокопченое «Пряное»; мясо телячье сырокопченое «Пряное»; мясо конины сырокопченое «Пряное»; мясо жеребятины сырокопченое «Пряное»; мясо оленины сырокопченое «Пряное»; мясо говяжье сырокопченое с паприкой; мясо свиное сырокопченое с паприкой; мясо телячье сырокопченое с паприкой; мясо конины сырокопченое с паприкой; мясо жеребятины сырокопченое с паприкой; мясо оленины сырокопченое с паприкой; мясо говяжье сырокопченое с тмином; мясо свиное сырокопченое с тмином; мясо телячье

HACCP EXPERT

сырокопченое с тмином; мясо конины сырокопченое с тмином; мясо жеребятины сырокопченое с тмином; мясо оленины сырокопченое с тмином; мясо говяжье сырокопченое «Барбекю»; мясо телячье сырокопченое «Барбекю»; мясо конины сырокопченое «Барбекю»; мясо жеребятины сырокопченое «Барбекю»; мясо говяжье сырокопченое «Гриль»; мясо свиное сырокопченое «Барбекю»; мясо телячье сырокопченое «Гриль»; мясо конины сырокопченое «Гриль»; мясо жеребятины сырокопченое «Гриль»; мясо свинины сырокопченое «Гриль»; мясо оленины сырокопченое «Гриль»; чипсы мясные из говядины сырокопченые; чипсы мясные из свинины сырокопченые; чипсы мясные из телятины сырокопченые; чипсы мясные из конины сырокопченые; чипсы мясные из жеребятины сырокопченые; чипсы мясные из оленины сырокопченые; чипсы из говядины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из телятины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из свинины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из конины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из жеребятины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из оленины «Традиционные» сырокопченые; чипсы из говядины с чесноком сырокопченые; чипсы из телятины с чесноком сырокопченые; чипсы из свинины с чесноком сырокопченые; чипсы из конины с чесноком сырокопченые; чипсы из жеребятины с чесноком сырокопченые; чипсы из оленины с чесноком сырокопченые; чипсы из говядины с луком сырокопченые; чипсы из телятины с луком сырокопченые; чипсы из свинины с луком сырокопченые; чипсы из конины луком сырокопченые; чипсы из жеребятины с луком сырокопченые; чипсы из оленины с луком сырокопченые; чипсы из говядины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из телятины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из свинины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из конины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из жеребятины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из оленины сырокопченые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из говядины «Острые» сырокопченые; чипсы из телятины «Острые» сырокопченые; чипсы из свинины «Острые» сырокопченые; чипсы из конины «Острые» сырокопченые чипсы из жеребятины «Острые» сырокопченые; чипсы из оленины «Острые» сырокопченые; чипсы из говядины «Пряные» сырокопченые; чипсы из телятины «Пряные» сырокопченые; чипсы из свинины «Пряные» сырокопченые; чипсы из конины «Пряные» сырокопченые; чипсы из жеребятины «Пряные» сырокопченые; чипсы из говядины с тмином сырокопченые; чипсы из телятины с тмином сырокопченые; чипсы из свинины с тмином сырокопченые; чипсы из конины с тмином сырокопченые; чипсы из жеребятины с тмином сырокопченые; чипсы из оленины с тмином сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса» сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сырокопченые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сырокопченые; палочки «К пиву» говяжьи сырокопченые; палочки «К пиву» свиные сырокопченые; палочки «К пиву» из конины сырокопченые; мясные снеки из говядины сырокопченые; мясные снеки из свинины сырокопченые; мясные снеки из конины сырокопченые; мясные снеки из оленины сырокопченые. юкола из говядины сырокопченая; юкола из конины сырокопченая; юкола из оленины сырокопченая; юкола из мяса марала сырокопченая; юкола из мяса тибетского яка сырокопченая; мясо лося «К пиву»; мясо медведя «К пиву»; юкола из лосятины; юкола из медвежатины; мясо лосиное «Острое»; мясо медвежье «Острое»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Острые». палочки из свинины; палочки из говядины; палочки из кабана; чипсы из кабана. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:**

HACCP EXPERT

целым изделием (без консервантов) – не более 120 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 200 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 200 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 240 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 150 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 80 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 240 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 220 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 260 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 260 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 300 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 150 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 180 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 220 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, с применением холодной пастеризации HPP и скин упаковки для продуктов из мяса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 12 месяцев; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 18 месяцев; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 15 месяцев; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 20 месяцев; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 22 месяцев; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 24 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 9 месяцев; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 12 месяцев; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 15 месяцев; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 180 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 8 месяцев; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 15°С относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 90 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 130 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,

HACCP EXPERT

Е326) – не более 100 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 130 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 180 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 70 суток; порционная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 80 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 120 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы, при температуре от 0 до 15°С относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 120 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 130 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 130 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 240 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 100 суток; порционная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 180 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; сервировочная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 100 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL или другого) – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции**, после нарушения целостности потребительской упаковки, не превышающие основной срок годности, при относительной влажности воздуха не более 75±5% и температуре от 0°С до 6°С - не более 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре не выше минус 18оС и относительной влажности воздуха 95±5% - не более 18 месяцев.

HACCP ЭКСПЕРТ

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1341-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА. ВЕТЧИНА

Дата введения в действие 01.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты из мяса (ветчины) мясные и мясосодержащие, изготовленный из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, установленных формы и/или размера, формованных в оболочку или без оболочки подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки, предназначенных для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок (далее по тексту, продукты из мяса, ветчина, продукция). Продукты из мяса выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из мяса выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г, Д. ***в зависимости от используемого мяса продуктивного животного:*** продукты из мяса всех видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных, а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных. ***в зависимости от технологии изготовления:*** вареные; копчено-вареные (варено-копченые); копчено-запечённые; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса:*** цельнокусковые; ветчинные; прочие. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные – с температурой от 0 до плюс 6°С; замороженные – с температурой свыше минус 8 °С. **Продукты из свинины выпускают:** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка); в виде набора массой нетто 200-400 г (порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из мяса в составе одной потребительской упаковки). Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса (ветчины) в зависимости от применяемого сырья и термической обработки вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **Группа – продукты из мяса. Вид – ветчина. Подвид – варёные: Категория А:** ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Юбилейная»; ветчина из свиных языков. **Категория Б:** ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Хуторская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Ностальгия»; ветчина «Венская»; ветчина «Царская»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Императорская»; ветчина «Люкс»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Петровская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Крымская»; ветчина «Фермерская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Традиционная» из свинины; ветчина «Гезлевская фирменная»; ветчина «Суворова»; «ветчинки «Наивкуснейшие»; «ветчинки «От шефа»; «ветчинки «Мичуринские»; «ветчинки «Семейные». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина из мяса поросят; ветчина «Сергиевская»; ветчина «По - Камышенски»; ветчина «Особенная»; ветчина «Утренняя»; ветчина «Купеческая»;

ветчина «Александровская»; ветчина «Амурская»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Петровская»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Аппетитная»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Римская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Городецкая»; ветчина «Сервировочная»; ветчина «Премиум»; ветчина «Егорьевская»; ветчина «Семейная»; ветчина «Мраморная»; ветчина «Застольная»; ветчина «Губернская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Фермерская»; ветчина «Окская»; ветчина «Гуцульская»; «ветчинки «По-Гезлевски»; «ветчинки «Говяжьи»; «ветчинки «Будапешт»; «ветчинки «К обеду»; «ветчинки «Мичуринские»; «ветчинки «Походные»; «ветчинки «Польские»; «ветчинки «Майские»; «ветчинки «Рим»; «ветчинки «Ветчинные»; «ветчинки «Бурже»; «ветчинки «Баден-Баден»; «ветчинки «Варшавские»; «ветчинки «Сицилийские»; «ветчинки «Туринские»; «ветчинки «В офис»; «ветчинки «Волжские»; «ветчинки «Чесночные»; «ветчинки «Болгарские»; «ветчинки «Лучшие!»; «ветчинки «Семейные». **Категория Г** ветчина «Экстра»; ветчина «Мраморная; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Традиционная»; ветчина «Баден-Баден»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Тирольская»; ветчина «Венская»; ветчина «Алексеевская»; «ветчинки «Домашние»; «ветчинки «Рим»; «ветчинки «Ветчинные»; «ветчинки «Люблянские»; —«ветчинки «Варшавские»; «ветчинки «В офис»; «ветчинки «Будапешт»; «ветчинки «К обеду»; «ветчинки «Лучшие!». **Категория Д** ветчина «Мясная»; ветчина «Министерская»; ветчина «Мраморная». **Группа – мясной продукт. Вид – ветчина. Подвид – копчено-вареные (варёно-копчёные). Категория Б:** ветчина «Из говядины»; ветчина «Приоскская». **Группа – мясной продукт. Вид – ветчина. Подвид – сырокопчёные. Категория В:** ветчина «Для гурманов»; ветчина «Романовская». **Группа – мясосодержащий продукт. Вид – ветчина. Подвид – вареные. Категория Г:** ветчина «Из свинины»; ветчина «Александровская»; ветчина «По-фински»; ветчина «Сергиевская». **Категория Д:** ветчина «Профессорская».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих **с** момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** ветчины вареные без оболочки (целым изделием) **не более 8 суток;** ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» - **не более 10 суток;** ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – **не более 12 суток;** ***в полиамидной барьерной оболочке:*** ветчины вареные в паро-газонепроницаемой оболочке «Амитекс экспресс» **- не более 40 суток;** ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке - **не более 70 суток;** ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке - **не более 90 суток;** ветчины копчено-вареные – **не более 10 суток;** ветчины сырокопченые – **не более 30 суток;** ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** ветчины вареные без оболочки не более 15 суток; ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» - **не более 30 суток;** ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – **не более 45 суток;** ветчины копчено-вареные – **не более 45 суток;** ветчины сырокопченые – **не более 60 суток;** ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** ветчины вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток;** ветчины вареные в

полиамидной барьерной семислойной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 120 суток;** ветчины копчено-вареные – **не более 65 суток;** ветчины сырокопченые – **не более 90 суток; Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** ветчины вареные без оболочки (целым изделием) **не более 30 суток;** ветчины вареные порционная нарезка – **не более 20 суток;** ветчины вареные сервировочная нарезка – **не более 15 суток;** ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» - **не более 35 суток;** ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – **не более 60 суток;** ветчины копчено-вареные (целым изделием) – **не более 35 суток;** ветчины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 20 суток;** ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 10 суток;** ветчины сырокопченые (целым изделием) – **не более 60 суток;** ветчины сырокопченые порционная нарезка – **не более 30 суток;** ветчины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 20 суток;** ***в полиамидной барьерной оболочке:*** ветчины вареные в паро-газонепроницаемой оболочке «Амитекс экспресс» - **не более 65 суток;** ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке - **не более 90 суток;** ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке - **не более 120 суток;** ветчины копчено-вареные – **не более 35 суток;** ветчины сырокопченые – **не более 60 суток;** ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** ветчины вареные без оболочки (целыми изделиями) **не более 45 суток;** ветчины вареные порционная нарезка – **не более 30 суток;** ветчины вареные сервировочная нарезка – **не более 20 суток;** ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» - **не более 30 суток;** ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – **не более 45 суток;** ветчины копчено-вареные (целыми изделиями) – **не более 60 суток;** ветчины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 35 суток;** ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 25 суток;** ветчины сырокопченые (целыми изделиями)– **не более 90 суток;** ветчины сырокопченые порционная нарезка – **не более 60 суток;** ветчины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 30 суток;** ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** ветчины вареные без оболочки (целыми изделиями) **не более 70 суток;** ветчины вареные порционная нарезка – **не более 40 суток;** ветчины вареные сервировочная нарезка – **не более 30 суток;** ветчины вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток;** ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 120 суток;** ветчины копчено-вареные – **не более 65 суток;** ветчины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 45 суток;** ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 35 суток;** ветчины сырокопченые – **не более 120 суток;** ветчины сырокопченые порционная нарезка – **не более 80 суток;** ветчины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 40 суток. Сроки годности с применением холодной пастеризации (HPP) и скин упаковки для продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих:** ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** ветчины вареные без оболочки (целым изделием) **не более 90 суток;** ветчины вареные порционная нарезка – **не более 60 суток;** ветчины вареные сервировочная нарезка – **не более 45 суток;** ветчины копчено-вареные (целым изделием) – **не более 120 суток;** ветчины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 80 суток;** ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 40 суток;** ветчины сырокопченые (целым изделием) – **не более 120 суток;** ветчины сырокопченые порционная нарезка – **не более 90 суток;** ветчины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание

HACCP EXPERT

температуры в толще продукта: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные) – **не более 30 суток.** сырокопченые – не более 120 суток. **не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные) – **не более 120 суток.** сырокопченые – не более 270 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов из мяса при нарушении целостности продукта, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума или МГС при температуре от 0 до 6 ºС и относительной влажности от 70 до 80% составляет: **для ветчин варёных** не более 3 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для ветчин варёно-копчёных** не более 5 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для ветчин сырокопчёных** не более 7 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. 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.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-600-2025** **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ** **(взамен ТУ 10.13.14-600-2017)**

Дата введения в действие — 2025 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 определения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса диких животных и их субпродуктов: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Продукты из мяса кабана Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ветчина кабанья «Вепская»; ветчина традиционнная; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид варено-копченые. Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые**

Подвид – копчено-вареные Категория А: корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана (медведя); **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; мясо кабана; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; мясо кабана; хамон из мяса кабана; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Привал»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Обеденный»; подсвинок «Кабацкий»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи. **Продукты из оленины Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Енисейская»; рулет из оленины «Баденский»; оленина «Обеденная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; «Мясо оленье с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет

«Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному»; рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** филей «Марочный»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Прима»; оленина «Боярская»; оленина копчено-вареная; мясо марала копчено-вареное; рулет копчено-вареный из оленины; оленина «Лукошко»; оленина «Арбатская»; оленина «Княжеская»; оленина «Обеденная»; олений шар; оленина в шпике; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; балык «День-ночь; **Категория Б:** рулет олений; **Категория Д:** ребра оленьи копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо оленье с ароматом брусники» рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; «Мясо оленье с ароматом брусники» рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** балык «Гусарский; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет «Спиральный»; оленина «Лакомка»; оленина запеченная в черносливе «Наслаждение»; «Мясо оленье с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса оленя; рулет «Лесной обед» из мяса оленя; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; оленина «Загадка»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса оленя; рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; рулет «Царский» из мяса оленя; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет

«По-походному» из мяса оленя; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; мясо оленя; **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** оленина «К пиву»; палочки из оленины «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; мясо оленя; хамон из мяса оленя; **Продукты из мяса лося Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти лосиное в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лося вареное в оболочке; мясо лося прессованное «Енисейское»; мясо лося «Обеденное»; мясо лося в шпике; мясо лося «Савойское»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; рулет из мяса лося «Баденский»; балык из мяса лося «Классический»; **Категория Б:** мясо лося «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** ребрышки лосиные «Вепские»; рулька лосиная «Вепская»; рулька лосиная прессованная «Вепская»; рулет «По-походному»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, ветчинные Подвид вареные Категория А:** ветчина из мяса лося. **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лося «Прима»; мясо лося «Боярское»; мясо лося «Лукошко»; мясо лося «Арбатское»; мясо лося «Княжеское»; мясо лося «Обеденное»; мясо лося копчено-вареное; мясо лося в шпике; мясо лося «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лося; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет лосиный «Норд»; рулет с сыром; шар лосиный; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лося «Северное сияние»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** рулет лосиный; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; **Категория Б:** рулет «По-походному» из мяса лося; **Категория Д:** ребра лося копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лося в шпике «Обеденный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лося копчено-запеченный; филей лося копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лося «Изумительная»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; ветчина из лося «Вепская»; **Категория Б:** балык «Гусарский; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из

мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса лося; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лося «Лакомка»; мясо лося запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; «Мясо лосиное с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лося; рулет «Лесной обед» из мяса лося; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лося «Загадка»; мясо лося в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лося; рулет «Лесной властелин» из мяса лося; рулет «Царский» из мяса лося; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса лося; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лося; мясо лося сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** мясо лося в оболочке из шпика; язык лосиный сырокопченый **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** бастурма из лосятины; мясо лося «К пиву»; палочки из мяса лося «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. чипсы из лося «Чухарские»; **Продукты из мяса косули Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса косули в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо косули вареное в оболочке; мясо косули прессованное «Енисейское»; мясо косули «Обеденное»; мясо косули в шпике; мясо косули «Савойское»; рулет из мяса косули «Баденский»; балык из мяса косули «Классический»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** мясо косули «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному»; Рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо косули «Прима»; мясо косули «Боярское»; мясо косули «Лукошко»; мясо косули «Арбатское»; мясо косули «Княжеское»; мясо косули «Обеденное»; мясо косули копчено-вареное; мясо косули в шпике; мясо косули «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса косули; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет из мяса косули «Норд»; рулет с сыром; шар

из мяса косули; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок косули «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса косули; **Категория Д:** ребра косули копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо лосиное косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык косули в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок косули копчено-запеченный; филей косули копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо косули «Изумительное»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** балык «Гусарский; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Виттеллино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо косули «Лакомка»; мясо косули запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; «Мясо косули с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса косули; рулет «Лесной обед» из мяса косули; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо косули «Загадка»; мясо косули в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса косули; рулет «Лесной властелин» из мяса косули; рулет «Царский» из мяса косули; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса косули; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса косули; мясо косули сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; мясо косули; **Категория Б:** мясо косули в оболочке из шпика; язык косули сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** мясо косули «К пиву»; палочки из мяса косули «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг под-

копченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; мясо косули; хамон из мяса косули; **Продукты из мяса лани Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса лани в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лани вареное в оболочке; мясо лани прессованное «Енисейское»; мясо лани «Обеденное»; мясо лани в шпике; мясо лани «Савойское»; рулет из мяса лани «Баденский»; балык из мяса лани «Классический»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** мясо лани «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному»; рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лани «Прима»; мясо лани «Боярское»; мясо лани «Лукошко»; мясо лани «Арбатское»; мясо лани «Княжеское»; мясо лани «Обеденное»; мясо лани копчено-вареное; мясо лани в шпике; мясо лани «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лани; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Волжский»; рулет из мяса лани «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса лани; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лани «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса лани; **Категория Д:** ребра лани копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лани в шпике «Обеденный»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лося лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лани копчено-запеченный; филей лани копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лани «Изумительное»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** балык «Гусарский; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; **Категория В:** рулет «По-походному» из мяса

лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лани «Лакомка»; мясо лани запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; «Мясо лани с ароматом брусники»; рулет «Царский» из мяса лани; рулет «Лесной обед» из мяса лани; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лани «Загадка»; мясо лани в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-лесному»; шашлык «По-посольски»; шашлык «По-походному»; шашлык «Разбойничий»; рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем; рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином; рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; рулет «Экзотика» из мяса лани; рулет «Лесной властелин» из мяса лани; рулет «Царский» из мяса лани; **Категория В:** рулет с начинкой; рулет «По-походному» из мяса лани; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лани; мясо лани сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо лани в оболочке из шпика; язык лани сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** мясо лани «К пиву»; палочки из мяса лани «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Волжский»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; **Продукты из мяса медведя Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; рулет «Лесной обед» из мяса медведя; **Категория Б:** рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; чипсы из медвежатины «Чухарские»; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя,**

цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А: окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; бастурма из медвежатины; балык из медведя. **Продукты из мяса бобра Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – варено-копченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сыровяленые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Продукты из мяса барсука Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – варено-копченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сыровяленые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Продукты из мяса ондатры Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – варено-копченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сырокопченые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сыровяленые Категория А:** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Продукты из мяса белки Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – вареные Категория А:** тушка; полутушка.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75±5 % включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции целым изделием, в полиамидной оболочке при температуре от 0 до 6°С – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 10 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 15 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 25 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 7 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 10 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 20 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 48 часов; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 5 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) не более 45 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 70 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) не более 110 суток; порционная нарезка (без консервантов) не более 40 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 60 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) не более 100 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 25 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности запеченных, копчено-запеченных, варено-копченных, копчено-вареных продуктов, негерметично упакованных, при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 12 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 15 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 30 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 40 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 50 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 8 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 12 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 20 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 4 суток; сервировочная нарезка (с применением консервантов, регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 12 суток. **Рекомендуемые сроки годности для запеченных, копчено-запеченных, варено-копченных, копчено-вареных упакованных с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) не более 60 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 90 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 80 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 110 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) не более 110 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 150 суток; порционная нарезка (без консервантов) не более 45 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) не более 100 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) не более 30 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 40 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) не более 70 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 120 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности

Е262, Е325, Е326) – не более 200 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 200 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 240 суток; для хамона – не более 8 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 150 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 80 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 180 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 240 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 220 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 260 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 260 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 300 суток; для хамона – не более 12 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 150 суток; порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 180 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 220 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток; сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 25°С относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 90 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 130 суток; целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 100 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 150 суток; целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 130 суток; целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток; для хамона – не более 6 месяцев; порционная нарезка (без консервантов) – не более 70 суток; порционная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 80 суток; порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (с использованием регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, после нарушения целостности потребительской упаковки, не превышающие основной срок годности, при относительной влажности воздуха не более 75±5% и температуре от 0°С до 6°С:** вареные не более 3 суток; копчено-вареные не более 7 суток; варено-копченые не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; копчено-запеченные не более 7 суток; сырокопченые – не более 10 суток; сыровяленые – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18оС и относительной влажности воздуха 95±5% не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ

Дата введения в действие 06.11.2024. 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 кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных (далее продукт, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, или без них, готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готова к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

Ассортимент: Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); ромштекс; шницель (телятина, баранина); шницель «Поевропейски»; шницель из свинины с кунжутом; окорок запеченный «Подомашнему». **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; стейк из шейки; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «Подомашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория Б:** бифштекс; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люлякебаб; люлякебаб из говядины, свинины и баранины; люлякебаб из говядины и баранины. **Категория В:** биточки «Покишиневски»; биточки поселянски; биточки подомашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Поселянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «Показачьи»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты подомашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люлякебаб из говядины и свинины. **Категория Г:** биточки «Домашние»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлета отбивная с грибами; мясо запеченное с сыром; мясо «Пофранцузски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «Поберлински»; **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками потирольски. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа –**

мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В: котлеты «Домашние»; котлеты «Московские». **Категория Г:** битки свиные; люля; шницель «Рижский»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** антрекот с помидорами; говядина «Амадеус»; говядина с грибами; свинина «Помилански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «Помулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «Поитальянски» с грибами и овощами; мясо «Порусски»; мясо «Пофранцузски»; мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом; свинина с белыми грибами; свинина с перцем болгарским; свинина с помидорами; свинина побоярски; свинина под ананасами; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка «Покняжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс с помидорами; тефтели мясные; мясные гнездышки; котлетки «Сочные»; мясо «Помексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом.

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции* при температуре +26 ºС: из мяса – не более 36 часов; из рубленого мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной* при температуре +26 ºС: герметично упакованная – не более 5 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 180 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 12ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятиеизготовитель 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.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) (взамен 10.13.14-046-2017)

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 мясные и мясосодержащие продукты из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов*:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса*:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от технологии изготовления:*** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от термического состояния*:** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы кусков:*** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д:** «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная «Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей

«Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моой». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Г:** ветчина из конины копчёно-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мирас»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варёно-копченое; «Рулет из конины» варено-копченый. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». **Категория В:** колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский». **Категория В:** ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сырокопченый. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сырокопченый. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыровяленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма

«Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сыровяленая; «Джерки» мясные с вяленым томатом; «Джерки» мясные с грецким орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; **«**Мясные медальоны» с вяленым томатом; «Мясные медальоны» с грецким орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сыровяленый»; «Казылык» сыровяленый»; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сыровяленый; «Казы «Сувенир» из конины сыровяленый; «Казы с пряностями» из конины сыровяленый; «Казы в оболочке» из конины сыровяленый. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тюндук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые «По-якутски». **Категория Б:** Круглетцы из конины; Круглицы из конины сыровяленые «Прованс»; Круглицы из конины сыровяленые «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сыровяленые «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс

6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, варено-копченых [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных. вареных,** упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено- запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325,

Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – не более 180 суток; при температуре от 4°С до 12°С – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сыровяленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сыровяленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7 суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-360-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК

Дата введения в действие — 2022 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 продукты убоя мясо механической дообвалки и костный остаток убойных животных, предназначенные для промышленной переработки и для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мясо механической дообвалки говядины; мясо механической дообвалки баранины; мясо механической дообвалки козлятины; мясо механической дообвалки конины; мясо механической дообвалки оленины; мясо механической дообвалки буйволятины; мясо механической дообвалки свинины; костный остаток свиной; костный остаток говяжий; костный остаток бараний; костный остаток козлятины; костный остаток конины; костный остаток оленины; костный остаток буйволятины.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительно влажности воздуха не более 75% и температуре от 0 до 6^0С не более 3 суток; **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше минус 18^0С – не более 4 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.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ [взамен ТУ 10.13.14-556-2017]**

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 изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе], изготовленные из мяса [субпродуктов] птицы, с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующие при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, сформованные в оболочку или форму, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению. [далее по тексту продукция, изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов]. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе кулинарного продукта подразделяют на: изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы; изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов, содержащие мясо [субпродукты] птицы; растительные кулинарные изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов с мясом [субпродуктами] птицы. 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: Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ: Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Куриный»; «Куриный холодец»; холодец из мяса утки; холодец из мяса утят; холодец из мяса гуся; холодец из мяса гусят; холодец из мяса индейки; холодец из мяса индюшат; холодец из индейки; холодец из мяса курицы; холодец из мяса цыплят-бройлеров; холодец из курицы; холодец из ножек куриных и грудок; холодец «Сальтисон» из утиных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из куриных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из индюшиных шей и потрохов; холодец из индейки и курицы; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек; холодец «Кологривовский» из шеек индейки с пряностями холодец «Бархатный» из филе куриного, свиных ножек с маслинами и зеленью; холодец «Армавирский» из курятины с говядиной и овощами; холодец «Валдайский» из курицы; холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и ножек; холодец «Рославльский» из курицы, свинины и говядины; холодец из мяса кур с говядиной и овощами; холодец с куриной печенью; холодец «Не для ленивых» из мяса индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец из петуха; холодец «Фирменный»; холодец «Из курочки»; холодец «Супер Курочка»; холодец «Залихватский»; холодец «Бабушкин»; холодец из курицы и свинины; холодец «Купеческий»; холодец «По-деревенски»; холодец «По-белорусски»; холодец «Матвеевский» из голени индейки и куриных лапок. холодец «Деликатный»; —холодец «Царское яство» из индейки со свининой; —холодец «Курочка Банкетная». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Безголовая курица»;

холодец «Сборный»; холодец «Деревенский» из мяса индейки и курицы»; «Холодец из гуся с яблоками»; «Холодец из утки с яблоками»; холодец «Деревенский» из мяса курицы»; «Холодец из куриных потрохов и телячьих ног»; «Холодец из индейки и свиных ножек»; холодец «Янтарный»; «Холодец из крыльев индейки»; холодец «Уржумский» из потрохов птицы с пряностями»; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, морковью и петрушкой»; холодец «Аркадакский» из куриных грудок»; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, овощами, сыром и фруктами»; холодец «Хрустящий» из шеек индейки, куриных крыльев, говяжьих ножек»; холодец «Куриный стандарт»; холодец «Рязанский» из птичьих потрохов и телячьих ножек»; холодец «Псковский» из мяса кур со свининой»; холодец «Псковский» из мяса цыплят-бройлеров со свининой»; холодец «Антикризисный» из куриного фарша»; холодец «Королевский» из мяса кур с вином»; холодец «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров с вином»; холодец «Фирменный»; холодец «Трактирный»; «Холодец с копченым филе грудки»; холодец «Из птицы»; «Холодец из мяса птицы»; «Холодец из курицы и свинины»; «Холодец из курицы и говядины»; «Холодец из красного и белого филе»; холодец «На праздник»; холодец «Классический»; холодец «Мясной»; «Холодец с копченым филе бедра»; холодец «Чесночный»; холодец «Вкусняшка»; холодец «С перцем»; холодец «Праздничный»; холодец «Банкетный»; холодец «Белорусский»; холодец «Нежный»; холодец «Золотой гребешок». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Обычный» с мясом кур; холодец с мясом курицы; холодец с мясом цыплят-бройлеров; холодец с мясом индейки. **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:** студень «Трапезный деликатесный»; студень «Праздничный»; студень «Нежный»; студень «Трапезный оригинальный»; студень «Мясной»; «Студень из курочки»; студень «Империя вкуса» из мяса кур»; студень «Империя вкуса» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Янтарный» из мяса кур»; студень «Янтарный» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Птичий базар» из мяса кур»; студень «Птичий базар» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Куриный студень»; студень «Куриный студень с орехами»; «Студень из курицы»; «Студень из потрохов птицы»; «Студень из индейки»; студень «Русская индейка»; студень «Супер Индейка»; «Студень куриный»; студень «Ассорти»; «Студень из курицы с орехом и изюмом»; студень «Хозяйкин» из мяса кур»; студень «Хозяйкин» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Стипендиатский» из мяса кур и потрохов»; студень «Стипендиатский» из мяса цыплят-бройлеров и потрохов»; студень «Хмельной» из мяса кур»; студень «Хмельной» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Рэсол» из петуха по-молдавски»; студень «Таганрогский» из гусиных потрохов и говяжьих ножек»; студень «Бесподобный» из петуха, говяжьей и свиной рульки»; «Студень из потрохов птицы и овощей»; «Студень из гусиных потрохов»; «Студень из птицы»; студень «Столовый»; студень «Мясная Марка»; студень «Птичье царство»; студень «Куриное лакомство»; Шурашан [студень с крупой]. **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:** студень «Трапезный особый»; студень «Трапезный деликатесный»; студень «Бабушкин»; студень «Столовый»; студень «Деревенский»; студень «Традиционный»; студень «Царь-Птица» с мясом индейки; студень «Куриное желе»; студень «Утка отдыхает». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные:** заливное «Веселая мозаика»; заливное «Мясное угощение»; заливное «Курица заливная»; «Заливное куриное»; «Заливное из курицы с ветчиной и молочным желе»; «Аспик из курицы, ветчины с молочным желе и хреном»; «Заливное из мяса кур»; «Заливное из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливное из мяса индейки»; заливное «Цыплёнок жареный»; «Заливное из курицы с ветчиной и хреном»; заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины»; заливное «Сюрприз» из куриного филе, ветчинных рулетов, с яйцом и овощами»; заливное «Сергачевское» из индейки со свининой, говядиной и овощами»; заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с овощами»; заливное «Сочное» из куриной грудки с яблочным желе»; заливное «Оранжевое настроение» из куриной грудки с апельсинами»; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с виноградом, сыром и помидорами черри»; заливное «Холодный террин» из куриного филе с овощным ассорти»; заливное «Предел мечтаний» из мяса утки, с утиной печенью, салом, овощами и портвейном»; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом и грибами»; «Заливные потроха куриные»; «Заливные потроха цыплят-бройлеров»; «Заливные потроха индейки»; «Заливные потроха утят»; заливное «Слоеное» из мяса курицы с овощами»; заливное «Слоеное» из мяса цыплят-бройлеров с овощами»; заливное «Курица провансаль»; заливное «Цыплёнок провансаль»; «Заливное ассорти из мяса птицы»; «Заливная курица с ово-

щами»; «Заливной цыплёнок с овощами»; «Заливное из куриных бедрышек»; «Заливное из печени уток»; «Заливное из печени утят»; «Заливное из печени гусей»; «Заливное из печени гусят»; заливное ««Ароматное»; «Заливное из куриной грудки с майонезом, сыром и пряной зеленью»; заливное «По-деревенски» из курицы и индейки»; заливное «Заливной коктейль»; заливное «Праздничное» из мяса кур»; заливное «Праздничное» из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливной паштет из куриной печени с томатами»; «Заливной паштет из печени индейки»; «Куриное заливное с потрохами»; заливное «Курица под снегом»; закуска заливная «Птичье угощение»; заливное «Леди Индейка»; заливное «Сердечки куриные»; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы, карбонада со сладким перцем и зеленым горошком»; «Аспик из курицы и овощей»; «Аспик из цыплят-бройлеров и овощей»; заливное «Кунгурское» из мяса индейки с каперсами»; заливное «Весеннее» из мяса индейки»; заливное «Рогожское» из курицы с маринованными огурцами»; заливное «Принц Орлов»; заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе»; «Заливное из куриных окорочков»; «Заливной паштет из куриной печени в формочках»; заливное «Птичья поляна»; заливное «Заливной гусь»; заливное «Заливная утка»; заливное «Заливная индейка»; заливное «Заливная курица»; заливное «Заливной цыпленок-бройлер»; «Заливная закуска из мяса кур «По-кубански»; «Заливная закуска из мяса цыплят-бройлеров «По-кубански»; заливное «Конфетти» из куриной грудки с ветчиной и овощами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы и ветчины с орехами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы»; заливное «Чахохбили куриное». **Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Цыпленок-бройлер в желе»; «Индейка в желе». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Филе куриное в желе»; **«**Филе куриное «Птичьи небеса» в желе»; **«**Филе цыплят-бройлеров «Птичьи небеса» в желе»; «Крылья желания» из курицы в желе»; «Крылья желания» из индейки в желе»; «Жар-птица» куриная в морковном желе»; «Потроха куриные в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров в желе»; «Потроха индейки в желе»; «Потроха куриные с овощами в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров с овощами в желе»; «Потроха индейки с овощами в желе»; «Сердечки куриные в желе»; «Сердечки цыплят-бройлеров в желе»; «Сердечки индейки в желе»; «Курица слоеная» в желе; «Курица слоеная» в сливочно-ореховом желе; «Холодная закуска из курицы в желе»; «Ветчина куриная в желе»; «Куриное ассорти в желе»; «Мясо куриное в желе»; «Мясо цыплят-бройлеров в желе»; «Мясо индейки в желе»; «Мясо индюшат в желе»; «Мясо утиное в желе»; «Мясо утят в желе»; «Мясо гусиное в желе»; «Мясо гусят в желе»; куриные грудки в желе; куриные грудки в желе с овощами; грудки индейки в желе; грудки индейки в желе с овощами; куриные сердечки в желе; куриные сердечки в желе с овощами; «Заливной паштет из куриной печени в винном желе»; «Заливной паштет из куриной печени под вишневым желе»; «Заливной паштет из куриной печени с вяленой клюквой и фисташками в клюквенном желе»; «Заливной паштет из печени кур в брусничном желе»; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров в брусничном желе»; «Торт заливной из мяса индейки в пикантном желе»; «Куриные рулетики с черносливом и сыром в желе»; «Рулетики из индейки с грибами в желе»; «Рулетики куриные с сыром в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса индейки с копченостями и овощами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса кур с грецкими орехами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с грецкими орехами в желе»; «Торт желейный из курицы с маринованными огурцами и вялеными томатами»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с овощами в желе»; «Курица с брокколи в желе»; «Заливные куриные рулетики с творожным сыром и вялеными томатами в желе»; «Заливные рулетики из филе индейки в желе»; «Рулетики из мяса индейки в желе»; «Ветчинные куриные рулетики с творожным сыром и зеленью в желе»; «Ветчинные рулетики из мяса индейки в желе»; «Заливные ветчинные рулетики из мяса индейки с грибами и яйцом в желе из красного вина»; «Куриный рулет в желе»; «Рулет из мяса цыплят-бройлеров в желе»; «Рулет куриный в желе»; «Заливное из куриной ветчины с яйцом и овощами»; «Виточки заливные из куриной ветчины»; «Витки заливные по-русски из ветчины индейки»; «Заливные рулетики из ветчины куриной с шампиньонами и яйцом»; «Ассорти из мяса птицы в желе»; «Индейка в желе»; «Заливное с колбасой из мяса птицы»; «Заливной паштет из печени кур со сливочным сыром в брусничном желе; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров со сливочным сыром в брусничном желе»; «Заливной торт из филе индейки в желе из белого вина»; «Мясо куриное в желе с овощами»; «Мясо индейки в желе с овощами»; «Мясо утиное в желе с овощами»; «Мясо гусиное в желе с овощами»; «Мясо куриное и язык говяжий в желе»; «Мясо индейки и язык говяжий в желе»; «Мясо куриное и язык свиной в желе»; «Мясо индейки и язык свиной в желе»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо индейки в

желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо куриное желе с горчичным соусом»; «Мясо индейки в желе с горчичным соусом»; «Мясо куриное в желе с винным соусом»; «Мясо индейки в желе с винным соусом»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо куриное в желе с пикантным соусом»; «Мясо индейки в желе с пикантным соусом»; «Сердечки куриные с овощами в желе»; «Заливная печень куриная в цитрусовом желе»; «Заливной печеночный паштет «Слоеный»; «Заливная куриная котлета»; «Котлета куриная в желе»; «Заливной паштет из куриной печени в яблочном желе»; «Ассорти из мяса птицы с овощами в желе»; «Заливное из курицы и ветчины». «Заливное из курицы и ветчинных рулетиков, фаршированных куриной печенью»; «Заливной паштет из утиной печени в вишневом желе»; —«Заливной паштет из куриной печени с грибами»; —«Заливной паштет из гусиной печени в желе с гранатовым соком»; «Заливная фуа-гра в желе с красным вином под вишневым желе»; «Заливной паштет из утиной печени с прослойкой морковного желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; Шофруа [заливное филе куриное фаршированное]; «Заливное «Le-Паштэ» из утиной печени с прослойкой винного и лимонного желе»; «Заливной паштет гусиный с грибами с прослойкой винного и апельсинового желе»; «Заливной утиный паштет с прослойкой яблочного желе»; «Заливное утиное мясо с прослойкой овощного и цитрусового желе»; Заливной паштет «Французский» из куриной печени с орехами и прослойкой винного и клюквенного желе»; «Заливная фуа-гра в желе с хересом»; «Заливная утиная печень в желе с хересом»; «Заливной паштет куриный с прослойкой апельсинового желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; «Заливные потроха куриные под луковым желе»; «Заливной паштет гусиный под апельсиновым желе»; «Заливной паштет утиный с томатами в желе»; «Заливная фуа-гра «Экзотика» с прослойкой сливочного и мангового желе»; «Заливная утка в желе с шерри [белым вином]»; «Заливной паштет из куриной печени с овощами в желе»; «Заливная утка в гранатово-винном желе»; Заливное мясо куриное «По-царски» с прослойкой винного и брусничного желе; Торт заливной из мяса индейки в желе с портвейном [красным вином]; Заливные желудки мышечные с прослойкой брусничного желе; Ассорти из мяса уток в слоеном желе; Ассорти из мяса утят в слоеном желе; «Мясо птицы тушеное в желе»; «Слоеное заливное из мяса утки в желе»; «Утка слоёная в желе»; «Заливной паштет из печени индейки с клюквенным желе»; «Заливной паштет из печени индейки с грибами в клюквенном желе»; «Заливной паштет из куриной печени в желе из зелени»; «Заливной паштет из куриной печени с коньяком и гранатовым желе»; «Заливной паштет из куриной печени в смородиновом желе»; «Заливной паштет из утиной печени в винном желе»; «Заливной паштет из утиной печени с мадерой и брусничным желе». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** Сальтисон «Традиционный» в желе; Сальтисон с брокколи в желе.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 29.08.2025 г. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ: Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо [субпродукты] птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** Продукт в желе «Легче» с куриной грудкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, мясопродукты в желе, заливные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от 0°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] 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 и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения**

вакуума и модифицированной атмосферы: *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках не более 72 часов [3 суток]; для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 5 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 5 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочках не более 30 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в одноразовых формах с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 10 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 25 суток; весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности)30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 40 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 20 суток. при порционной нарезке - не более 12 суток; целыми изделиями в полимерной упаковке не более 15 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 20 суток; продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов**, а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. **Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 20 суток. при порционной нарезке - не более 12 суток; целыми изделиями в полимерной упаковке не более 15 суток; *с применением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 20 суток; продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток. Срок годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом

или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.11-056-2023 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-056-2021)**

Дата введения в действие — 16.06. 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 блюда и кулинарные изделия из мяса и субпродуктов птицы (далее продукция).Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль «По-волжски»; перепел-гриль; рябчики-гриль; цыплята «Табака»; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури; цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из индейки; сациви из курицы; крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; куриные крылышки с отварным рисом; крылышки в соусе терияки; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-сладком соусе; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; бедро куриное (жареное) с картофельным пюре; утка-гриль; рагу из утки; рагу из гуся; утиная ножка жареная. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; стейк из курицы; грудка куриная в панировке; шашлык куриный; котлета натуральная из птицы; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «Медовое»; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с овощами; филе куриное с маслинами; шашлычок куриный; филе птицы по-столичному; бедро куриное жареное; окорочка куриные фаршированные грибами и луком; шницель куриный натуральный; курица в обсыпке; кордон блю из курицы; куриное филе в карамели; филе куриное жареное в специях; наггетсы куриные жареные; наггетсы куриные; стрипсы куриные; котлета натуральная из птицы; рулетики куриные с яйцом; котлета по-киевски; котлеты «Оригинальные»; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром; отбивная куриная с грибами; отбивная куриная в кляре; курица по-тайски; любава; грудка куриная в кляре; рулетик «Пташка»; котлета «Деликатесная»; котлета «Киевская»; котлета «Рубленная»; котлета «Ассорти»; котлета «По-Климовски»; котлета «По-Череповецки»; котлета «Чесночная»; котлета «Чиполино»; котлета

«Купеческая»; филе куриное фаршированное; шницель «Деревенский»; шницель «Праздничный»; рулет «Школьный»; филе птицы с сыром; шашлык из филе бедра кур на углях; шашлык куриный на углях; котлета по-Киевски натуральная; куриное филе в кляре; курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе; курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»; курица с овощами в кисло-сладком соусе; лагман из птицы; паста «Фирменная Пекорино»; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; паста с курицей и грибами; паста с курицей и грибами в сливочном соусе; удон с курицей; котлета по-Киевски рубленная с картофельным пюре; котлета по-Киевски рубленная с макаронами в горчичном соусе; шницель из курицы с картофельным пюре; куриная отбивная; котлета по-Киевски с запеченными картофельными дольками; курица терияки с рисом и овощами; отбивная из куриного филе с отварным картофелем. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** наггетсы куриные жареные; купаты; люля-кебаб; котлеты, биточки куриные; купаты из индейки; купаты куриные; котлета по-киевски из рубленого мяса; котлета «Пожарская»; котлета из индейки; котлета «По-столичному»; котлетки на шпажках; купаты «Дачные»; купаты «Пикник»; купаты «Гриль»; люля-кебаб; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье»; медальоны «Конвертики»; колобок куриный; батончик с печенью; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой котлеты «Пожарские»; люляшка; колбаски шашлычные; палочки из фарша карри; медальоны; котлеты «Енисей»; куриные палочки; шницель «Люкс»; шницель куриный рубленный; колбаски; колбаски для жарки; котлета куриная на гриле; кебаб куриный с кускусом; котлета куриная с нутом; котлета куриная; котлеты куриные «Нежные»; курица в сливочном соусе; котлеты куриные «Нежные» с пастой и соусом. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица хрустящая; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень куриная в соусе из томатов; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; куриное бедро запеченное с травами; куриный окорочок «Пикантный»; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из кур; окорочка куриные жареные; окорочок запечёный со специями; окорочка жареные; бедро куриное в маринаде; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; рагу из индейки; крылышки куриные «Барбекю»; окорочка фаршированные; крылышки «Острые»; крылышки фри «По-турецки»; окорочка запеченные; курица с картофелем по-Домашнему; крылышки по-домашнему; крылышки медовые; крылышки «Терияки»; цыпленок под шубкой; крыло по мексикански; курица фаршированная «Галантин»; рагу из курицы с овощами; цыпленок карри с рисом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; утка жареная; гусь жареный; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утиные бедрышки с черносливом; утиные бедрышки с брусникой; утиные бедрышки с клюквой; утиная ножка запечённая; окорочка из уточки; утка фаршированная; гусь фаршированный. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** отбивная из филе курицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; медальоны из курицы; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; ракушки из куриного филе; филе птицы запеченное; грудка куриная жареная; филе курицы; индейка под брусничным соусом; рулет куриный с ветчиной и луком; рулетики «Каприз» с ветчиной и

HACCP EXPERT

огурчиком; рулетики «Каприз» с грибами и жареным луком; рулетики «Каприз» с зеленью и чесноком; рулетики «Каприз» с сыром и ветчиной; рулетик куриный с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; ножка куриная, фаршированная грибами; шашлык из индейки жареный; куриная грудка с зеленью; отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами; рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами; рулет из куриных окорочков со специями; галантин из куриных окорочков; куриные шашлычки с овощами; рулетики «Оригинальные»; рулет «Покровский»; рулет Домашний; курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; филе индейки «Светофор»; филе цыпленка «Светофор»; филе куриное «По-сургутски»; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; чахохбили из мяса курицы; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; шницель по-министерски; зразы куриные; филе куриное слоеное с беконом; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; бризоль куриный; курица в сметанном соусе; мясо по-Губернаторски; пальчики из филе птицы; люля-кебаб из курицы с луком; сациви из курицы; жюльен из курицы; куриная грудка, запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; курица с ананасом; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; отбивная из окорока с черносливом; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; филе куриное под сыром с помидорами; филе запеченное с грибами; рулет с фруктами; филе птицы с фруктами; отбивная «Секрет»; чахохбили из куриных окорочков; котлета натуральная из птицы рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; «бефстроганов» из филе цыпленка; курица «По-строгановски» с рисом; рулет куриный с грибами; шашлык из курицы с черносливом; грудка с помидорами; брезоль из куры по-одесски; филе куриное запеченное с овощами; филе куриное «Сюрприз»; куриная отбивная под грибным соусом; азу из индейки с рисом и овощами; курица «Сюрприз»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; плов из курицы; запеканка «Оригинальная»; каннелоне; лазанья с курицей; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; филе из птицы «Оригинальное»; рулет «Посольский»; мешочек; рагу с курицей; жульен; курочка в тулупчике; «Удон» с курицей; индейка с овощами; грудка под шубой; жульен в булке; курица покитайски; шницель куриный с гречкой; шашлык из курицы с картофелем; куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре; кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе; плов с курицей; утка в ореховой шубе; гусь в ореховой шубе. **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей**

HACCP ЭКСПЕРТ

или без нее: палочки из индейки; палочки из курицы; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные жареные; биточки, запеченные из индейки; котлета «Особая»; бифштекс из мяса курицы; курица «Прованс»; котлеты рубленые из курицы; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты «Пожарские»; зразы куриные с сыром; котлеты куриные; котлеты, биточки куриных; зраза куриная с яйцом; тефтели «Семейные»; котлетка «Сельская»; котлетка «Натуральная»; котлетка «Два в одном»; зразы с грибами; зразы с ветчиной; котлета натуральная из птицы; зразы с сыром; зразы с морковью и орехами; биточки «Сюрприз»; котлета «Пожарская»; котлета рубленая из кур; биточки куриные с грибами; тефтели в томатно-сметанном соусе; котлеты из птицы; котлеты «Нежные»; зразы с зеленью; зразы с фасолью и орехами; галантин; каштанчики с начинкой; ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели из мяса курицы; орешек; орешек грибной; орешек ореховый; зразы с луком и яйцами; зразы с капустой; голубцы с мясом; голубцы ленивые; долма; котлетки по-фермерски; голубцы ленивые; тефтельки из цыпленка; мясо по-французски; котлета куриная; биточки куриные с рисом; кебаб куриный с картофелем; котлета куриная с рисом; голубцы ленивые с картофельным пюре; голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе; кебаб из курицы с макаронами; кебаб из курицы с рисом в грибном соусе; тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами; куриные котлеты кордон блю с фетучини; голубцы ленивые в томатном соусе; ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе; кебаб из курицы с картофельным пюре; тефтели в томатно-сметанном соусе с картофельным пюре; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе и спагетти; тефтели «По-итальянски» в томатном соусе с картофелем; галантин; фрикадельки; фрикадельки «По-французски»; ёжик; котлета утиная; котлетки фермерские; «Буженина из мяса птицы» куриная; «Буженина из мяса птицы» куриная; паштет "Нежный" с куриной печенью; ежиками из индейки с картофельным пюре; ежиками из индейки с гречневой кашей. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** котлеты куриные паровые; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты из индейки на пару; котлеты из индейки на пару; котлета куриная с зеленью на пару. **Вид: паровые: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом. **Вид: вареные: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** рулет куриный; мясо кур вареное прессованное "К завтраку"; рулет «Нежный»; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет куриный со шпинатом; каша гречневая с цыпленком. **Вид: вареные: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** цыплята отварные; куриное бедрышко отварное; курица с гречкой. **Вид: вареные: Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** колбаски куриные с паприкой; равиоли с куриным филе и сельдереем. **Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** печень куриная жареная с овощами; печень куриная с овощами; желудки куриные жареные с луком; печень куриная с луком и грибами. **Вид: запеченные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые:** потрошки куриные; печень с овощами; рагу из субпродуктов птицы; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 06.08.2024 г. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 180 суток.

HACCP EXPERT

Изменение № 2 Дата введения в действие – 09.09.2024 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** куриные крылышки в соусе барбекю с картофельными дольками; куриная голень в аджичном маринаде с горошницей; цыпленок корнишон с легким гарниром; курица со шпинатом и арахисом в лимонном соусе. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** «Поп-корн» из курицы с брокколи и соусом 1000 островов; цыпленок «По-пекински» с гречневой крупой; жульен с курицей и грибами; ливанский кускус с куриной грудкой и томатным соусом; «Бигус» с куриными бедрышками; сливочная каша из булгура с бедром и беконом; куриный шашлычок в кисло-сладком соусе с жареным рисом; плов с курицей и соусом сацебели; индейка в соусе BBQ с салатом из сыра фета; куриное филе с соусом «Карбонара» и цельнозерновой пастой; куриное филе с моцареллой и лапшой удон; рагу с уткой и вешенками; «Фрикассе» из курицы с грибами в сливочном соусе с рисом; «Табуле» из зеленой гречки с стейком и сливочным соусом; «Табуле» из пасты орзо с медово-имбирным стейком; куриный рулет с сыром, шампиньонами и гречневой крупой; куриные рулет с беконом и начинкой из шпината и творожного сыра; паста «Альфредо» с бедром индейки; «Рататуй» с куриным бедром в глазури; «Боул» с курицей, зеленой гречкой и овощами; гречка «По-купечески» с куриным филе; овощное сотэ с курицей; куриное филе 5 специй с фунчозой и овощами; индейка в соусе карри с булгуром; бедро индейки с молодым картофелем и соусом «Chipotle»; стрипсы из индейки в кокосовом соусе с перлотто; овощи гриль и куриная грудка с соусом BBQ; куриные шашлычки в кисло-сладком соусе с собой; стейк индейки с апельсиново-медовым соусом и рисом басматти; стейк из капусты с колбасками «Чоризо» и курицей; рис жасмин с курицей «Том-кха»; «Пенне кон-песто» с копченой грудкой и сыром пармезан; стейк из куриного бедра с соусом томатный «Том-ям»; блинчик из чечевицы с курицей и грибами. **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные): Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** котлета «По-киевски» с сыром «Дор-блю» и овощами гриль; котлетки из индейки и шпината с гречкой и сливочно-луковым соусом; куриная котлета «По-шотландски» и батат с мускатным орехом и паприкой; котлета «По-домашнему» и гречка с грибным соусом; оладьи куриные с сыром и ветчиной и соусом «Тар-тар»; фаршированный перец в томатном соусе; крокеты из курицы с пюре из чечевицы с соусом «Маргарита»; каннеллоне «По-флотски» в сметанном соусе; оладьи куриные с кабачком и соусом «Тар-тар»; куриная котлета в тыквенном соусе и киноа с кускусом; куриная колбаска с кукурузой гриль и соусом «Chipotle»; тушеная капуста с куриной котлетой «По-домашнему».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 19.03.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: рубленные:** торт печеночны (куриная печень).

Изменение № 4 Дата введения в действие – 19.09.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** биточки куриные с фасолью. **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее:** паста «Тальятелле» с курицей и грибами в сливочном соусе; гречневая лапша с овощами и курицей; мясо «По-французски».

Изменение № 5 Дата введения в действие – 10.11.2025 г. **Блюда и кулинарные изделия из мяса птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** цыплёнок «Табака»; голень куриная на углях; крылья куриные на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или**

без нее: шашлычок из курицы на углях. **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** купаты куриные на углях; купаты «Дачные» на углях; люля-кебаб из курицы; котлета из курицы «Гриль».

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

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. Срок годности охлажденных блюд при температуре плюс 4±2 ºС в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: блюда из птицы– не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до плюс 6 ºС: упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 до плюс 6 ºС: упакованные в вакуумную упаковку – не более 3 суток в пределах сроков годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2 до плюс 2: упакованной в скин-лоток – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции,** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18°С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 90 суток; упакованная в вакуумную упаковку – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после дефростации: без добавления консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 7 суток; с добавлением консервантов при температуре плюс 2 – плюс 4°С – не более 10 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-087-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-087-2017)

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 распространяется на продукты из мяса птицы и содержащие мясо птицы, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от использованного сырья и способа термической обработки, продукты деликатесные из мяса птицы выпускаются **в следующем ассортименте: Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый из мяса кур; филе утиной грудки; филе грудки куриной; филе грудки куриное «Янтарная серия» варено-копченое; филе грудки куриное «Пикантное с перчиком» варено-копченое; грудка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; грудка цыпленка-бройлера на кости варено-копченая; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома «Янтарная серия» варено-копченая из мяса кур; рулет «Юбилейный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» варено-копченый из мяса кур; грудка куриная копчено-вареная; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка-бройлера с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера варено-копченая; буженина из мяса цыпленка-бройлера с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса

HACCP EXPERT

кур; рулет «Пикантный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Пикантный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; филе цыпленка-бройлера на шпажке варено-копченое; рулет из индейки; рулет «Оригинальный» из мяса кур; филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка»; фонарик из мяса индейки копчено-вареный; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома из мяса индейки; рулет куриный с укропом; рулет из цыпленка с укропом; рулет куриный со сливочным маслом и розмарином; рулет из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и розмарином; рулет «Пикантный» из мяса кур; мини-рулет куриный с черносливом; рулет «Оригинальный» из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками; куриные крылышки; окорочка куриные; филе цыпленка-бройлера на шпажке; куропатка с брусникой; индейка с апельсинами; рулет куриный прессованный с кориандром копчено-вареный; рулет из мяса индейки прессованный с черносливом копчено-вареный; мясо прессованное куриное копчено-вареное; мясо прессованное индеек копчено-вареное; курица по-провански; пряная курочка; королевская птица из мяса кур; рулет куриный; буженина из курицы; рулет Классический куриный; рулет домашний куриный; рулет «Балыковый» из мяса кур; рулет «Поволжский» из мяса кур; рулет «Фермерский» из мяса кур; рулет «Белорусский» из мяса кур; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет «Саратовский» из мяса кур; рулет «Курочка Ряба» из мяса кур; рулет «Деликатесный» из мяса кур; рулет куриный копченый; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет куриный; **Сорт второй:** шейки куриные «Янтарная Серия» варено-копченые; шея индейки копчено-вареная; продукт из мяса кур закуска «Деревенская» копчено-вареная. **Продукты копчено-вареные, варено-копченые содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «Постуденчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур птица «Деликатесная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса

HACCP EXPERT

цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; тушка куриная со шприцеванием 30%; тушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; тушка индюшиная со шприцеванием 30%; тушка утиная со шприцеванием 30%; тушка гусиная со шприцеванием 30%; тушка цесарки со шприцеванием 30%; тушка перепела со шприцеванием 30%; полутушка куриная со шприцеванием 30%; полутушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; полутушка утиная со шприцеванием 30%; полутушка гусиная со шприцеванием 30%; полутушка цесарки со шприцеванием 30%; четвертина куриная передняя со шприцеванием 30%; четвертина куриная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера задняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки передняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки задняя со шприцеванием 30%; крылышки куриные со шприцеванием 30%; крылышки цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; крылышки индюшиные со шприцеванием 30%; крылышки цесарки со шприцеванием 30%; крылышки утиные со шприцеванием 30%; крылышки гусиные со шприцеванием 30%; плечики индейки со шприцеванием 30%; окорочка куриные со шприцеванием 30%; окорочка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; окорочка индюшиные со шприцеванием 30%; окорочка утиные со шприцеванием 30%;

окорочка гусиные со шприцеванием 30%; окорочка цесарки со шприцеванием 30%; голень куриная со шприцеванием 30%; голень цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; голень индюшиная со шприцеванием 30%; голень утиная со шприцеванием 30%; голень гусиная со шприцеванием 30%; голень цесарки со шприцеванием 30%; бедро куриное со шприцеванием 30%; бедро цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; бедро индюшиное со шприцеванием 30%; бедро утиное со шприцеванием 30%; бедро гусиное со шприцеванием 30%; бедро цесарки со шприцеванием 30%. **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Охотничьи» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** карпаччо из мяса страуса; пастрома из мяса страуса. **Продукты сырокопченые, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Нежная». **Продукты копчено-запеченные, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто экзотическое»; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с пряными травами; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с паприкой; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки; соломка формованная «Столичная» из мяса кур; соломка формованная «Васаби» из мяса кур; грудка индейки сыровяленая; филе грудки цыплят-бройлеров; продукт из мяса кур деликатес в оболочке сыровяленый «Казылык»; филе грудки куриной «Элитное»;

карпаччо из куриной грудки; филе грудки куриной «Острое»; филе грудки куриной «Пряное»; филе грудки куриной «С паприкой»; филе грудки индейки «Элитное»; филе грудки индейки «Острое»; филе грудки индейки «Пряное»; филе грудки индейки «С паприкой»; филе грудки гусиной «Элитное»; филе грудки гусиной «Острое»; филе грудки гусиной «Пряное»; филе грудки утиной «Элитное»; филе грудки утиной «Острое». филе грудки утиной «Пряное»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; ломтики куриные «Три перца»; ломтики индейка «Три перца»; ломтики куриные; ломтики индейка; снеки из курицы; снеки из индейки; снеки из курицы «Три перца»; снеки из индейки «Три перца». **Продукты сыровяленые, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки. **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер»; филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный в фольге варено-запеченный рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге; рулет куриный из белого мяса; рулет куриный «Обычный»; цыпленок «Табака» из мяса цыпленка-бройлера. цыпленок-бройлер; грудка куриная; окорочка куриные; бедро куриное; голень куриная; крылышки куриные; рулет куриный «Классический»; продукт из мяса кур «Галантин». **Продукты варено-сушеные, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь». **Продукты сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Продукты сыросоленые из мяса птицы. Сорт экстра:** «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое» из мяса индейки; «Филетто с пряными травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки.

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.07.2023 год **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** балычок из куриного филе сыровяленый. балычок из куриного бедра сыровяленый; соломка сыровяленая из мяса курицы; соломка сыровяленая из мяса индейки; слайсы сыровяленые из мяса кур; слайсы сыровяленые из мяса индейки; паутинка сыровяленая из мяса курицы; паутинка сыровяленая из мяса индейки.

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.08.2023 год **Сорт высший:** рулет варено-копченый из мяса индейки с кроликом; рулет варено-копченый из мяса кур с кроликом; рулет варено-копченый из мяса индейки с сыром; рулет варено-копченый из мяса кур с сыром; рулет из мяса цыпленка бройлера и кролика варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки и кролика варено-копченый высшего

сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера и кролика варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса цыпленка бройлера и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера и сыра варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса цыпленка бройлера, сыра с паприкой варено-копченый высшего сорта; рулет из мяса индейки, цыпленка бройлера, сыра с паприкой варено-копченый высшего сорта.

Изменение № 3 Дата введения в действие 25.09.2023 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка цыпленка-бройлера «Острая»; рулет «Индейка «Домашняя»; рулет «Цыпленок «Домашний»; рулет из индейки; рулет «Индейка с имбирем»; рулет «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** полутушка цыпленка-бройлера «Острая»; цыпленок-табака «Острый»; бедро цыпленка-бройлера «Острый»; голень цыпленка-бройлера «Острая»; окорочок цыпленка-бройлера «Острый»; набор для солянки из мяса цыпленка-бройлера; рулет из мяса птицы «Куриный»; рулет из мяса птицы «Ассорти»; рулет «Утка «Домашняя»; рулет «Гусь «Домашний»; рулет утиный; рулет гусиный; рулет «Утка с имбирем»; рулет «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** крыло цыпленка-бройлера «Острое»; рулет «Индейка «К завтраку»; рулет «Индейка «Деликатесная»; рулет «Филе индейки»; рулет «Грудка индейки»; рулет «Индейка «Нежная»; рулет «Индейка с миндалем»; рулет «Индейка с паприкой»; рулет «Индейка «Королевская»; рулет «Индейка «Гурман»; рулет «Индейка «Особая»; рулет «Индейка «Пикантная»; рулет «Индейка «Задорная»; рулет «Цыпленок «Задорный»» рулет «Гусь «Задорный»; рулет «Утка «Задорная»; рулет «Филе индейки «Фитнес». **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки из мяса птицы, сорта экстра «Пастрома» «Ломтики из курицы»; «Ломтики из индейки»; «Соломка куриная в томате»; «Соломка куриная сливочная». чипсы из курицы; чипсы из индейки; соломка куриная «С травами»; **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** рулет «Индейка «Домашняя»; рулет «Цыпленок «Домашний»; рулет из индейки; рулет «Индейка с имбирем»; рулет «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** рулет из мяса птицы «Куриный»; рулет из мяса птицы «Ассорти»; рулет «Утка «Домашняя»; рулет «Гусь «Домашний»; рулет утиный; рулет гусиный; рулет «Утка с имбирем»; рулет «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** рулет «Индейка «К завтраку»; рулет «Индейка «Деликатесная»; рулет «Филе индейки»; рулет «Грудка индейки»; рулет «Индейка «Нежная»; рулет «Индейка с миндалем»; рулет «Индейка с паприкой»; рулет «Индейка «Королевская»; рулет «Индейка «Гурман»; рулет «Индейка «Особая»; рулет «Индейка «Пикантная»; рулет «Индейка «Задорная»; рулет «Цыпленок «Задорный»» рулет «Гусь «Задорный»; рулет «Утка «Задорная»; рулет «Филе индейки «Фитнес».

Изменение № 4 Дата введения в действие 25.09.2023 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** куриный окорочок бескостный копченый; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** балычок из куриного филе сырокопченый; балычок из куриного бедра сырокопченый; соломка сырокопченая из мяса курицы; соломка сырокопченая из мяса индейки; слайсы сырокопченые из мяса кур; слайсы сырокопченые из мяса индейки; паутинка сырокопченая из мяса курицы; паутинка сырокопченая из мяса индейки; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** балычок из куриного филе сыровяленый; балычок из куриного бедра сыровяленый; соломка сыровяленая из мяса курицы; соломка сыровяленая из мяса индейки; слайсы сыровяленые из мяса кур; слайсы сыровяленые из мяса индейки; паутинка сыровяленая из мяса курицы; паутинка сыровяленая из мяса индейки.

Изменение № 5 Дата введения в действие 09.02.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** гузка из мяса цыпленка-бройлера; рулет, фаршированный из мяса цыпленка-бройлера с паприкой; фонарик из мяса цыпленка-бройлера; **Сорт первый:** набор для солянки из мяса цыпленка-бройлера.

Изменение № 6 Дата введения в действие 11.03.2024 год **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** пастрома из курицы; пастрома из индейки; чипсы из курицы; чипсы из индейки.
Изменение № 7 Дата введения в действие 05.06.2024 год **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** лента из мяса кур; соломка из мяса кур; мясные ломтики «Чоризо» из мяса кур; мясные ломтики «Сырные» из мяса кур; мясные ломтики «Классика» из мяса кур; мясные ломтики «Медово-яблочные» из мяса кур; паутинка «Чоризо» из мяса кур; паутинка «Сырная» из мяса кур; паутинка «Классика» из мяса кур; паутинка «Медово-яблочная» из мяса кур; паутинка «Хамон» из мяса кур; паутинка «Гриль» из мяса кур; салями стиксы «Чоризо» из мяса кур; салями стиксы «Пармезан» из мяса кур; салями стиксы «Табаско» из мяса кур; салями стиксы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; салями стиксы «Цитрусовый перец» из мяса кур; салями стиксы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; балычок из индейки; балычок из утки; мясной шнур из мяса кур; мясные кнутики из мяса кур; мясные хлыстики из мяса кур; куриные ломтики; куриные слайсики; куриное лакомство остренькое; куриное лакомство со вкусом сыра; куриные галеты.
Изменение № 8 Дата введения в действие 10.06.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** рулет куриный. **Сорт первый:** крылышки цыпленка-бройлера; голень цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера; грудка цыпленка-бройлера; окорочка цыпленка-бройлера; рулет «По-деревенски»; рулет «Филейный». **Сорт фирменный:** рулет «Фирменный»; гузки куриные. **п. 8.4 Дополнить: Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, целым изделием **– не более 60 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, порционная нарезка **– не более 45 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 35 суток.**
Изменение № 9 Дата введения в действие 16.07.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера; грудка цыплёнка-бройлера «Классическая». **Сорт высший:** филе куриное; филе куриное (в паприке); филе куриное (в обсыпке смесь специй); крылья цыплят; филе «Куриное Южное»; рулет «Фирменный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; окорочка куриные; «Аппетитные куриные крылышки «Баффало»; крылышки куриные «Классические»; грудка цыпленка; крылышки цыплят копчёно-варёные; окорочка цыплёнка-бройлера «Классические»; окорочка цыплёнка; полутушка цыплёнка копчёно-варёная; рулет «Фантазия» из мяса цыпленка-бройлера. **Сорт первый:** грудка утки; окорочок утки; крыло утки; окорочка цыплёнка-бройлера; галантин из мяса цыплёнка-бройлера; рулет «Славянский» из мяса цыпленка-бройлера; крыло куриное (кисть); рулет «Пикантный» с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с перцем из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с травами; рулет «Пикантный» с грибами из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Пикантный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет Пикантный с чесноком и перцем из мяса цыпленка-бройлера; каркасы цыплёнка; крыло курицы. **Сорт фирменный:** крылья цыплят; галантин (с сыром) из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** карпаччо из мяса цыпленка-бройлера; утиная грудка; филе цыплёнка-бройлера; филе из мяса цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** мясо к пиву из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт высший:** шашлык из мяса курицы «Классический»; тушка куриная; буженина из мяса цыпленка-бройлера; полутушка куриная. **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** ломтики «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера; чипсы «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие

сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Изменение № 10 Дата введения в действие 30.08.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт Экстра:** Ветчина «Особая из цыпленка»; грудка «Застольная»; грудка «Нежная»; **Сорт высший:** «рулет из цыпленка» в фольге; рулет из цыпленка «Пирамида»; рулет куриный «Царский»; рулет «Чесночный» в фольге; рулет «По-Домашнему»; «Руляда куриная»; «рулет, слоенный из цыпленка»; «Бедрышко копченое на шпажках»; филе «Фантазия»; «Рулет из цыпленка»; **Первый сорт:** крылышки «Аппетитные»; крылышки «К пиву»; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт Экстра: «**Карпаччо; филе «Янтарное».

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.09.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт Экстра:** грудка цыпленка-бройлера «Карпаччо Пряное»; грудка цыпленка-бройлера «Пикантная»; грудка цыпленка-бройлера «Карпаччо Янтарная»; **Сорт высший:** окорочок цыпленка-бройлера «Пикантный»; **Первый сорт:** крыло «Пикантное» цыпленка-бройлера; тушка цыпленка-бройлера «Пикантная»; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** карпаччо сыровяленое из цыпленка-бройлера.

Изменение № 12 Дата введения в действие 18.10.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная варено-копченая; **Сорт высший:** рулет из мяса цыпленка-бройлера «Фазан с апельсинами» копчено-вареный; рулет из индейки; рулет из индейки с черносливом; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками ва-

рено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур птица «Деликатесная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; крылышки куриные варено-копченые; окорочка куриные варено-копченые; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы:**

Сорт первый: тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки; **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь»; **Продукты варено-запеченные из мяса птицы. Сорт высший:** рулет из мяса цыпленка-бройлера «Ароматный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Аппетитный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Деликатесный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Белорусский»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Домашний с черносливом»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Слоеный».

Изменение № 13 Дата введения в действие 24.12.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** «Грудка индейки»; Грудка Пикантная; **Сорт высший:** Рулет «Деликатесный» из индейки; Рулет «Норовский» из индейки; Куриный рулет; **Сорт первый:** «Бедрышко индейки «Ростовское»; «Голень индейки»; «Крылышки индейки»; Крылышки индейки «Нежные». Тушка куриная Пикантная; Рулет «Гурман» куриный; Окорочок Пикантный куриный; Крыло Пикантное куриное; **Сорт фирменный:** Спинки куриные; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** Карпаччо куриное; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** Карпаччо куриное; Карпаччо Острое куриное; Мясные чипсы Курица Чеснок; Мясные чипсы Курица Испанские травы; Мясные чипсы Индейка Прованские травы; Мясные чипсы Индейка Карри; Утка сыровяленая Pato; Курица сыровяленая Pollo; Индейка сыровяленая Pavo.

Изменение № 14 Дата введения в действие 11.03.2025 год **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** кнуты «PATO PAVO POLLO» из мяса птицы.

Изменение № 15 Дата введения в действие 05.06.2025 год **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** кнуты POLLO БЕЛЫЕ ГРИБЫ из филе куриной грудки; кнуты POLLO ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ БАЗИЛИК из филе куриной грудки; кнуты POLLO ДИЖОНСКАЯ ГОРЧИЦА из филе куриной грудки; кнуты POLLO ИСПАНСКИЕ ТРАВЫ из филе куриной грудки; кнуты POLLO КУНЖУТ из филе куриной грудки; кнуты POLLO ЛУК из филе куриной грудки; кнуты POLLO ПАПРИКА из филе куриной грудки; кнуты POLLO ПЕРЕЦ ЧЕСНОК из филе куриной грудки; кнуты POLLO ПИКАНТНЫЕ из филе куриной грудки. **Продукты сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** мясные чипсы индейка «аджика»; мясные чипсы индейка «горчица»; мясные чипсы индейка «испанские травы»; мясные чипсы индейка «карри»; мясные чипсы индейка «кунжут»; мясные чипсы индейка «острые»; мясные чипсы индейка «паприка»; мясные чипсы индейка «соль»; мясные чипсы индейка «терияки»; мясные чипсы индейка «чеснок»; мясные чипсы курица «аджика»; мясные чипсы курица «горчица»; мясные чипсы курица «испанские травы»; мясные чипсы курица «карри»; мясные чипсы курица «кунжут»; мясные чипсы курица «острые»; мясные чипсы курица «паприка»; мясные чипсы курица «соль»; мясные чипсы курица «терияки»; мясные чипсы курица «чеснок».

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до 6 ºС : **Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой, варено-запеченной охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная **– не более 5 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 10 суток;** герметично упакованная **– не более 8 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 8 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 5 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 16 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 20 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 15 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 10 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 20 суток;** герметично упакованная **– не более 15 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 15 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 10 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 60 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 40 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 120 суток. Рекомендуемый срок годности сыровяленой, варено-сушеной, сушеной, охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 120 суток;** герметично упакованная **– не более 180 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 120 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 100 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 270 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 200 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 180 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 360 суток. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума **– не более 18 месяцев;** негерметично упакованной и весовой **– не более 9 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более 5 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой **– не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной, сушеной– **не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции. **Рекомендуемый срок годности «Куриного окорочка бескостного копченого» охлажденного** температуре от +2ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%, упакованного под вакуумом – не более 7 суток **Рекомендуемый срок «Куриного окорочка бескостного копченого» после вскрытия упаковки**, при температуре от +2ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%, в полимерных контейнерах – не более 48 часов.

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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-801-2023** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

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 говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Ассортимент продукции.**

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; баранина барбекю; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; грудинка, жаренная во фритюре; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шницель (телятина, баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; окорок запеченный «По-домашнему»; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из говядины; купаты «Чесночные». **Категория В:** биточки «По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина,

свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной. **Категория Г:** биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные.** Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: **Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Категория Г:** рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория Б:** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. **Категория В:** мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. **Категория Г:** биф-шенка; свинина «По-строгановски». **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б**: мясо деликатесное. **Категория В:** мясные рулетики, фарширование фруктами. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясо запеченное с сыром; мясо «По-французски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «По-берлински»; свинина запеченная. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками по-тирольски. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** говядина отварная; язык говяжий отварной; язык отварной; язык отварной (говядина); мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина). **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** начинка мясная ТРИ мяса. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** ноги бараньи с травами. **Категория В:** рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория Б:** ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины. **Категория Г:** равиоли по-провански; пельмени «Крестьянские». **Категория Д:** ушки с ливером и печенью. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** биточки паровые из говядиной. **Категория В:** кнели из говядины. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. **Категория Г:** манты (говядина/курица). **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** печень жаренная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** печень в сметанном соусе. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. **Категория Г:** битки свиные; люля жареное;

HACCP EXPERT

шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Категория Д:** колбаски мясо-крупяные. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жаренная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина или телятина); бефстроганов (говядина). **Категория Г:** бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** антрекот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-мулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-русски» запеченное; мясо по-французски запеченное; мясо «По-французски» мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная с белыми грибами; свинина запеченная с перцем болгарским; свинина запеченная с помидорами; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка запеченная «По-княжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс запеченный с помидорами; тефтели мясне; мясные гнездышки запечённые; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** говядина духовая. **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметаннымсоусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майоне-зом). **Категория Г:** пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксус-ным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Категория Д:** хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксус-ным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным со-усом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** долма.

HACCP EXPERT

Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. **Категория Г:** манты (говядина/свинина); манты с телятиной и свининой; манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. **Категория Д:** манты с тыквой и бараниной. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** торт печеночный; оладьи из печени. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 22.09.2023 г. **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Г:** болоньезе.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 19.12.2023 г. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** Чевапчичи; Бифштекс. **Категория В:** Люля-кебаб. **Термины и определения** ***"кулинарное изделие"*** мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; ***"мясной продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; ***"мясосодержащий продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; ***"фарш"*** рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; ***"категория"*** подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. ***"продукт из мяса категории А"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%. ***"продукт из мяса категории Б"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% до 80,0% включительно. ***"продукты из мяса категории В"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0% до 60,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Г"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0% до 40,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Д"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0% до 20,0% включительно. ***"варка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. ***"тушение"*** припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. ***"жарка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. ***"запекание"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* при температуре +2-6 ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции с применением консервантов* при температуре +2-6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и усло-

вия 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.

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1052-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

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 мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из полуфабрикатов в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины, выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины в зависимости от анатомической части или отдельных мышц, или кусков различной массы и размеров, выпускают следующих подвидов и наименований: **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Шея бескостная из мраморной говядины (*Chuck, Square-Cut, Boneless,* NAMP 115, SOUS-VIDE); Филей из шеи б/к мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Передняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender*, NAMP 116B, SOUS-VIDE); Наружная часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Top Blade,* NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Задняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Внутренняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G, SOUS-VIDE); Трехглавая мышца б/к из мраморной говядины (*Shoulder Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Дельтовидная мышца б/к из мраморной говядины (*Top Blade,* NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Вырезка из лопатки б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender,* NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Чак тендерлойн б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender,* NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб из мраморной говядины *(Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Филей подлопаточной части б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, *Denver,* NAMP 116, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll,* NAMP 116 D, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), PRIME; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE); CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), PRIME; Рибай б/к из мраморной говядины 1/3 часть (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP

112, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE); PRIME; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, 112A, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), PRIME; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) SELECT; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) CHO1CE; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP190, SOUS-VIDE) PRIME; Вырезка б/к из мраморной говядины (*Tenderloin,* NAMP 189 A, SOUS-VIDE); Вырезка, головная часть, б/к из мраморной говядины (*Tenderloin Butt, Defatted,* NAMP 191A, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap,* NAMP 184D, SOUS-VIDE); Внешняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Outside Round, Flat*, NAMP 171B, SOUS-VIDE); Внутренняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Round Top, Inside,* NAMP 168, SOUS-VIDE); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к из мраморной говядины (*Knuckle,* NAMP 167, SOUS-VIDE); Боковая часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin*, NAMP 184, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt,* NAMP 184 B, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра б/к из мраморной говядины (*Bottom Round*, NAMP 170A, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к из мраморной говядины (*Ramp Roast,* NAMP 171E, SOUS-VIDE); Говядина для Фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B, SOUS-VIDE); Говядина для запекания б/к из мраморной говядины (*Rump Roast,* NAMP 171 G, SOUS-VIDE); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast,* SOUS-VIDE); Нижняя часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Flap Meat, Bavett*, NAMP 185A, SOUS-VIDE); Боковая часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Rump Tail,* NAMP 176, SOUS-VIDE); Мякоть «Трай Тип» из мраморной говядины (*Tri-Tip Roast,* NAMP 185D, SOUS-VIDE); Мякоть бедра из мраморной говядины (*Beef Round,* NAMP 169, SOUS-VIDE); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C, SOUS-VIDE); Оковалок мраморной говядины (*Thick Flank*), NAMP 167, SOUS-VIDE); Подбедерок мраморной говядины (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F, SOUS-VIDE); Огузок мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168, SOUS-VIDE) Мраморная говядина «Для запекания» NAMP (Cap Meat, 109B, SOUS-VIDE); Грудинка для запекания б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121, SOUS-VIDE); Мякоть грудного отруба из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless,* NAMP 120, SOUS-VIDE). Мякоть пашины б/к из мраморной говядины (*Flap Meat*, 185 A, SOUS-VIDE); Межреберное мясо б/к из мраморной говядины (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers, rib fingers boneless,* NAMP 124A, SOUS-VIDE); Говядина «Кальби» б/к из мраморной говядины (*Calbi Meat*, NAMP 130A, SOUS-VIDE); Говядина «Для тушения» б/к из мраморной говядины (*Blade Meat*, NAMP 109 B, SOUS-VIDE); Голяшка передняя б/к из мраморной говядины (*Shank Meat, Shin boneless,* SOUS-VIDE); Мышца с передней голяшки из мраморной говядины (*Conical muscle boneless,* SOUS-VIDE); Голяшка задняя б/к из мраморной говядины (*Shin off Bone,* SOUS-VIDE); Мышца с задней голяшки б/к из мраморной говядины (*Golden coin boneless,* SOUS-VIDE). **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, мясокостные:** Шея на кости из мраморной говядины (*Beef Chuck Square-Cut,* NAMP 113, SOUS-VIDE); Лопатка на кости из мраморной говядины (*Shoulder Bone In,* SOUS-VIDE); Вырезка на кости из мраморной говядины (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188, SOUS-VIDE); Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready,* NAMP 109D, SOUS-VIDE) SELECT; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready,* NAMP 109D, SOUS-VIDE) CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready,* NAMP 109D, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready,* NAMP 109D, SOUS-VIDE) PRIME; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin,174,* SOUS-VIDE) SELECT; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины

NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) PRIME. Грудной отруб из мраморной говядины (Brisket, Deckle-Off, Boneless, NAMP 120, SOUS-VIDE); Голяшка из мраморной говядины (Shank Meat, SOUS-VIDE); Ребра «Для гриля» из мраморной говядины NAMP (*Beef Short Plate, Short Ribs, Trimed* 123A, SOUS-VIDE) Ребра из мраморной говядины NAMP (Beef Rib, Back Ribs, 124, SOUS-VIDE); Ребра «Кальби» из мраморной говядины NAMP (Beef Chuck Short Ribs, 130, SOUS-VIDE). Шортлойн на кости из мраморной говядины (*Shortloin,* SOUS-VIDE*);* **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, бескостные.** Стейк «Денвер» б/к из мраморной говядины (*Denver Steak,* NAMP 1116 G, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк «Трехглавый» б/к из мраморной говядины (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Клод» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Топ-Блейд» б/к из мраморной говядины (*Top Blade Steak,* NAMP 1114 D, SOUS-VIDE); Стейк «Ранчо» из мраморной говядины (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Тендер» из мраморной говядины (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Стейк «Флэт Айрон» б/к из мраморной говядины (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1, SOUS-VIDE); Стейк «Махаон» или «Бабочка» из мраморной говядины, SOUS-VIDE Стейк «Бейсбол» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Лепесток» б/к из мраморной говядины (Clod Steak, NAMP 114 E); Стейк «Петит филе» из мраморной говядины (*Petite Filet*), SOUS-VIDE; Стейк «Вейн стрип» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Минутка» б/к из мраморной говядины (*One Minute Steak,* NAMP 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Капелька» б/к из мраморной говядины (*Droplet Steak*), SOUS-VIDE; Стейк «Вегас Стрип» б/к из мраморной говядины (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Шницель из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Schnitzel,* SOUS-VIDE); Бифштекс из мраморной говядины (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100, SOUS-VIDE); Стейк «Мерлан» б/к из мраморной говядины (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside), SOUS-VIDE; Стейк «Пуар» б/к из мраморной говядины (*Poire Steak* (*Inside*), SOUS-VIDE; Стейк из оковалка б/к из мраморной говядины (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Стейк «Шатобриан» б/к из мраморной говядины (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Филе Миньон» б/к из мраморной говядины (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Медальон» б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F, SOUS-VIDE); Стейк из диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Мясника» б/к из мраморной говядины (*Butcher Steak,* NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Кантри» б/к из мраморной говядины (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» б/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай Экстра» б/к из мраморной говядины (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай лип он» из мраморной говядины (толстый край, *Lip-On*, 1112A, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай ролл» из мраморной говядины (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Дельмонико» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк Трай-Тип б/к из мраморной говядины (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D, SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» б/к из мраморной говядины (*New York Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Пиканья» б/к из мраморной говядины (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D, SOUS-VIDE); Стейк «Глазной» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Рамп» б/к из мраморной говядины (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D, SOUS-VIDE); Стейк «Пеппер» из мраморной говядины (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used,* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» б/к из мраморной говядины (*Striploin Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Топ Сирлойн» б/к из мраморной говядины (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F, SOUS-VIDE); Стейк «Сирлойн Флэп» из мраморной говядины (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A, SOUS-VIDE); Стейк «Сплип-стрип» б/к из мраморной говядины (*Steak "Split strip*", SOUS-VIDE); Стейк «Яблочко» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102, SOUS-VIDE); Отбивная из говядины из мраморной говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100, SOUS-VIDE); Антрекот из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Entrecote,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Ромштекс из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef steak*), SOUS-VIDE. Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C, SOUS-VIDE); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Паук» б/к из мраморной говядины (Стейк Аргенье, *Spider Steak,* SOUS-VIDE); Стейк из грудинки «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Brisket Denuded Portioned,* SOUS-VIDE); Стейк из пашины «Флэнк» б/к из мраморной говядины (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193, SOUS-VIDE);

Стейк «Бавет» б/к из мраморной говядины (*Steak Bavette,* SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, мясокостные.** Стейк «Портерхаус» н/к из мраморной говядины (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172, SOUS-VIDE); Стейк «Ти-Бон» н/к из мраморной говядины (*T-Bone Steak,* NAMP 1174, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» н/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak Bone In,* SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» н/к из мраморной говядины (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A, SOUS-VIDE); Стейк «Ковбой» н/к из мраморной говядины (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк «Томагавк» н/к из мраморной говядины (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B, SOUS-VIDE); Стейк «Клаб-стейк» н/к из мраморной говядины (*Steak "Club steak",* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» н/к из мраморной говядины (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179, SOUS-VIDE); Антрекот на кости из мраморной говядины (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк из голяшки «Оссо Буко» из мраморной говядины (*Osso buco Steak,* SOUS-VIDE); Ребра «Кальби Экстра» из мраморной говядины *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123, SOUS-VIDE); Ребра толстого края из мраморной говядины (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124, SOUS-VIDE); Ребра для гриля из мраморной говядины (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B, SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – мелкокусковые, бескостные.** Гуляш из мраморной говядины (Beef for Stew, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Бефстроганов из мраморной говядины (*Beef Stroganoff,* SOUS-VIDE); Азу б/к из мраморной говядины (*Azu*); Говядина для томления б/к из мраморной говядины (*Diced Beef*, NAMP 135, SOUS-VIDE); Говядина для тушения б/к из мраморной говядины (*Beef for Stewing*, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к из мраморной говядины (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B, SOUS-VIDE); Говядина для фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue,* SOUS-VIDE); Поджарка из мраморной говядины (*Toasting*, SOUS-VIDE); Говядина для жаркого из мраморной говядины (*Beef for Roast,* SOUS-VIDE); Мякоть подлопаточной части из мраморной говядины (Chuck Roll, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Мякоть боковой части бедра из мраморной говядины (Knuckle, NAMP 167, SOUS-VIDE); Мякоть шеи из мраморной говядины (Chuck Boneless, NAMP 115, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки из мраморной говядины (Clod, NAMP 114E, SOUS-VIDE); Мякоть наружной части бедра из мраморной говядины (Outside Flat, NAMP 171D, SOUS-VIDE); Мякоть внутренней части бедра из мраморной говядины (Top Side, NAMP 169, SOUS-VIDE); Мякоть верхней части бедра из мраморной говядины (Top Sirloin Butt, NAMP 184F, SOUS-VIDE).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer’s guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам]. Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer’s Guide. В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных из мраморной говядины по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных из мраморной говядины по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки

изделий кулинарных мясных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ -000-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 12 ºС. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **40 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **45 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **60 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины**, приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки хранят при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС в пределах срока годности не более 24 часов. 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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-011-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ (взамен ТУ 9213-011-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 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 распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, студни, заливные, продукты в желе, изготовленные из мяса убойных животных [в том числе с добавлением мяса птицы], предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, холодцы, студни, заливные, продукты в желе]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе] мясные или мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 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: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком. **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом. **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек

и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком. **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** -студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти. **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком. **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины». **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.02.2017 г. **Холодцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А:** холодец «Домашний».

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.02.2017 г. **Заливные: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Категория Б:** заливное «Особое».

Изменение № 3 Дата введения в действие 17.11.2017 г. **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А:** Заливное из телятины;

Заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** Заливное из языка говяжьего; Заливное из языка свиного; Заливное из ассорти колбасного; Заливное из ветчины; Заливное из продуктов свиных; Заливное из мяса поросят. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** «Холодец». **Категория Б:** Студень «Свиной «По-домашнему»; Студень «Говяжий «Традиционный»; Студень «Новый»; Студень «Обычный». **Категория В:** Студень «Городской»; Студень «Деревенский»; Студень «Русский». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Категория А:** Телятина в желе; Продукты из говядины в желе; **Категория Б:** Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Ассорти колбасное в желе; Ветчина в желе; Продукты из свинины в желе; Мясо поросят в желе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 30.01.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодец Категория В:** холодец «Домашний».

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.03.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** холодец «На праздник».

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.04.2018 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – заливные Категория Б:** заливное "Мясо прессованное". заливное "Мясо свиных голов".

Изменение № 7 Дата введения в действие 23.07.2018 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б:** Холодец "Крестьянский".

Изменение № 8 Дата введения в действие 12.11.2018 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б:** студень «Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». **Категория В:** студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский».

Изменение № 9 Дата введения в действие 05.04.2019 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец «По-деревенски». **Категория В:** холодец «По-деревенски». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». **Категория В:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный».

Изменение № 10 Дата введения в действие 29.07.2019 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория В:** холодец из говядины.

Изменение № 12 Дата введения в действие 14.04.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Категория В:** холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни Категория Б:** студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Категория В:** студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – зельцы Категория Б:** зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Категория В:** зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные Категория Б:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»". заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

Изменение № 13 Дата введения в действие 20.05.2020 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные** «Заливное из свиных голяшек».

Изменение № 14 Дата введения в действие 07.09.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б:** холодец из говядины и свинины; холодец

«Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II]. **Категория В:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II].

Изменение № 15 Дата введения в действие 07.10.2020 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе.** Ассорти колбасное в желе.

Изменение № 16 Дата введения в действие 12.05.2022 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – студни Категория Б:** Студень «Премиум».

Изменение № 17 Дата введения в действие 16.12.2022 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А:** Холодец «Царский»; Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной»; Холодец «Фирменный»; Холодец «Рубленый». **Категория Б:** Холодец «Классический»; Холодец «Саратовский»; Холодец «Белорусский». **Категория В:** Холодец «Фермерский»; Холодец «Поволжский». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А:** Холодец «Говяжий»; Холодец «Свиной».

Изменение № 18 Дата введения в действие 16.12.2022 г. **Переименовать** по всему тексту следующие наименования изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов: Холодец «Домашний» на холодец «Мясной»; Холодец «По-домашнему» на холодец «По-деревенски»; Холодец «Русский» на холодец «Фирменный»; Холодец «По-сибирски» на холодец «По-белорусски»; Студень «Свиной «По-домашнему» на студень «Свиной»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Студень «Любительский» на студень «Трактирный»; Студень «По-домашнему» на студень «По-деревенски»; Студень «Столичный» на студень «Банкетный»; Студень «Столовый» на студень «Залихватский»; Студень «Застольный» на студень «Классический»; Студень «Русский» на студень «Фирменный»; Заливное «Домашнее» на заливное «Мясное»; Закуска заливная «Русская» на закуска заливная «Фирменная»; Закуска заливная «Особая» на заливное «Простая закуска»; Заливное «Особое» на заливное «Оригинальное». **Дополнить новым ассортиментом изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов: Ассортимент продукции Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория Б:** Холодец «Деликатный». **Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – зельцы. Категория В:** Зельц с чесноком и хреном; Зельц с корнишонами. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные. Категория Б:** Заливное с языком; Заливное с говяжьим языком; Заливное с языком и овощами; Заливное с сердцем.

Изменение № 19 Дата введения в действие 22.03.2024 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория Б:** Холодец из свинины и говядины. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни. Категория В:** Студень из свинины и говядины.

Изменение № 20 Дата введения в действие 20.12.2024 г. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория В:** Холодец «Деревенский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения холодец колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение

HACCP EXPERT

холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. ***Примечание.*** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; ***Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; ***Примечание.*** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:** в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной,** герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта, при температуре 0 до плюс 6ºС: **не более 30 суток;** Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии

с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С: **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе** (для всех видов и наименований изделий, приведенных в ТУ 10.13.14-011-2017, при температуре воздуха от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта: **в полиамидных непроницаемых барьерных оболочках – до 90 суток.** 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.

HACCP EXPERT

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2022 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 мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из говядины, баранины, конины, мяса кролика и птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов, и приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флэт айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тосканski»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк триплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal]**

по технологии су-вид. Подвид: рубленые: колбаски «Франфурктские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараши с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт**

экстра: филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок - табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крылышки куриные [локтевая часть] конфи; крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крылышки цыпленка; «Крылышки Буффало»; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки»; куриные крылышки с лимонной травой; куриные крылышки в устричном соусе; крылышки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра

индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; утиный окорочок конфи томленый "подкопченый"; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-2022.

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и

хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 ºС. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** ***в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*** из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **60 суток**; из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных**, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС не более 24 часов. 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.

23 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-722-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2018 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 по технологии су-вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция су-вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Кулинарные мясные изделия методом су-вид должны быть герметично укупорены и пастеризованы при низких температурах в зависимости от вида и толщины сырья и потребительской упаковки. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки). Изделия кулинарные из мяса по технологии су-вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: грудинка говяжья су-вид; говяжья вырезка су-вид; "Тонкий край" су-вид; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон су-вид по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» су-вид с соусом из красного вина; филе теленка су-вид с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка» су-вид; говяжий язык су-вид; язык теленка су-вид в креольском маринаде; печень говяжья су-вид охлажденная; говяжье сердце су-вид; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили су-вид; телятина су-вид; телячья лопатка су-вид с соусом барбекю; говяжья вырезка с песто и спаржей су-вид; «Грудинка телячья (говяжья) Вагю» су-вид; «Беф бургиньон» су-вид. **Изделия кулинарные мясные из говядины порционные:** стейк су-вид; говяжьи рёбра су-вид; говяжьи ребра су-вид в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический» су-вид; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле SousVide; ребрышки Су-Вид в винном соусе; мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в густом винном соусе; «Простой стейк» Су Вид; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; «Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тосканski» Sous Vide; «Рибай-стейк с пряными травами»; «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком; «Филе-миньон» с сиропом из красного вина; «Основной стейк из пашины» SousVide; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски». **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** гуляш из говядины Sous Vide; рагу из бычьих хвостов Су-Вид; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». **Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые:** «Говяжий ренданг» Sous Vide; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; «Трехцветный мясной

рулет» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** свиная грудинка; свиная корейка «Терияки»; шейка свиная Sous Vide; свиная грудинка в соусе SousVide; буженина SousVide; корейка бескостная SousVide; свиной карбонад в розовом перце; буженина по технологии SousVide; свинина «Ча Шао» Sous Vide; «Праздничный окорок»; свиная грудинка; маринованная свиная грудинка; свиной подчеревок; окорок "Моджо" Sous Vide; свиной окорок SousVide; свиная рулька Sous vide; рулька (голяшка) свиная sous vide; свиная вырезка Sous vide; «Сочная вырезка из свинины» Sous Vide; корейка с ребрами по технологии Су-Вид; свиной карбонад со специями; свиная грудинка в специях; свиная грудинка в имбирном маринаде; свинина «Пикник»; ребрышки барбекю «По-деревенски»; «Свиные ушки Sous Vide к пиву»; «Идеальные ребрышки повышенной нежности» Су-Вид; свиная щековина; свиные ребрышки со сливовым компотом; свинина «По-китайски «пять специй»; «Свиная щека с пюре из сельдерея»; «Ветчина для бутербродов»; рулет из свинины; ветчина «Домашняя» по технологии Sous Vide; «Ветчина из свиного окорока» Sous Vide; свиная вырезка, фаршированная яблоками и грибами. **Изделия кулинарные мясные из свинины порционные:** отбивные из свинины с виски; «Нежные и сочные отбивные из свинины»; ребра свиные барбекю sous vide; ребрышки с соусом из кленового сиропа и виски; свиные отбивные sous vide; свиные ребра «Пибиль» без кости; свиные ребрышки с терпким соусом; свиная лопатка в пряно-сладком маринаде Sous Vide; «Свиные щеки» (щековина) SousVide; глазурованные свиные ребрышки «По-тайски»; свиные котлеты «Джек Дениелс» sous vide; свиные ребра «По-корейски» sous vide; стейк из карбонада sous vide; толстая свиная котлета с соусом из сидра; «Мягкие и сочные свиные котлеты» sous vide; свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю; «Двойной антрекот из свинины с корнем сельдерея и яблоками». **Изделия кулинарные мясные из свинины мелкокусковые:** свиной подчеревок «По-сычуаньски» на шпажках; свинина «По-техасски». **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** ветчина Sous Vide; «Бургер барбекю в юго-западном стиле». **Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с винным соусом. **Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги Су-Вид; баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; баранье филе с травами; «Тажин» Sous Vide; ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо. **Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины. **Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** «Бургеры из баранины».

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.06.2018 год **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** мясо говядины зернового откорма рубленое конфи; мясо телятины молочной рубленое конфи; колбаски (купаты) из говядины и телятины "пастеризованные". **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** колбаски (купаты) из свинины и говядины "пастеризованные". колбаски (купаты) из свинины "пастеризованные" **Изделия кулинарные мясные из баранины (ягнятины) рубленые:** мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски (купаты) из баранины "пастеризованные"; колбаски (купаты) из ягненка "пастеризованные".

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.06.2019 год **Изделия кулинарные мясные из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:** Лопатка говяжья Sous Vide; Тазобедренная часть говядины Sous Vide; Стейк «Том и Джерри» из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** Шашлык из говядины Sous Vide; Бефстроганов из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:**

Котлета для гамбургера из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** Стейк «Том и Джерри» из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** Котлета для гамбургера из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** Шашлык из баранины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** Котлета для гамбургера из баранины Sous Vide.

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.07.2019 год **Изделия кулинарные из мяса кролика крупнокусковые:** Лопаточно-плечевая часть кролика Sous Vide; Тазобедренная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика Sous Vide; Поясничная часть кролика в маринаде Sous Vide; Грудина кролика Sous Vide; Грудина кролика в маринаде Sous Vide; Окорок кролика Sous Vide; Окорочка кролика с пряностями Sous Vide; Окорочка кролика в белом соусе бешамель Sous Vide; Задняя голяшка кролика Sous Vide; Передняя голяшка кролика Sous Vide; Ножка кролика с пряностями Sous Vide; Филе кролика Sous Vide; Филе кролика в маринаде Sous Vide; Филе кролика в пряном маринаде Sous Vide; Филе кролика sous vide завернутое в бекон; Вырезка кролика Sous Vide; Филе задней ножки кролика Sous Vide; Четвертины кролика Sous Vide; Четвертины кролика в маринаде Sous Vide; Рулет из кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика порционные:** Стейк из мяса кролика Sous Vide; Котлета отбивная из мяса кролика Sous Vide; Кусочки из мяса кролика Sous Vide; Рагу из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика мелкокусковые:** Шашлык из мяса кролика Sous Vide; Бефстроганов из мяса кролика Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса кролика рубленые:** Котлета для гамбургера из мяса кролика Sous Vide; Бургеры из мяса кролика Sous vide; Фрикадельки из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Чоризо» из мяса кролика Sous Vide; Колбаса «Баварская» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика Sous Vide; Колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика Sous Vide.

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.10.2023 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые:** Ростбиф из говядины су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** Сочная буженина су-вид.

Изменение № 5 Дата введения в действие 16.08.2024 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из говядины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Пастрами маринованный су-вид. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия. Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** Рулька свиная су-вид (вариант 2); Ребра свиные маринованные су-вид.

Изменение № 6 Дата введения в действие 09.01.2025 год **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Мякоть лопатки в соусе с черносливом. **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: мелкокусковые, бескостные:** Венский гуляш. **Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные:** Рулет мясной с овощами. **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые:** Фрикадельки в томатном соусе; Соус «Болоньезе». **Группа: мясосодержащие изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: рубленые, фаршированные:** Голубцы «Классические»; Перец фаршированный «Классический».

HACCP EXPERT

Изменение № 7 Дата введения в действие 17.04.2025 год **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из свинины, изготовленные по технологии су-вид: Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из говядины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Грудинка говяжья томлёная. **Группа: мясные изделия Вид: изделия кулинарные из свинины по технологии су-вид Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Грудинка свиная томлёная.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **40 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **45 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из говядины и телятины не более **60 суток**; из свинины, ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных [мясосодержащие], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных мясных [мясосодержащих], приготовленных по технологии су-вид, 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.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-045-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-045-2014)

Дата введения в действие — 2018 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 продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». **Категория Б:** говядина «Гурман». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** ветчина «Гостевая». **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б:** ассорти «Таежное» в форме. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А:** говядина в оболочке из шпика. **Категория В:** ассорти в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А:** баранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** говядина «Наслаждение». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. **Категория Б:** рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский»; корейка «Стамбульская». **Категория В:** голяшка «Кутеж». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А:** рулет «Южный». **Категория Б:** рулет «Оригинальный». **Категория В:** окорок «Лакомство». **Категория Г:** рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** рулет «Норд». **Категория Б:** оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «Гусарский». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»;

окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-марокканski». **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид –цельнокусковые Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-курганski». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: **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 изделий:*** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной

ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 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.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-959-2023 СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ

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 сырье кератинсодержащее [далее – сырьё животного происхождения, в состав которого входит белок кератин], получаемое при убое сельскохозяйственных и промысловых животных и предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления.

АССОРТИМЕНТ: Сырье кератинсодержащее подразделяют: рога; копыта; волос; щетина. **Сырье рого-копытное**: **по производственному назначению на:** поделочные рога для производства товаров народного потребления; поделочные копыта для производства товаров народного потребления; рого-копытное сырье для технического применения и кормовых целей; рого-копытное сырье для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания. **Волос: Волос [сырье] подразделяют: по видам на:** конский; коровий; сарлычий; **по производственному назначению на:** жесткий; мягкий; очес; сваляный. **Конский волос: Конский волос жесткий:** жилка; косица [хвост-оригинал]; подкос [хвост-оригинал]; обрубок [подрез]; **Конский волос мягкий:** грива; конская щетка; хвост жеребенка; **Конский волос очес**. **Конский волос свалянный**. **Коровий волос Коровий волос мягкий:** коровий волос [метелка]; коровий волос очес; коровий волос ушной. **Сарлычий волос:** сарлычий волос боковой; сарлычий волос хвостовой. **Щетина**: щетину-шпарку; сборная щетина. **Щетина-шпарка:** щетина-шпарка неочищенная; щетина-шпарка очищенная. **Сборная щетина: по виду на:** щетину-оригинал, полученную выдергиванием из туш свиней; щетину-линьку, полученную вычесыванием с живых свиней; **в зависимости от топографического участка, с которого получена щетина, на:** щетину хребтовую - снятую с хребта, щетину боковую - снятую с боков, брюшной части и ног. **по сортности:** на три сорта 1, 2 и 3-й: щетина хребтовая 1 сорта; щетина боковая 2 сорта; щетина пух 3 сорта. **по цвету на:** щетину белую; щетину желтую - полубелого и желтого цветов; щетину серую - черного, серого цветов и темных оттенков.

Сырье кератинсодержащее упакованное храниться в крытом, сухом помещении при температуре воздуха 15—18°С на деревянном полу или на деревянных специальных стеллажах или подтоварниках [на высоте 20—30 см от уровня пола], предохраняющих его от порчи. Сырье кератинсодержащее упакованное транспортируют любым видом транспортных средств. При транспортировании в открытых автомашинах продукция должна быть покрыта брезентом.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-953-2019 СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ

Дата введения в действие 2019 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 специальное сырье [далее – непищевая продукция], получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных[продуктивных] животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства органотерапевтических медицинских, ветеринарных препаратов, питательных сред и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения. Специальное сырье выпускают в замороженным виде, химически консервированное этиловом спиртом, формалином, едким натром, сернистым ангидридом, чистым ацетоном, хлористым натрием, или высушенное [для отдельных видов специального сырья].

АССОРТИМЕНТ: Специальное сырье: железа молочная крупного рогатого скота; желчь крупного рогатого скота; желчь свиней; желчь мелкого рогатого скота; пузырь желчный крупного рогатого скота; пузырь желчный свиней; пузырь желчный мелкого рогатого скота; камни желчные крупного рогатого скота; камни желчные свиные; цельная кровь крупного рогатого скота [свиней]; дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; фибрин крупного рогатого скота [свиней]; черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]; легкие крупного рогатого скота; легкие свиней; легкие мелкого рогатого скота; мозг головной крупного рогатого скота; мозг головной свиней; мозг спинной крупного рогатого скота; мозг спинной свиней; печень крупного рогатого скота; печень свиней; —мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150...300 кг]или мышцы (скелетные); плод [эмбрион] крупного рогатого скота в возрасте 2—4 месяцев; почки крупного рогатого скота молодняка до 6 месяцев; почки свиней; селезенка крупного рогатого скота; селезенка свиней; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; стекловидное тело глазное свиней; стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] крупного рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] свиней; двенадцатиперстные кишки свиней; железы слюнные крупного рогатого скота; железы слюнные свиней; сердце крупного рогатого скота; сердце свиней; железа предстательная крупного рогатого скота. **Специальное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] легкие свиней; замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие мелкого рогатого скота; замороженная блоками желчь крупного рогатого скота; замороженная блоками желчь свиней; замороженная блоками желчь мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные мелкого рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной крупного рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной свиней; замороженные поштучно [блоками] мозг

спинной крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень свиней; замороженные поштучно [блоками] железы предстательные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] плод [эмбрионы] крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] железу молочную крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное свиней; замороженные поштучно [блоками]стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] селезенку крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] селезенка свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] сердце крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] сердце свиней; замороженные в формах [блоками] двенадцатиперстные кишки свиней; замороженные в формах [блоками] оболочки слизистой тонкого отдела кишечника свиней. замороженные в формах [блоками] оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; замороженная в формах [блоками] мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150...300 кг] или мышцы (скелетные); замороженные в формах [блоками] железы слюнные крупного рогатого скота; замороженные в формах [блоками] железы слюнные свиней; замороженная блоками дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная блоками стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда ("чешуйчатый лед") сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда ("чешуйчатый лед") плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженные блоками форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками фибрин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная желчь крупного рогатого скота; химически консервированная желчь свиней; химически консервированная желчь мелкого рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые тонкого отдела кишечника свиней; химически консервированные мышцы (скелетные) или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]. химически консервированная дефибринированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная дефибринированная кровь свиней; химически консервированная стабилизированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная стабилизированная кровь свиней; химически консервированная сыворотка крови крупного рогатого скота; химически консервированная сыворотка крови свиней; химически консервированная плазма крови крупного рогатого скота; химически консервированная плазма крови свиней; химически консервированные форменные элементы крови крупного рогатого скота; химически консервированные форменные элементы крови свиней; химически консервированный фибрин крупного рогатого скота; химически консервированный фибрин свиней; химически консервированный черный альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный черный альбумин свиней; химически консервированный светлый альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный светлый альбумин свиней; **Специальное сырье сухое:** высушенная оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; высушенные двенадцатиперстные кишки свиней; сухая желчь крупного рогатого скота; сухая желчь свиней; сухая желчь мелкого рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь крупного рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь свиней; сгущенная [выпаренная] желчь мелкого рогатого скота; сухие пузыри желчные крупного рогатого скота; сухие пузыри желчные свиней; сухие пузыри желчные мелкого рогатого скота; сухая дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; сухая плазма крови крупного рогатого

скота [свиней]; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней]; сухой черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; сухой светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней].

Изменение № 1 Дата введения в действие - 11.05.2019 г. **Специальное сырье:** мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженная в формах [блоками] мукоза свиная [оболочка слизистой тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье сухое:** высушенная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней].

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

Термины и определения Специальное сырье: некоторые виды органов и тканей убойных животных, используемые для выработки органотерапевтических препаратов. **Органопрепараты**: препараты, полученные из органов, желез и тканей; **Головной мозг:** Передний отдел центральной нервной системы, расположенный в полости черепа, состоит из большого мозга, промежуточного, среднего и ромбовидного, который в свою очередь состоит из продолговатого и заднего мозга, представленного мозжечком и мостом. **Спинной мозг:** Нижний отдел центральной нервной системы, расположенный в позвоночном канале; имеет вид цилиндрического тяжа, сплюснутого дорсовентрально, белого цвета с розовым или желтым оттенком, покрыт тремя оболочками: твердой, паутинообразной и мягкой. **Желчь:** Вязкая жидкость, выделяемая печенью, золотисто-желтого цвета у свиней, зеленовато-бурого у травоядных животных, содержащая в желчном пузыре, и состоящая из желчных кислот, холестерина, лецитина, минеральных веществ, жирных кислот, мочевины, мочевой кислоты, воды, нейтрального жира, слабощелочной реакции. **Желчный пузырь:** Полый орган, в котором накапливается и концентрируется желчь. **Желчные камни:** твердые образования [плотные канкременты] различных размеров, образующихся в желчном пузыре и желчных протоках, состоящие из холестерина, билирубина, продуктов его окисления, солей извести, и подразделяющие на холестериновые, холестерино-пигментно-желчные, холестерино-пигментно-известковые, известково-пигментно-желчные, известковые, желчно-пигментные камни. **Кровь:** пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя, являющейся разновидностью соединительной ткани, осуществляющей связь между тканями и органами животного организма, использующая кроме пищевых и технических целей, для производства медицинских препаратов кровезаменителей, лечебно-питательных [гематоген, гемостимулин]; из фибрина фибринные пленки, гемостатические губки, питательные среды. **Цельная кровь:** Кровь в течение двух часов после сбора. **Дефибринированная кровь**: Цельная кровь, освобожденная от фибрина. **Стабилизированная кровь:**Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания. *Примечание - Цельная кровь, консервированная поваренной солью, является одновременно стабилизированной.* **Сыворотка крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием дефибринированной крови. **Плазма крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием стабилизированной крови. **Форменные элементы крови:** Продукт переработки крови, состоящий из эритроцитов, лейкоцитов и тромбоцитов. **Фибрин:** Продукт переработки крови, полученный при дефибринировании крови. **Двенадцатиперстная кишка:** начальный отдел тонкого кишечника [первая и самая короткая часть тонкого кишечника длиной 40-90 см, в которую выходят желчные протоки и протоки поджелудочной железы], содержит ряд ферментов и гепариноид. **Легкие:** парный паренхиматозный орган, расположенный в грудной полости, выполняющий функции дыхания и содержащий в их паренхиме биологически активные вещества: ингибитор трипсина и гепарин. **Мышцы [скелетные] молодняка крупного рогатого скота:** мышцы, состоящие из поперечнополосатой мышечной ткани, имеющие соединительнотканный остов и поперечнополосатые мышечные волокна, благодаря которым осуществляется двигательная функция организма, использующие для

получения препарата АТФ [стенокардия, мышечная дистрофия и др.] **Молочная железа крупного рогатого скота [вымя]:** железа внутренней секреции, состоящая из 4-х четвертей или долей, каждая их которых внизу оканчивается соском. **Печень:** крупная пищеварительная железа, вырабатывающая желчь, обладающая физиологическими функциями [защитной, барьерной], участвующая в обмене веществ [белков, углеводов], кровообращении и содержащая вещества, препятствующие свертыванию крови [гепарин], вещества, стимулирующие кроветворение, витамины В. **Плод:** внутриутробное животное до рождения. Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре. **Почки:** парный орган и главный орган выделительной системы животного, богатый железистыми экстрактирующими канальцами. **Предстательная железа:** добавочная железа мужского полового аппарата, расположенная на шейке мочевого пузыря и начальной части мочеиспускательного канала и состоящая из отдельных железистых частей, соединенных между собой гладкими мышечными волокнами, образующие на поверхности железы плотный мышечный слой. **Селезенка:** непарный паренхиматозный орган кроветворной системы, выполняющий многообразные функции, участвующий в процессах кроветворения, защитных реакциях организма, гормональной деятельности, в обмене веществ, борьбе с возбудителями заразных болезней, и использующий на пищевые, лечебные и технические цели. **Стекловидное тело глаз:** Прозрачная бесцветная желеобразная масса, заполняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой. **Слизистая оболочка [шлям] тонкого отдела кишечника свиней:** (балластные слои кишок) – Серозная, мышечная, слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки. Основной коллагенсодержащий слой кишечного сырья, образован рыхлой соединительной тканью и представляет собой сложное переплетение коллагеновых и эластиновых волокон. Однородная пастообразная жидкость, полученная в результате измельчения слизистого слоя на вальцах, консервированная сернистым ангидридом. **Слюнные железы:** сложные разветвленные альвеолярные или трубчато-альвеолярные [у жвачных] железы, вырабатывающие белковый секрет, содержащие сложную систему веществ, обладающую бактерицидными свойствами и содержащие свыше 50 ферментов (лизоцим, пероксидаза, нуклеаза), относящиеся к гидролазам, оксидоредуктазам, трансферазам, лиазам, изомеразам. **Трахея:** орган, служащий для прохождения воздуха по направлению к легким и обратно, состоящий из незамкнутых колец гиалинового хряща. **Слизистая оболочка языка:** рыхлая волокнистая соединительная ткань, состоящая из эпителия, собственной пластинки и мышечной пластинки [эпителий языков], устойчивая к механическим и химическим воздействиям корма. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения специального сырья в зависимости от условий консервирования: **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения охлажденного специального сырья цельная кровь при температуре хранения не выше плюс 18 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 2 ч, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови охлажденные при температуре хранения не выше плюс 4 °Си относительной влажности воздуха 95-98 % 12 ч; железы молочные охлажденные при температуре хранения не выше 0 ºС - минус 2 ºС2 суток. **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения замороженного специального сырьяпри температуре воздуха не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: кровь и продукты крови замороженные 20 суток,транспортированию не подлежат. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: слизистая оболочка тонких кишок замороженная1 месяц; легкие замороженные 12 месяцев; желчь замороженная 6 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 6 месяцев. кровь и продукты крови замороженные в виде чешуйчатого льда 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: железы молочные замороженные 3 месяца; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку, замороженное 3 месяца. **Рекомендуемый срок годност**и и

условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: мозг головной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; мозг спинной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; печень крупного рогатого скота и свиней замороженные 4 месяца; железы предстательные крупного рогатого скота замороженные 4 месяца; плод (эмбрион) крупного рогатого скота замороженный 4 месяца; сердце крупного рогатого скота и свиней замороженное 12 месяцев; почки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; селезенки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; двенадцатиперстные кишки свиней замороженные 4 месяца; мышцы [скелетные] или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота —4 месяца; легкие замороженные 12 месяцев; трахеи хрящи[гиалиновые] замороженные 12 месяцев; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку 6 месяцев; железы молочные замороженные 4 месяца; железы слюнные замороженные 4 месяца; слизистая оболочка тонких кишок, замороженная [шлям]12 месяцев; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]12 месяцев; желчь замороженная 12 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения консервированного специального сырья в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; желчь, консервированная едким натром в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; —желчь, консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. сгущенная желчь, разлитая в стерильную посуду, хранится в прохладном и защищенном от света месте при температуре не выше 15 ºС не более 2,5-3 лет. желчные камни, высушенные при температуре не выше 18 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; железы высушенные ацетоном при температуре хранения не выше минус 8 ºС —20 суток; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная спиртом1 сутки; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная сернистым ангидридом 30 суток; мышцы скелетные, консервированные спиртом при температуре хранения ниже 0 ºС 2 месяца; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 15 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 4 часа, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 48 часов; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованного замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годност**и герметично упакованного сухого специального сырья при температуре не выше 20-25 °С в течение 12 месяцев. кровь и продукты крови сухие при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев; желчь сухая при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного **замороженного специального сырья мукозы свиной** [оболочек слизистых тонкого отдела кишечника свиней] при температуре воздуха **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % **не более 12 месяцев** с момента производства при соблюдении условий хранения. Примечание - При хранении и транспортировании герметично упакованного сухого специального сырья относительная влажность воздуха не регламентируется. 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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-014-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (взамен 9210-014-2012)

Дата введения в действие — 2016 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоребренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Группа – мясная.*** **Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный

«Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.03.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик с васаби.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.04.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** рулет «НациональНöй» (Национальный).

Изменение № 3 Дата введения в действие 28.07.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая «Застольная»; корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем.

Изменение № 5 Дата введения в действие 08.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; шпик солёный с дымком; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный с анисом; шпик солёный с тмином; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с хреном; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с паприкой; шпик солёный в зелени; шпик солёный с хреном и чесноком; сало солёное по-венгерски; сало солёное в меду по-украински; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-домашнему; шпик солёный копчёный; сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** шпик «Микс»; шпик «Микс» в блоке.

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «Подомашнему вкусный»; шпик «Пикантный вкус». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску»; шпик «На закуску» с паприкой; шпик «На закуску» с грибами; шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик слоеный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт»; шпик копченый.

Изменение № 7 Дата введения в действие 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:** сало вареное с мясными прослойками; шпик вареный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** сало копчено-вареное с мясными прослойками; шпик копчено-вареный с мясными прослойками.

Изменение № 8 Дата введения в действие 20.03.2018 г. **«Правила транспортирования и хранения»** дополнить сроками годностями для продуктов соленых фасованных в тару нового ***ассортимента:*** Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4°С **– не более 180 суток**.

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.04.2018 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 10 Дата введения в действие 07.02.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная, грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик «Микс»; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.06.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Смалец» «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** корейка сырокопченая; грудинка сырокопченая. **Категория Д:** сало сырокопченое; сало сырокопченое (лопаточное); шпик сырокопченый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сыровяленый. Категория Г:** корейка сыровяленая; грудинка сыровяленая. **Категория Д:** сало сыровяленое; сало сыровяленое (лопаточное); шпик сыровяленый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** корейка варено-копченая; грудинка варено-копченая. **Категория Д:** сало варено-копченое; сало варено-копченое (лопаточное); шпик варено-копченое.

Изменение № 12 Дата введения в действие 01.08.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Бекон соленый». **Категория Д:** шпик соленый «Деревенский»; шпик «Ярморочный» в паприке; шпик солёный «Пикантный»; шпик солёный «По-венгерски»; шпик солёный

«Традиционный»; шпик солёный «По-белорусски»; сало соленое в обсыпке. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** шпик «Венгерская традиция»; пузанина свиная в обсыпке.

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.06.2020 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** бекон маринованный «По-домашнему». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон сырокопченый «Столичный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** бекон варено-копченый «Южный».

Изменение № 14 Дата введения в действие 30.06.2021 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка «По-ковбойски»; грудинка в горчичном маринаде; грудинка с томатами; грудинка «По-кавказски». **Категория Д:** сало «По-деревенски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** сало «Особое».

Изменение № 15 Дата введения в действие 22.03.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** бекон для завтрака; бекон для завтрака с чесноком; бекон для завтрака с паприкой. **Категория Д:** шпик с холодцом и хреном; шпик с васаби; шпик с огурцом маринованным; шпик с хреном, васаби и сыром; шпик с укропом и зеленью; закуска «Белорусская»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** «Сало копченое на дровах»; «Сало копченое из печи».

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.03.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория В:** Сало «Классическое»; Закуска «Белорусская»; **Категория Д:** Смалец; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** слойка «Охотничья»; грудинка «Купеческая»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория В:** свинина запеченная на дровах. **Правила транспортирования и хранения Дополнить: Рекомендуемые сроки годности,** при температуре от 0 до $+6^0$ в вакуумной упаковке для следующих видов продукции: Сало «Классическое» 60 суток; Закуска «Белорусская» 45 суток; Смалец – 45 суток; слойка «Охотничья» 45 суток; грудинка «Купеческая» 45 суток; Свинина запеченная на дровах 45 суток.

Изменение № 17 Дата введения в действие 19.05.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Г:** руляда; грудинка запечённая; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой; **Группа мясная. Вид-продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 18 Дата введения в действие 23.12.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая «Застольная»; **Категория Д:** шпик соленый «По-домашнему»; шпик соленый «По-белорусски»; шпик с чесноком и перцем; шпик «Бутербродный с паприкой»; шпик «Бутербродный с чесноком»; шпик «Бутербродный с душистым перцем»; шпик «Бутербродный копченый на дровах»; шпик «Домашний» соленый; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** «сало копченое из печи»; «сало подкопченое с чесноком»; «сало подкопченое с паприкой»; «сало подкопченое с душистым перцем; «сало копченое «Расколбас»; закуска «По-белорусски»; закуска «Залихватская»; закуска «Расколбас»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** грудинка «По-русски»;

грудинка «Фирменная»; **Категория Д:** шпик «Залихватский»; шпик «Венгерский»; шпик копченый «По-домашнему».

Изменение № 19 Дата введения в действие 20.04.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый Категория В:** свинина «Охотничья»; «Ассорти».

Изменение № 20 Дата введения в действие 01.06.2023

Придуманное наименование	**Новая редакция придуманного названия**
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:	
бекон «Закусочный»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»;	бекон «Загадочный»; бекон «Петербургский»; бекон «Смоленский»;
Категория Д:	
шпик «Хуторский»; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками;	шпик «Станичный»; сало солёное по-молдавски; сало солёное по-болгарски с мясными прослойками; сало солёное по-баварски; сало солёное по-баварски с мясными прослойками; сало солёное по-родному; сало солёное по-родному с мясными прослойками;
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:	
шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный.	шпик солёный «Заказной»; шпик солёный «Заказной» копчёный.
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:	
шпик «Закусочный»;	шпик «Заказной»;

Изменение № 21 Дата введения в действие 27.09.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Д:** «сало на соломе».

Изменение № 22 Дата введения в действие 15.11.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем, вязаный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из брюшины вареный.

Изменение № 23 Дата введения в действие 26.02.2024 **Группа – продукт мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем».

Изменение № 24 Дата введения в действие 26.04.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «Классический».

Изменение № 25 Дата введения в действие 05.06.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** «сало с черемшой».

Изменение № 26 Дата введения в действие 20.06.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** сало калужское; грудинка по-домашнему. **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый. Категория Г:** грудинка «Запечённая».

Изменение № 27 Дата введения в действие 14.08.2024 **Группа — продукты мясные. Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** грудинка соленая.

Изменение № 28 Дата введения в действие 30.08.2024 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Д:** Смалец; Смалец с васаби; Смалец с зеленью; Смалец с чесночком.

Изменение № 29 Дата введения в действие 29.10.2024 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** корейка соленая от Жупикова; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Северный»; рулет из свинины «Домашний»; рулет из свинины «Праздничный».

Изменение № 30 Дата введения в действие 29.10.2024 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** Дымовица.

Изменение № 31 Дата введения в действие 24.04.2025 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** сало соленое.

Изменение № 32 Дата введения в действие 24.09.2025 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Б:** кореечка ароматная с перцем.

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

Примечание: **Категория продуктов из шпика:** Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице: **Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 60 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 160 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 25 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 80 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 65 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 45 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 120 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток. Ре-**

комендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 20 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 8°С: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 240 суток;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 200 суток;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 220 суток;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** шпика при температуре не выше минус 18°С: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 12 месяцев;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 9 месяцев;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 10 месяцев;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 8 месяцев;** шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 14 месяцев;** шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 18 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** (для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 10 суток,** в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре не выше минус 18°С: неупакованной продукции (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 180 суток;** упакованной без применения вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 240 суток;** упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 270 суток. Рекомендуемые сроки годности** для продуктов из шпика соленых фасованных в тару при температуре хранения от 0 до +6 °С: без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 40 суток; с применением вакуума и модифицированной атмосферы не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-788-2018 ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ

Дата введения в действие 2018 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 эндокринно-ферментное сырье (далее – сырьё, продукция), получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных (продуктивных) животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства медицинских, ветеринарных препаратов, ферментных препаратов, питательных сред медицинских препаратов и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства, здравоохранения, пищевой промышленности. Эндокринно-ферментное сырье выпускают в замороженным виде или химически консервированное этиловом спиртом, чистым ацетоном, формалином и поваренной солью, или высушенное (для отдельных видов сырья).

АССОРТИМЕНТ: Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от направления использования,анатомической принадлежности и от видов убойных (продуктивных) животных выпускают в следующем ассортименте: **Эндокринное сырье:** гипофиз крупного рогатого скота (передние и задние доли); гипофиз свиной; гипофиз мелкого рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы] крупного рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы]свиной; эпифиз [шишковидные железы]мелкого рогатого скота; гипоталамус крупного рогатого скота; гипоталамус свиной; гипоталамус мелкого рогатого скота; зобная железа крупного рогатого скота; зобная железа свиная; зобная железа мелкого рогатого скота; поджелудочная железа крупного рогатого скота; поджелудочная железа свиная; поджелудочная железа мелкого рогатого скота; паращитовидные железы крупного рогатого скота; паращитовидные железы свиней; паращитовидные железы мелкого рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] крупного рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] свиней; надпочечники [надпочечные железы] мелкого рогатого скота; щитовидная железа крупного рогатого скота; щитовидная железа свиная; щитовидная железа мелкого рогатого скота; железы пузырьковидные крупного рогатого скота[быков]; железы пузырьковидные свиней [хряков]; железы пузырьковидные мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; желтые тела крупного рогатого скота; желтые тела свиные; желтые тела мелкого рогатого скота; плацента крупного рогатого скота; плацента свиная; плацента мелкого рогатого скота; семенники крупного рогатого скота[быков]; семенники свиней [хряков] семенники мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; яичники крупного рогатого скота; яичники свиней; яичники мелкого рогатого скота. **Ферментное сырье:** поджелудочная железа (орган двойной секреции) крупного рогатого скота; поджелудочная железа (орган двойной секреции) свиная; поджелудочная железа (орган двойной секреции) мелкого рогатого скота; слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота; слизистая оболочка свиных желудков; сычуги мелкого рогатого скота; сычуги телят; слизистая оболочка тонких кишок крупного рогатого скота; слизистая оболочка тонких кишок свиная; слизистая оболочка тонких кишок мелкого рогатого скота. **Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное эндокринно-ферментное сырье поштучно, в пластинах или в блоках:** замороженные пластины [блоки] из гипофизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипофизов свиней; замороженные пластины [блоки] из гипофизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов свиней; замороженные пластины [блоки] из эпифизов мелкого рогатого скота; заморожен-

ные пластины [блоки] из гипоталамуса крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса свиней; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из зобных желез телят; замороженные пластины [блоки] из зобных желез молодняка крупного рогатого скота в возрасте до 3 лет; замороженные пластины [блоки] из зобных желез свиных; замороженные пластины [блоки] из зобных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из семенников крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из семенников мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из семенников свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из желтых тел крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из желтых тел свиных; замороженные пластины [блоки] из желтых тел мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из плаценты крупного рогатого скота; —замороженные пластины [блоки] из плаценты свиной; —замороженные пластины [блоки] из плаценты мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки сычуга крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки свиных желудков. **Эндокринно-ферментное сырье химически консервированное:** гипофизы крупного рогатого скота химически консервированные; гипофизы свиные химически консервированные; гипофизы мелкого рогатого скота химически консервированные; паращитовидные железы химически консервированные; поджелудочная железа химически консервированные; слизистая оболочка тонких кишок химически консервированная. **Эндокринно-ферментное сырье сухое:** сычуги телят; сычуги овец, коз.

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

Термины и определения Эндокринное сырье [железами внутренней секреции]: Железы, которые продуцируют вырабатываемые ими вещества (инкреты) непосредственно в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, выполняющие внутрисекреторные и внешнесекреторные функции. **Ферментное сырье:** Железы, характеризующиеся только внешней секрецией и выделяющие свой секрет в полость организма или во внешнюю среду, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. **Гормоны:** Вещества, выделяемые железами внутренней секреции; **Ферменты:** Вещества, выделяемые железами внешней секреции; **Гипофиз:** Железа внутренней секреции - нижний мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа; **Паращитовидные железы:** Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри щитовидной железы; **Щитовидная железа:** Железа внутренней секреции, расположенная на шее по

обеим сторонам трахеи позади щитовидного хряща; **Зобная железа:** Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости; **Поджелудочная железа:** Железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки, на печени, и участвующая в регуляции обмена веществ; **Инсулин:** Гормон пептидной природы, вырабатываемый поджелудочной железой. **Надпочечники:** Парные железы внутренней секреции, расположенные по одной впереди каждой почки; **Яичники:** Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные позади почек вблизи рогов матки **Желтое тело:** Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки; **Плацента:** Орган, образующийся во время беременности и обеспечивающий связь плода с организмом матери; **Эпифиз [шишковидная железа]:** Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга; **Семенники:** Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны, расположенные в мошонке; **Гипоталамус:** Скопление ядер нервных клеток с многочисленными волокнами, образующих участок головного мозга размером 3,5×2 см и глубиной 1,5 см. **Железы пузырьковидные:** Компактное железистое образование альвеолярно-трубчатое с бугристой поверхностью, размещенное сбоку и дорзально от шейки мочевого пузыря, одетое снаружи толстой фиброзной капсулой с многочисленными гладкими мускульными волокнами и отходящими от нее в толщу железы трабекулами, разделяющие её на дольки. Часть дорзальной поверхности желез, обращенная в медиальную сторону, покрыта брюшиной. **Слизистая оболочка тонких кишок:** оболочка тонких кишок,представляющая собой эпителий с характерным рельефом и с наличием целого ряда анатомических образований: циркулярных складок, ворсинок и кишечных желез или крипт. **циркулярные складки (лат. *plicae circulares*)** сформированы слизистой оболочкой и подслизистой основой тонкой кишки; **кишечные ворсинки (лат. *villi intestinales*)** образованы выпячиваниями слизистой оболочки пальцевидной либо листовидной формы, свободно выступающие в просвет тонкой кишки. Число ворсинок в тонкой кишке весьма значительно: от 22 до 40 ворсинок на один квадратный миллиметр слизистой оболочки; **кишечные железы или крипты (лат. *glandulae seu cryptae intestinales*)** представлены трубчатыми углублениями, расположенными в собственной пластинке слизистой оболочки, а их устья открываются в просвет тонкой кишки между кишечными ворсинками. При этом на один квадратный миллиметр поверхности слизистой оболочки тонкой кишки приходится до 100 крипт, общее их количество превышает 150 миллионов кишечных желёз на всём протяжении, а общая площадь крипт в тонкой кишке достигает 14 м2. **Сычуг телят и ягнят-молочников [до 3-х месячного возраста]:** Слизистый пищевой субпродукт, в виде четвертого отдела желудка [железистый желудок],средней массой сычужка теленка 25г, ягненка - 8 г, и предназначенный для производства молокосвертывающих и медицинских ферментных препаратов; **Слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота или свиного желудка:** Внутренняя оболочка желудка, представляющая собой однослойный цилиндрический эпителий, собственный слой и мышечную пластинку, образующую складки (рельеф слизистой оболочки), желудочные поля и желудочные ямки, где локализованы выводные протоки желудочных желез, толщиной от 1,5 до 2 мм. **Молокосвертывающая активность:** Способность сычуга или молокосвертывающего ферментного препарата катализировать коагуляцию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **Молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности. **Контрольный образец сычужного фермента:** Определенное количество сычужного фермента по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующего требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности

химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности. Контрольный образец сопровождается свидетельством установленной формы. **Продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на коагуляцию казеина молока молочного субстрата с образованием хлопьев. **Свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубки, состоящей из одной камеры. Замороженное эндокринно-ферментное сырье хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. **Рекомендуемый срок годности** эндокринно-ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: поджелудочных желез не более 6 месяцев; слизистых оболочек не более двенадцати месяцев; гипофизов не более 6 месяцев; гипоталамусов не более 6 месяцев; шишковидных желез [эпифизов] не более 6 месяцев; паращитовидных желез не более 6 месяцев; надпочечных желез не более 6 месяцев; щитовидных желез не более 6 месяцев; зобных желез не более 6 месяцев; семенников не более 6 месяцев; плаценты не более 6 месяцев; пузырьковидных желез не более 6 месяцев; желтых тел не более 6 месяцев; яичников не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного эндокринного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 6 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** сухого ферментного сырья при температуре не выше 25°С в течение 12 месяцев. Высушенное эндокринно-ферментное сырье транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте. **Сроки годности** высушенных гипофизов в упакованном виде в закрытом помещении при температуре воздуха не выше 18 °С не более 12 месяцев. **Сроки годности** сухих сычугов при температуре не выше 0°С и относительной влажности воздуха не более 80 % не более 12 месяцев. Не допускается хранение сычугов в одной камере с другими видами животного сырья и другими продуктами со специфическим запахом. Эндокринно-ферментное сырье должно храниться в закрытой таре, в помещениях, исключающих попадание прямых солнечных лучей, на деревянных стеллажах или поддонах, отдельно по партиям, при температуре не выше плюс 25 °С и не ниже минус 25 °С. Во время хранения эндокринно-ферментного сырья в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.13-416-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ** **(Взамен ТУ 9212-416-2016)**

Дата введения в действие — 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

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ*: Продукция классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок:* **В зависимости от формы, продукцию классифицируют:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; нарезка (ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.). **В зависимости от вида используемого мяса и субпродуктов, продукцию вырабатывают из: Из говяжьих субпродуктов:** рубец; уши; губы; легкое; вымя; печень; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; сердце; нос; мясо пищевода; смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; язык; нос (пятачок); диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; мясо пищевода; шкурка; мясная обрезь; смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** рубец; легкое; нос; языки; печень; сердце; почки; мясо пищевода; смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** ноги (лапы, лапки); шеи; желудки; печень; гребни; сердце; смеси субпродуктов птицы. **Из конских субпродуктов** (жеребятины): языки; легкие; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** языки; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов оленьих. **Наборы из субпродуктов:** набор из субпродуктов говяжьих; набор из субпродуктов свиных; набор из субпродуктов бараньих; набор из субпродуктов оленьих; набор из субпродуктов конских; набор из субпродуктов птицы. **В зависимости от используемых специй, продукцию вырабатывают:** со смесью специй (два и более видов); в обсыпке из декоративных специй; с хреном; с аджикой; с красным перцем; с черным перцем; со смесью перцев; с имбирем; с горчицей; с укропом; с зеленью; с пряными травами; с морской солью; с чесноком; с луком; с тмином; с кайенским перцем; с паприкой; с фисташками.

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

Допускается: не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.); указывать иную форму; не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эф-

фективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-750-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие — 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 изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ*: Изделия из мяса кролика вареные:* тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика копчено-вареные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика варено-копченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика копчено-запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика сырокопченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика сыровяленые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика.

HACCP EXPERT

Изменение № 1 Дата введения в действие — 01.02.2019 год **Изделия из мяса кролика вареные:** половина тушки кролика; ветчина из мяса кролика; ветчина «Пикантная» из мяса кролика; ветчина из мяса кролика «Супер Лайт»; **Изделия из мяса кролика запеченные:** половина тушки кролика; «стейк» из спинки кролика; рулет из мяса кролика с овощами; рулет из мяса кролика; рулет из мяса кролика «Супер Лайт»; рулет из мяса кролика с сыром и овощами.

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

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных, не более 5 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 25 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 65 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев; **Рекомендуемый сроки годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 суток. 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.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-380-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-380-2015)

Дата введения в действие 16.11. 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 распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыровяленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Ассортимент продуктов из оленины.**

АССОРТИМЕНТ: Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид – вареные: Категория А: ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с моченой брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». **Категория Б:** ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние» оленина прессованная «Северянка»; «Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные. Подвид: вареные: Категория А:** ветчина «Заполярная». **Категория Б:** ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: вареные: Категория Б:** рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпике; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Руляда из оленины»; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа - мясная Вид – копчено-вареные Подвид - продукты из оленины цельнокусковые. Категория А:** «Пастрома»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копчено-вареная»; «Мясо марала копчено-вареное»; «Рулет копчено-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Запо-

лярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; шейка «Полярная»; «Оленина шпигованная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** ребра оленьи копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные» **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: копчено-вареные: Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** ребра оленьи варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: варено-копченые: Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность»; **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковы.е Подвид - копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; «Филей олений копчено-запеченный»; «Окорок олений копчено-запеченный»; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: копчено-запеченные: Категория Б:** рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - запеченные: Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленья»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; филей «Элитный»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; окорок олений «Премиум»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки оленьи; «Хрустящие» снеки; стрипсы оленьи. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; шейка «Пикантная»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Виттеллино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленья «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки оленьи «Ароматные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - жареные: Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль. **Категория В:** шашлык с грибами и луком. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: жареные: Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье

«Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; окорок «Дикий олень»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; окорок олений «Подарочный»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленья»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Филе из оленины сырокопченое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сырокопченое в томатном соусе»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; филей «Дикий север»; «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Шея оленья»; «Рулька оленья». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные. Подвид: сырокопченые: Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи; **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; филей «Дикий север»; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюнденское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; «Филе из оленины сыровяленое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сыровяленое в томатном соусе»; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендвица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендвица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина острая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 22.09.2020 год **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Джерки мясные с вяленым томатом; Джерки мясные с грецким орехом; Джерки мясные с брусникой; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с грецким орехом; Мясные медальоны с брусникой; Мясные медальоны с черносливом.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 23.05.2023 год **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - варено-копченые: Категория Б:** Рулет из оленины варено-копченый. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид -**

сырокопченые: Категория А: Соломка из оленины «Пряная»; Мясная крошка из оленины «Вкус Севера»; Окорок олений сырокопченый. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Джерки из оленины «Полярная звезда». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые, сухие «Из оленины». **Категория Б:** Круглетцы из оленины; Палочки сыровяленые, сухие «Из оленины».

Изменение № 3 Дата введения в действие - 24.08.2023 год **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Балык сырокопченый «Карпаччо» из мяса оленины; Мясная крошка из оленины «Халапеньо». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырокопченые: Категория Б:** Колбаски к пиву сырокопченые «Янтарь» из мяса оленины; Колбаски из мяса оленины сырокопченые «Походные». **Категория В:** Колбаски из мяса оленины сырокопченые «Походные». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория Б:** Колбаски к пиву сыровяленые «Горчичные» из мяса оленины; Колбаски к пиву сыровяленые «Перчик» из мяса оленины; Колбаски к пиву сыровяленые «Чесночные» из мяса оленины; Колбаски к пиву сыровяленые «Дикий Север» из мяса оленины; Круглицы из оленины сыровяленые «Прованс»; Круглицы из оленины сыровяленые «Три перца»; Суджук из мяса оленины. Допускается вырабатывать продукты из оленины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; - дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: - вареных – не более 5 суток; - варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; - варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; - запеченных – не более 5 суток; - запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; - жареных – не более 5 суток; - жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; - сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; - сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: - **вареных**: - целыми изделиями – не более 12 суток; - при сервировочной нарезке – не более 5 суток; - при порционной нарезке – не более 6 суток. - с использованием консервантов– не более 40 суток - **варено-копченых и копчено-вареных:** - целыми изделиями – не более 20 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 15 суток. - с использованием консервантов– не более 25 суток. - **запеченных, жареных, копчено-запеченных**: - целыми изделиями – не более 20 суток; - целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. -**сырокопченых продуктов**: - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 55 суток; - при порционной нарезке – не более 60 суток. -**сыровяленых продуктов**: - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 15 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, коп-**

чено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые: - целыми изделиями – не более 75 суток; - при сервировочной нарезке – не более 60 суток; - при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС - не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС - не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС - не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: - варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; - вареных, запеченных – не более 5 суток; - варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; - сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75-78%: **сырокопченые продукты** не более **60 суток; сыровяленые продуктыне более 60 суток. Рекомендуемый срок годности** продуктов сырокопченых и сыровяленых из оленины при температуре воздуха от 0 до 6°С **после нарушения целостности потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.13-743-2017 ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Дата введения в действие — 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 распространяются на изделия деликатесные сыровяленые, сырокопченые, сушеные, вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов убойных животных (говядина, свинина, конина, жеребятина, оленина, баранина) и птицы, и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция классифицируется в зависимости от технологии производства, формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия сырокопченые Из мяса убойных животных и мяса птицы:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с

ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или

HACCP EXPERT

с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка]из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);

HACCP ЭКСПЕРТ

соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сыровяленые. Из мяса убойных животных и мяса птицы** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы,

HACCP EXPERT

фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с

HACCP EXPERT

горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);

HACCP EXPERT

соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами), соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сушеные Из мяса убойных животных и мяса птицы:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или

с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или

с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из**

субпродуктов птицы: соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);, соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с

HACCP EXPERT

брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами).

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.10.2021 год ароматизатор «Жидкий дым» по действующей нормативной или технической документации. ***Допускается:*** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** изделий сырокопченых и сыровяленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-347-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (взамен ТУ 9213-347-2015)

Дата введения в действие —19.06.2017 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 распространяются на продукты мясные «Халяль» (далее – продукты из мяса), изготовленные из мяса разрешенных животных: говядины, буйволятины, баранины, козлятины, оленины, конины, подготовленные в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция «Халяль» в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция мясная «Халяль» в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускается в следующем ассортименте: **Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; **Категория Б:** говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; **Категория В:** «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А:** ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; **Категория Б:** ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «Побалошовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной коже; **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; **Категория Г:** ребра телячьи; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б:** рулет с

сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиный «Королевский»; рулет буйволиный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «Поселянски»; говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «Порусски»; шашлык «Разбойничий»; шавармагриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пикантная»; шашлык повосточному; шашлык помосковски; шашлык подомашнему; шашлык поазербайджански; шашлык потаджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык погрузински; шашлык покавказски; шашлык поболгарски; шашлык «Посокольски»; шашлык «Поохотничьи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятина запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арростини»; грудинка буйволиная «Арростини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятина «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копченозапеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** говядина «Фермерская; говядина «Пражская; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; пастрома «Сочинская»; балык «Побарски»; окорок «Поособому»; филей «Поцарски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятины; «Мясо покайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволиный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки поамерикански»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Катего-**

рия Б: голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка "Банджо" баранья; лопатка "Устричная" из баранины; рулет «Восточный»; «Узыномыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеечка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узыномыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** корейка «Стамбульская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «ХанТагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделываемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узыномыртка» «Узыномыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле поиндийски; баранина на вертеле помароккански; козлятина на вертеле помароккански; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык повосточному; шашлык помосковски; шашлык подомашнему; шашлык поазербайджански; шашлык потаджикски; шашлык поармянски; шашлык покарски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле поболгарски; козлятина на вертеле поболгарски; шашлык погрузински; шашлык покавказски; шашлык поболгарски; шашлык поузбекски; шашлык поташкентски; шашлык посевански; шашлык покургански; шашлык геленджикский; шашлык потурецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спинопоясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «Побарски»; филеечка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочок «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленья «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленьи»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копченовареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Ка-**

тегория А: окорок олений «Гурман»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; «Оленина сырокопченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочок «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченовареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченозапеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Поякутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «Поякутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык подомашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Картачуучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучуктюндук».

Изменение № 1 Дата введения в действие — 17.07.2019 год **Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные: Категория А:** «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: сыровяленые: Категория А:** «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2].

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или фантазийными названиями. Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре

хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варенокопченых и копченовареных – не более 7 суток; варенопрессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варенокопченых и копченовареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копченозапеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варенокопченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль»,, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варенокопченые, копченозапеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6ºС не более 5 суток. Предприятиеизготовитель 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.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 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 распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных:**

паштет «Фирменный»	2 года
паштет «Фирменный Бобровский»	2 года
паштет с копченостями	2 года
паштет «Бобровский»	2 года
паштет печеночный с копченостями»	2 года
паштет «Праздничный»	2 года
паштет «Столичный»	2 года
паштет «Охотничий»	2 года
паштет «Деликатесный»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «К завтраку»	2 года
паштет «К завтраку луковый»	2 года
паштет «К завтраку с паприкой»	2 года
паштет «К завтраку с ветчиной»	2 года
паштет «К завтраку печеночный»	2 года

HACCP EXPERT

паштет «Дорожный»	2 года
паштет «Градский»	2 года
паштет «Ольшанский»	2 года
паштет «Земский»	2 года
паштет «К чаю»	2 года
паштет «К ужину»	2 года
паштет «Особый»	2 года
паштет «Особый с брусникой»	2 года
паштет «Особый с черносливом»	2 года
паштет «Особый с морковью»	2 года
паштет «Стольный»	2 года
паштет «Донской»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Казачий»	2 года
паштет «Закусочный»	2 года
паштет «Крестьянский»	2 года
паштет «Королевский»	2 года
паштет «Деликатесный с укропом»	2 года
паштет «Царский»	2 года
паштет «Фермерский»	2 года
паштет «Амадеус»	2 года
паштет «Пряный»	2 года
паштет «Любимый»	2 года
паштет «Семейный»	2 года
паштет «Острый»	2 года
паштет «Восторг»	2 года
паштет «Сельский»	2 года
паштет «Испания»	2 года
паштет «Посольский»	2 года

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. 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.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-037-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (взамен ТУ 9213-037-2013)

Дата введения в действие 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 распространяются на сыро соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные продукты. Вид – соленые. Подвид – цельнокусковые. Категория А: маринованная говядина; соленая говядина; солонина «Русская»; солонина «По-гамбургски**»;** солонина «Датская»; солонина «По-закарпатски»; соленый окорок; говядина в рассоле. **Группа – мясные продукты. Вид – вареные. Подвид – цельнокусковые**. **Категория А:** говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; балык «Классический»; рулет «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Шарм»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность». **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика. **Группа – мясные продукты. Вид вареные прессованные: Подвид – формованные. Категория А** ветчина «Говяжья»; говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная; говядина прессованная вареная. **Категория Б** ветчина «Виктория»; мясо «Особое»; мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов, ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку». **Группа – мясные продукты. Вид вареные в оболочке. Подвид – формованные. Категория А:** ветчина «Липецкая»; говядина «Заказная»; говядина «Закусочная»; говядина с соевым белком. **Категория Б** говядина «Боярская»; говядина «Молодежная»; говядина «Обеденная»; ассорти говяжье. **Группа – мясные продукты. Вид варено-копченые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** балык «Восточный»; балычок «Смачный»; говядина «По-балашовски»; говядина «Посольская»; рулет с сыром; рулет «Столичный»; рулет «Пряный»; рулет «Завидный»; орех «Европейский»; говяжий шар; филей «Гостевой»; шашлык. **Категория Б** шейка «Российская»; шейка «Экстра»; говядина в шпике; язык «Деликатесный». **Категория В** рагу говяжье «Популярное»; грудинка «Дарницкая»; грудинка фаршированная «Подарочная». **Категория Г** ребра телячьи; **Группа – мясные продукты. Вид – запеченные. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «Сюрприз»; говядина «По-селянски»; филей «Гусарский»; буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шаварма *гриль*; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи. **Категория Б:** шейка «Пикантная»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное. **Категория В** шашлык с грибами и луком; ребрышки телячьи «Ароматные». **Группа – мясные продукты. Вид – копчено-запеченные. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; вырезка «Изысканная»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная». **Категория Б:** шейка «Бан-

кетная»; рулет «Крестьянский». **Группа – мясные продукты. Вид – сырокопченые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Фермерская»; говядина «Пражская»; пастрома «Сочинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; сырокопченые говяжьи языки; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; чипсы; карпаччо; пастрома. **Категория Б** говядина в оболочке из шпика; «Хворост из говядины». **Категория В** грудинка «Помещичья». **Группа – мясные продукты. Вид – сыровяленые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; палочки к пиву; говядина к пиву; билтонг; мясо «Чемен» по-турецки; хворост; ломтики «Вкусняшки»; «Чикен Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; строганина; чипсы из говядины «Смак». **Категория Б:** слойка «Обеденная».

Изменение № 1 Дата введения в действие 03.11.2022 год Актуализация текста ТУ

Изменение №2 Дата введения в действие 18.09.2023 год **Группа – мясные продукты. Вид варено-копченые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** Мясо говядины «Медовое» варено-копченое. **Группа – мясные продукты. Вид – сыровяленые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** «Биф джерки» из говядины; Брезаола из говядины сыровяленая; Мясные ломтики из говядины. **«Мясные продукты сыровяленые из говядины»** наименование сыровяленой продукции из говядины «Чикен Джерки» переименовать в наименование «Джерки». Допускается вырабатывать продукты из говядины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: сыро соленых – не более 15 суток; вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: **сыро соленых:** целыми изделиями – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **-сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий из говядины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной

влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-074-2016** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ** **(взамен ТУ 9213-074-2012)**

Дата введения в действие —16.12. 2016 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 из субпродуктов мясных (далее продукт, продукция) соленых, вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, копчено-вареных, сырокопченых, сыровяленых, сушеных, подвергнутых посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Субпродукты сублимационной и вакуумно-импульсной сушки предназначены для употребления в пищу после восстановления и доведения до кулинарной готовности. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов, цельнокусковые. Подвид – соленый. Категория Б: Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, оленьи) соленые в сыворотке. **Без категории:** Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Категория Б:** Языки (говяжьи, конские, оленьи, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; **Категория В:** Мясо голов прессованное; Мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински»; Рулет «Мраморный». **Категория Г:** Ассорти из субпродуктов прессованное; Сальтисон из свиной головы в желудке; Рулет из мяса свиных голов; Рулет "Деликатесный с языком"; Рулет "Домашний"; Закуска прессованная "Деревенская". **Категория Д:** Щековина; Щековина прессованная; Щековина пряная прессованная; Рулет "Деликатесный с языком"; Субпродукты слоеные прессованные; **Без категории:** Хвосты свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи) прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Шкурка свиная со специями прессованная; Ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински»; Ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински»; Пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; "Печень слоеная"; Рулет "Закусочный". **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –**

варенокопченые: Категория Б: Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных) прессованное; Мясной прессзак; **Категория Г:** Сальвенат; Головы свиные. **Категория Д:** Печеночный прессзак. **Без категории:** Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком**;** Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком; Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Ушки свиные "По-кавказски"; Ушки свиные с маринадом «Кавказским». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копченовареные: Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); Язык в шпике; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория Г:** Закуска из субпродуктов прессованная. **Категория Д:** Щековина; **Без категории:** Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Уши свиные "Классические". **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копченозапеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки, (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи); **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные. **Категория Д** Щековина; **Без категории:** Хвосты свиные; Уши свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –запеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи; Шашлык из сердца; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные; Сальтисон из свиной головы в желудке. **Категория Д** Щековина с чесноком и морковью; Щековина с чесноком и укропом; Рулет из щековины; Щековина в мятном маринаде; Щековина в медовом маринаде; Шашлык из щековины; **Без категории:** Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных (бараньих); **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –жареные:** Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сырокопченые: Категория Б:** Сердце говяжье (оленье, баранье, свиное); Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сыровяленые: Изделия из субпродуктов сыровяленые: Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи) пряные; «Юкола вяленая из сердца». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареносушеные: Категория Д: Без категории:** Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные. **1.1.10 Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сушеные [сублимационной сушки]:** Пенис [Pizzel] говяжий; Аорта [Aorta] говяжья; Жилка становая [Stanovaya vein (tendons)] говяжья (сухожилие); Рубец [Rumen] говяжий; Сычуг [Abomasum] говяжий; Книжка [Omasum] говяжья; Сетка [Reticulum (honeycomb tripe)] говяжья (сотовый желудок).

HACCP EXPERT

Изменение № 1 Дата введения в действие 16.12.2016 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа мясные Подвид – вареные Категория В:** мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински». **Категория Д:** ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински» ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински» ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински» хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински» пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински»

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.03.2017 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория В:** рулет «Мраморный»

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.04.2017 год Дополнить рекомендуемые сроки годности

Изменение № 4 Дата введения в действие 21.03.2018 год **Изделия из субпродуктов варенокопченые: Группа – мясные. Подвид – варенокопченые Категория Д:** Ушки свиные "По-кавказски"; Ушки свиные с маринадом «Кавказским».

Изменение № 5 Дата введения в действие 11.05.2018 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д:** "Печень слоеная".

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.04.2019 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д:** Рулет "Деликатесный с языком"; Рулет "Домашний"; Рулет "Закусочный"; Закуска прессованная "Деревенская". **Изделия из субпродуктов копченовареные: Группа – мясные. Подвид – копченовареные Категория Д:** Уши свиные "Классические".

Изменение № 7 Дата введения в действие 07.03.2020 год **Изделия из субпродуктов варенокопченые [копченовареные]: Группа – мясные. Подвид – варенокопченые [копченовареные]: Категория Б:** «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная].

Изменение № 8 Дата введения в действие 25.06.2020 год **Изделия из субпродуктов сыровяленые: Группа – мясные. Подвид – сыровяленые: Категория Б:** «Юкола вяленая из сердца».

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.02.2021 год Актуализация текста

Изменение № 10 Дата введения в действие 07.03.2023 год **Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории:** Соломка закусочная в маринаде «С чесноком» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «По-кавказски» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «Васаби» [из свиной шкурки].

Изменение № 11 Дата введения в действие 18.12.2024 год **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории:** Уши свиные «По-корейски».

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять или изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями, с указанием дополненных или измененных названий в декларации.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности изделий из субпродуктов мясных, представлены в таблице 17.

Таблица

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,°С	**Относительная влажность, %, не менее**	
Охлажденные вареные изделия,упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток

вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варенокопченые изделия,**копченовареные изделия,**упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копченозапеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток

HACCP EXPERT

сыровяленые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые,упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 суток

Рекомендуемые сроки годности изделий вареных из субпродуктов мясных

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,°С	**Относительная влажность, %, не менее**	
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
- при сервировочной нарезке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
- при порционной нарезке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	65 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	75 суток
-в ламистере с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
- в фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток

Рекомендуемые сроки годности изделий вареносушеных из субпродуктов мясных

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,°С	**Относительная влажность, %, не менее**	
Вареносушеные изделия, упакованные в пакеты из комбинированных полимерных металлизированных пленок:			
с применением консервантов	От 0 до плюс 25	75±5	60 суток

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.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-526-2017 СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ

Дата введения в действие — 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

Настоящий технические условия распространяются на пищевые продукты убоя крупного рогатого скота, свиней и прочих видов продуктивных животных - сырье кишечное обработанное (далее – кишки, продукт, продукция), и предназначенное для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции.

Сырье кишечное обработанное предназначено для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классификация *Кишечное сырье подразделяется:* в зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности: говяжье — черевы, круга, проходники, пищеводы, синюги, синюжные пленки, мочевые пузыри; свиное — черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри; баранье — черевы, синюги, гузенки; конское — черевы, проходники; прочих видов убойных (продуктивных) животных. в зависимости от технологической обработки: кишки-сырец консервированные: кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат. **в зависимости от способа консервирования:** соленое; солено-замороженное; замороженное; сухое. ***По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:*** говяжьи: черевы - А, А/В, В [Доместик], С; круга - А, А/В, В; синюги - А, А/В, А/В короткие, В. пищеводы, синюжные пленки, проходники, мочевые пузыри на категории качества не подразделяют. **свиные черевы-фабрикат:** Экстра, А, С. бараньи кишки-фабрикат: черевы - А, В, С; синюги - А, В; гузенки - А, В. Срок годности кишок устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице.

Таблица

Наименование кишок	**Режимы хранения**		**Продолжительность хранения, мес, не более**
	Температура воздуха, °С, не выше	**Относительная влажность, %, не более**	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	85	6
	10	85	3
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью	10	85	18
	25	85	12
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	25	85	24
Кишки и мочевые пузыри сухие	30	65	24
Кишки-сырец замороженные	минус 18	-	6

Кишки и мочевые пузыри фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	-	24

Транспортирование и хранение кишок, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846

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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-095-2016** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ** **(взамен 9213-095-2013)**

Дата введения в действие — 22.12.2016 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 продукты мясные деликатесные: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, сыровяленые и сырокопченые (далее – продукт, продукция, деликатесы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: корейка свиная «Любительская»; балык из свинины «Посольский»; балык свиной; карбонад «Российский»; карбонад «Восточный»; лопатка свиная «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский». окорок свиной «Сибирский» (обезжиренный); говядина «Городская»; баранина; конина; оленина; мясо марала; шейка оленья «Полярная» без кости; шея оленья без кости; шейка свиная «Заказная»; окорочок из оленины «Индиго»; мясо свинины; мясо говядины; филей говяжий «Столичный»; вырезка свиная «Аппетитная»; вырезка говяжья «Аппетитная»; пастрома говяжья «Экстра»; карпаччо из говядины; балык свиной «Юбилейный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** мясо свинины на косточке. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; орех мясной из свинины; карбонад; карбонад «Андреевский»; карбонад «Купеческий». корейка свиная «Хмельницкая»; корейка свиная; корейка свиная «Ароматная»; корейка свиная на ребрышках; корейка свиная «Венгерская» (замена наименования продукции на корейка свиная «Австрийская», изменение №34); корейка свиная «Боярская» (замена наименования продукции на корейка свиная «Народная», изменение №34); пастрома свиная «Боярская» (замена наименования продукции на пастрома свиная «Народная», изменение №34); лопатка свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; окорок бараний; конина «Степная»; язык говяжий; карбонад «Столичный» из свинины; грудинка свиная «Классическая»; окорок свиной; окорок свиной «По-тамбовски» (замена наименования продукции на окорок свиной «По-приморски», изменение №34); орех мясной «Имперский»; шейка свиная «Подмосковная»; шейка свиная «Пряная»; шейка свиная «Деликатесная»; окорок свиной бескостный «Мичуринский»; окорочок свиной «Липецкий»; окорок свиной «Олимпийский»; окорок свиной «Столичный»; окорок свиной «Особый»; балык свиной «Гусарский». **Категория В:** свинина «Юбилейная»; свинина «Гурман»; карбонад «Российский»; шейка свиная «Столичная»; лопатка из свинины «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский»; ру-

НАСР EXPERT

лет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Золотой орех»; окорок свиной «Деликатесный»; окорок свиной «Столичный»; окорочок свиной «Ванюша»; окорочок свиной «Обской»; окорок свиной «Российский»; корейка свиная; корейка свиная «Славянская»; корейка свиная «Фирменная»; грудинка свиная «Любительская»; грудинка свиная «Сибирская»; грудинка свиная «Застольная»; грудинка свиная «Особая»; грудинка свиная бескостная «Купеческая»; грудинка свиная «Столичная»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; грудинка свиная «Пикантная»; корейка свиная; грудинка свиная «По-домашнему»; буженина «Домашняя» из свинины; буженина из свинины; бок олений «Северное сияние»; грудинка свиная «Домашняя»; ребрышки свиные «К пиву»; шейка свиная «Петровская»; рулька свиная; рулька свиная «По-деревенски»; бекон «Деликатесный»; щековина свиная; говядина «Городская»; говядина «Деликатесная»; баранина; конина; карбонад на кости. **Категория Г:** поросенок молочный; бекон; бекон «Крестьянский»; бекон «Любительский»; бекон «Деревенский»; грудинка свиная в форме «По-деревенски»; грудинка свиная «Польская»; грудинка свиная «Петровская»; грудинка свиная «Кубанская»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; свинина «По-милански»; свинина «Славянская»; рулет из свиной грудинки «Парочка»; рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; корейка свиная. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; окорок бараний; орех мясной из свинины; карбонад; корейка свиная; лопатка свиная; рулька свиная; буженина свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; конина «Степная»; нога свиная; бекон «Любительский»; грудинка «Восточная»; рулька свиная; голяшка свиная; ребрышки свиные «К пиву»; ребрышки свиные. **Категория Д:** щековина свиная; ребрышки свиные; ребра говяжьи; ребрышки бараньи; ребрышки оленьи «Восхитительные»; бекон; щековина свиная «Закусочная»; щековина свиная «Киевская»; щековина свиная «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина «Застольная»; ветчина «Столичная»; ветчина в оболочке; свинина «Крамболь»; ассорти в оболочке. **Категория Б:** ветчина говяжья; ветчина «Виктория»; говядина ароматная прессованная. **Категория В:** рулька свиная прессованная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина в шпике; рулет «Пальмира»; грудинка «Пикантная» из говядины и свинины; грудинка свиная «Пикантная». **Категория Б:** рулет из свинины; рулет из свинины и говядины; рулет «Семеновский» из свинины; рулет «Домашний» из свинины; рулет «Праздничный» из свинины; рулет «Венский» из свинины; рулет «Слоеный» из свинины; рулет «По-ростовски» из свинины (замена наименования продукции на рулет «По-южнорусски» из свинины, изменение №34); рулет «Дуплет»; рулет «Северный»; рулет «Деликатный»; ассорти в оболочке; язык говяжий в шпике. **Категория В:** рулет «Любительский»; рулет «Петровский»; шейка свиная «Пикантная»; окорочок «Турист» из говядины и свинины; языки в шпике (говяжьи, свиные). **Категория Г:** бекон прессованный «Мадера»; грудинка слоеная «Ароматная»; набор для солянки; грудинка бескостная «Южная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** вырезка свиная «Аппетитная». **Категория Б:** балык свиной «Российский»; окорок свиной «Сельский». **Категория В:** рулька свиная «По-деревенски». **Категория Г:** язык свиной; окорок свиной «Сельский». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория А:** ветчина «Столичная»; ветчина «Пармская»; свинина прессованная; ветчина «Мраморная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Филейная»; ветчина «Оригинальная»; ветчина «Традиционная. **Категория В:** ветчина «Традиционная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория Б:** рулет «Деликатесный» из свинины; рулет «Ароматный» из свинины; ветчина «Венская»; рулет «Александровский»; рулет «Мозаика»; рулет «Деликатный». **Категория В:** грудинка свиная «В форме»; мясо свиных голов прессованное; мясо «Ассорти» из говядины и свинины; свинина прессованная; **Категория Г:** бекон прессованный; рулет «Деликатесный»; рулет «Ароматный». **Категория Д:** бекон прессованный; свинина «Финская»; свинина «Избушка». **Группа мясная.**

Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А: карбонад; карбонад «Юбилейный»; говядина в черносливе; грудинка «Закусочная»; говядина «По-кавказски». **Категория Б:** буженина из свинины буженина из свинины «Ароматная»; шейка свиная; мясо оленье прессованное в форме. **Категория В:** буженина «Праздничная»; корейка свиная «Любительская»; корейка свиная «Деликатесная»; шейка свиная «Столичная»; шейка свиная «По-домашнему»; шинка свиная «Украинская»; окорок свиной запеченный; окорок свиной «Посольский»; лопатка свиная; свинина запеченная в черносливе; свинина; окорок свиной «Мадера». **Категория Г:** бекон «Славянский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, формованный. Подвид – запеченный. Категория Б:** рулет из свинины. **Категория Г:** набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория А:** филей олений; карбонад «Восточный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** окорок свиной; рулет из свинины; корейка свиная; грудинка свиная; пастрома из свинины; ветчина; бекон; бекон «Любительский»; рулет «Знаменский к чаю» из свинины; говядина «Деликатесная»; деликатес «Славянский» из свинины; балык «Гусарский». **Категория Г:** бекон «Любительский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филе говяжье; филе свиное; филе баранье; филе оленины; филе лося. **Категория Б:** окорок свиной; карбонад «Столичный»; карбонад «Юбилейный»; карбонад «По-деревенски». окорочок свиной; окорок свиной «Уральский»; балык свиной; карбонад; грудинка свиная; грудинка бескостная (бекон); шейка свиная; лопатка свиная. **Категория В:** бекон «Крестьянский»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** бекон «Любительский»; бекон «Деревенский». **Категория Д:** ребра свиные; ребрышки свиные «Уральские». рулька свиная (предплечье); голяшка свиная (подбедерок). **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филей олений на кости (без кости); филей олений; палочки из оленины; палочки из оленины к пиву; окорочок из оленины «Индиго»; бастурма «Восторг»; пастрома оленья; карпаччо из свинины; шейка свиная; корейка свиная; грудника свиная бескостная; балык свиной; говядина «Гусарская»; карпаччо из говядины; карпаччо из конины; балык говяжий «Крымский». **Категория Б:** говядина; лопатка оленья без кости; шея оленья без кости; балык свиной «Дарницкий». **Категория В:** бок олений «Северное сияние. **Категория Г:** ребрышки свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы оленьи с чесноком; чипсы оленьи «Пикантные»; чипсы из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы мясные из говядины; чипсы мясные из свинины; чипсы «Джоки» из свинины; чипсы «Джоки» из говядины; чипсы «Джоки» из конины; чипсы «Джоки» из оленины; ломтики из говядины; ломтики из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. Подвид – вареный, формованный. Категория А:** ассорти в форме. **Категория Б:** окорок свиной бескостный «Мичуринский»; рулет «Северный»; рулет «Петербургский»; рулет «Невский». **Категория В:** ветчина «Смоленская»; грудинка свиная прессованная «Старорусская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина; бастурма из оленины; бастурма из лосятины бастурма из говядины; балык из говядины; балык из свинины; балык из оленины; балык из баранины; балык из лосятины; хамон из оленины; хамон из лосятины; хамон из говядины. **Категория Б:** шейка свиная; хамон из свинины; хамон из баранины; бастурма из свинины; бастурма из баранины.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ №1-47 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** шейка свиная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В:** язык говяжий. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория Б:** ветчина вареная из свиного окорока. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** ростбиф. **Категория В:** буженина. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса.**

цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А: говядина «Брезаола». **Категория В:** шея свиная.

Изменение № 2 Дата введения в действие 30.01.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** карбонад «Праздничный»; говядина «Изысканная»; филей говяжий «Столичный»; филей говяжий «Столичный» с паприкой; оленина «Царская»; конина «Навруз». **Категория Б:** шейка свиная «Петровская» вариант 2; **Категория В:** окорок свиной вариант 3. **Категория Г:** поросенок молочный вариант 2; бок свиной с чесноком; грудинка свиная бескостная «Домашняя». **Категория Д:** ребрышки свиные вариант 2. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** буженина из свинины. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Б:** пастрома из свинины. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы из свинины «Сицилия»; чипсы из оленины «По –якутски»; чипсы «Из конины»; чипсы «Канзас» из говядины. конина «Наримановская»; бастурма «Праздничная»; балык «Венский»; филей говяжий «По-австрийски»; филей свиной «Гранд»; филей олений «Полярная звезда»; филей конский «Янгаул». **Категория Б:** шейка свиная «Экстра». **Категория В:** грудинка свиная «Янтарная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.03.2017 год **Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – варено-запеченный. Категория А:** язык говяжий.

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.04.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** карпаччо из говядины. **Категория Б:** карпаччо из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы из говядины; чипсы из свинины; мясо «По-ковбойски» из говядины; мясо «По-ковбойски» из свинины. **Категория Б:** языки сыровяленые.

Изменение № 5 Дата введения в действие 27.04.2017 год **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** соломка из говядины; соломка из свинины.

Изменение № 6 Дата введения в действие 15.05.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** говядина «Европейская». **Категория В:** балык свиной «Ароматный»; балык из мяса свинины и говядины «Семейный»; орех из мяса свинины «Пряный»; шея свиная «Сочная». **Категория Г:** грудинка свиная «Подольская»; грудинка свиная «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз».

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.06.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** язык говяжий «Нежный». **Категория Б:** конина «Тулпар»; говядина «Деликатесная»; окорок бараний. **Категория Г:** ребро конское. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** рулет «Деликатесный».

Изменение № 8 Дата введения в действие 15.08.2017 год **РАЗДЕЛ 7 «Правила транспортирования и хранения» п. 7.8 «Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции»** изложить в новой редакции: **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной:** при температуре от 0°С до 4°С –**не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 12°С –**не более 120 суток;** при температуре от минус 7°С до минус 9°С– **не более 12 месяцев;** при температуре от минус 18°С – **не более 18 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С*** – **не более 9 месяцев; для хамона – не более 12 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:*** сервировочная нарезка– **не более 90 суток;** порционная нарезка – **не более 95 суток.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:*** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток.**

Изменение № 9 Дата введения в действие 25.09.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** деликатес из свинины

и говядины «День-ночь»; рулет из конины; рулет из оленины; **Категория Б:** рулет из свинины «Золотой орех»; **Категория В:** грудинка свиная бескостная «Купеческая»; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок олений.

Изменение № 10 Дата введения в действие 26.10.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** Свинина «Царская»; Свинина «По-французски»; Свинина «Ароматная»; Свинина «Деревенская»; Свинина «Охотничья»; Свинина «Владимирская». **Категория В:** Свинина «Деликатесная»; Свинина «Столичная»; Свинина «Юрьевская»; Свинина «Свойская»; Кумплячок (окорок) «Домашний»; «Деликатес от тещи».

Изменение № 11 Дата введения в действие 18.12.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** пастрома «Столичная» **Категория В:** шейка «Буженаль» рульки свиные. **Категория Г:** грудинка свиная «Нежная»; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** свинина «Классическая». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** буженина «Праздничная». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копченый. Категория В:** шашлык из свинины. **Категория Д:** ребрышки свиные.

Изменение № 12 Дата введения в действие 22.12.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонат. **Категория В:** окорок свиной; шея свиная; рулька свиная. **Категория Г:** грудинка «Ароматная»; грудинка свиная. **Категория Д:** ребра свиные «По-домашнему»; хребты свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** говядина «Деревенская». **Категория Д:** ребро конское. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма из говядины; вырезка свиная. **Категория Б:** свиной окорок «Крудо»; бедро ягненка «Прошутто». **Категория В:** шейка свиная «Коппа». **Категория Г:** грудинка свиная; грудинка свиная «Панчетта».

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.12.2017 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок олений.

Изменение № 14 Дата введения в действие 31.01.2018 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок свиной «Пикник»; свинина «Любительская»; карбонат «Деликатесный»; говядина «Заказная». **Категория В:** окорок свиной «Столичный» вариант 2; шейка свиная «Ароматная»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** грудинка свиная «Пикантная» вариант 3; грудинка свиная «Столичная»; бекон «По-венски». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** конина «Праздничная»; говядина прессованная; конина прессованная. **Категория Б:** рулет «Москворецкий». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** грудинка свиная «По-русски»; грудинка свиная «Домашняя». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория В:** бекон «Деликатесный». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** шейка свиная «По-домашнему».

Изменение № 15 Дата введения в действие 26.02.2018 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** мясо прессованное «Ассорти». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок свиной «Ялуторовский».

Изменение № 16 Дата введения в действие 14.03.2018 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** свинина «По-домашнему». **Категория Б:** шейка «По-венски». **Категория В:** грудинка «Южная». **Категория Г:** ребрышки

HACCP EXPERT

«Для пикника». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:** рулет «Особый».

Изменение № 17 Дата введения в действие 20.04.2018 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** ветчина «Баден-Баден». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А:** карбонад «Царский».

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.09.2018 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонад свиной «Советский»; балык свиной «Советский»; говядина «Советская». **Категория В:** рулька свиная «Советская»; свинина «Советская»; шейка свиная «Советская». **Категория Г:** корейка свиная «Советская»; грудинка свиная «Советская». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** балык «Венский». **Категория Б:** свинина «Пармская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма «Восторг». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** балык из свинины.

Изменение № 19 Дата введения в действие 15.04.2019 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** грудинка свиная «Панчетта». **Категория Г:** грудинка «По-домашнему» варено-копченая; грудинка «По старым рецептам» варено-копченая; грудинка «По-деревенски» варено-копченая; грудинка «Пикантная в перце» варено-копченая; грудинка «Бабушкин рецепт» варена копченая; грудинка «Возьми на рыбалку» варено-копченая; ассорти варено-копченое; набор варено-копченый; набор для солянки варено-копченый. **Категория Д:** ребрышки «Возьми к пиву» варено-копченые; ребрышки «Пикантные» варено-копченые; ребрышки «Деликатесные» варено-копченые; ребрышки «Мясные палочки» варено-копченые; щечки «Мясные» варено-копченые; щечки «Пикантные» с перцем варено-копченые; щечки «Янтарная серия» варено-копченые. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Б:** буженина «Сибирский характер» варено-копченая. **Категория В:** фонарик «Мясной» варено-копченый. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** буженина «Боярская» запеченная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория В:** бастурма «Восторг».

Изменение № 20 Дата введения в действие 24.07.2019 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** карбонад свиной «Московский» варено-копченый; говядина «Любимая» варено-копченая. **Категория Б:** окорок свиной «Княжеский» варено-копченый; рулет свиной варено-копченый; окорок свиной копчено-вареный карбонад «Столичный» копчено-вареный; буженина «Домашняя» копчено-вареная **Категория В:** буженина из свинины «Столичная» варено-копченая; корейка свиная «Боярская» копчено-вареная; грудинка свиная «Классическая» копчено-вареная. **Категория Г:** ребро свиное варено-копченое. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Г:** ветчина свиная «Муромская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма говяжья сыровяленая.

Изменение № 21 Дата введения в действие 28.03.2020 год **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория Б:** грудинка свиная сырокопченая.

Изменение № 23 Дата введения в действие 28.03.2020 год **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** грудинка «Пикантная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый.** бекон; Набор «Охотника».

Изменение № 24 Дата введения в действие 29.12.2021 год **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы из говядины «Острые» сыровяленые;

HACCP EXPERT

чипсы из говядины «Классические» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Классические» сыровяленые; пивчики свиные «Острые» сыровяленые; пивчики свиные «Острые» сыровяленые; кнуты свиные «К пиву» сыровяленые. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория Б:** корейка со специями; корейка свиная; карбонад; балык «Столичный»; **Категория В:** бекон «Любительский»; бекон «Белорусский» (замена наименования продукции на бекон «Могилевский», изменение №34); **Категория Г:** грудинка; грудинка «Закусочная».
Изменение № 25 Дата введения в действие 18.01.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** язык свиной варено-копченый. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, формованный. Категория Б:** Продукт по-Армавирски; Мясная классика; Домашнее мясо; Фермерский продукт; Пряное мясо; Королевский продукт; Деревенская история; Классический ароматный; Праздничный продукт; Купеческий дворик. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория В:** мясо свиных голов прессованное.
Изменение № 26 Дата введения в действие 05.04.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** окорок варено-копченый "Копченый на дровах"; буженина варено-копченая "Традиционная"; шинка варено-копченая "Копченая на дровах"; окорок варено-копченый "Традиционный"; ветчина варено-копченая "Балыковая"; окорок варено-копченый "Боярский"; окорок варено-копченый "Любительский"; говядина варено-копченая "Посольская"; **Категория Б:** шейка варено-копченая "Столичная"; шейка варено-копченая "Традиционная"; карбонад варено-копченый "Столичный"; карбонад варено-копченый "Традиционный"; корейка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; корейка варено-копченая "Традиционная"; корейка варено-копченая "С луком и горчицей"; корейка варено-копченая "С перцем и горчицей"; балык варено-копченый "Боярский"; рулька варено-копченая "Копченая на дровах"; рулька варено-копченая "Бюргер"; ветчина варено-копченая "Царская"; ветчина варено-копченая "Деревенская с имбирем и медом"; рулет из рульки варено-копченый; голяшка и рулька варено-копченые "Баварские"; пастрами варено-копченая "Классика"; **Категория Г:** грудинка варено-копченая "Крестьянская" с можжевельником; грудинка варено-копченая "Пикантная"; грудинка варено-копченая "Деликатесная"; грудинка варено-копченая "Домашняя"; грудинка варено-копченая "Каджун"; бекон варено-копченый "Испанский"; бекон варено-копченый "Венский"; шпик копчено-вареный "По-венгерски" (замена наименования продукции на шпик копчено-вареный "По-молдавски", изменение №34); продукт из свинины копчено-вареный "Шпек"; продукт из свинины копчено-вареный сало "По-белорусски" (замена наименования продукции на продукт из свинины копчено-вареный сало "По-цыгански", изменение №34); продукт из свинины копчено-вареный сало "Копченое на дровах"; рулет варено-копченый "Буженаль"; рулет варено-копченый "Домашний"; рулет варено-копченый "С томатами и чесноком"; щековина варено-копченая "Копченая на дровах"; щековина варено-копченая "Казачья"; **Категория Д:** ребрышки варено-копченые "К пиву" **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** буженина вареная с перцем и чесноком; **Категория Г:** закуска вареная "Фермерская острая"; **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** буженина запеченная "Старый рецепт"; буженина запеченная "Де Люкс"; вырезка запеченная "Старый рецепт"; свинина запеченная "Старый рецепт"; говядина запеченная "Старый рецепт"; **Категория Б:** карбонад запеченный "Старый рецепт"; шейка запеченная "Старый рецепт"; корейка запеченная "Старый рецепт"; **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** карпаччо сырокопченое из говядины; вырезка сырокопченая " Охотничья с можжевельником"; **Категория Б:** шейка сырокопченая "Средиземноморская с итальянскими травами"; карбонад сырокопченый "Хабуго с острой паприкой"; **Категория Г:** грудинка сырокопченая "Каджун".

Изменение № 27 Дата введения в действие 06.05.2022 год **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** корейка свиная; окорок свиной; балык свиной; джерки из свинины; бастурма из говядины; брезаола из говядины; **Категория Б:** шейка ветчинная свиная. рулет свиной; **Категория Г:** грудинка свиная; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** ломо из свинины; филе в оболочке свиное; пармская ветчина; окорок свиной; корейка свиная; **Категория Б:** коппа; капоколло; **Категория В:** панчета; бекон свиной.

Изменение № 28 Дата введения в действие 01.07.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** рулет «Домашний» из свинины; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина из свиного окорока.

Изменение № 29 Дата введения в действие 08.09.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варенокопченый. Категории Б:** рулет «Домашний» из свинины; балык «Праздничный из печи»; «бекон говяжий»; **Категории В:** рулет из грудинки свиной; **Категории Г:** грудинка свиная «Премиум»; грудинка свиная бескостная «Премиум»; бекон свиной «Классический»; грудинка свиная бескостная «Прим»; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории Б:** вырезка свиная; балык свиной; **Категории Г:** грудинка свиная бескостная «Классическая»; бекон свиной «Классический»; грудинка свиная бескостная «Прим».

Изменение № 30 Дата введения в действие 29.08.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варенокопченый. Категория Б:** рулет «Фермерский»; рулет «Деревенский»; рулет «Праздничный с брусникой»; рулет «Праздничный с абрикосом»; рулет «Из печи»; **Категория В:** рулет «Классический»; **Категория Г:** грудинка «Московская».

Изменение № 31 Дата введения в действие 28.10.2022 год Актуализация текста.

Изменение № 32 Дата введения в действие 23.12.2022 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** вырезка свиная «Аппетитная»; рулет «Домашний» из свинины; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Г:** бекон «Деликатесный»; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории В:** балык свиной; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А:** корейка соленая «Застольная»;

Изменение № 33 Дата введения в действие 30.01.2023 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** буженина из свинины; шинка «Украинская» Люкс; шинка «Украинская» с чесноком и укропом; шинка «Украинская» с чесноком; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:** шейка Пряная; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** буженина «Домашняя» из свинины; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория В:** грудинка соленая; сало «По-Белорусски» (замена наименования продукции на сало «По-смоленски», изменение №34).

HACCP EXPERT

Изменение № 34 Дата введения в действие 27.06.2023 год **Замена наименования продукции**

Заменяемое придуманное название	Новое придуманное название
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:	
корейка свиная «Венгерская»; корейка свиная «Боярская»; пастрома свиная «Боярская»; окорок свиной «По-тамбовски»;	корейка свиная «Австрийская»; корейка свиная «Народная»; пастрома свиная «Народная»; окорок свиной «По-приморски»;
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:	
рулет «По-ростовски» из свинины;	рулет «По-южнорусски» из свинины;
Изменение № 24	
Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: Категория В:	
бекон «Белорусский»;	бекон «Могилевский»;
Изменение № 26	
Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г	
шпик копчено-вареный "По-венгерски"; продукт из свинины копчено-вареный сало "По-белорусски";	шпик копчено-вареный "По-молдавски"; продукт из свинины копчено-вареный сало "По-цыгански";
Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория В:	
сало «По-Белорусски».	сало «По-смоленски».

Изменение № 35 Дата введения в действие 12.07.2023 год **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** балычок свиной из вырезки сыровяленый; балычок свиной из окорока сыровяленый; балычок свиной из карбонада сыровяленый; **Категория Г:** балычок из бекончика сыровяленый.

Изменение № 36 Дата введения в действие 25.09.2023 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** балык «Ароматный»; балык «Семейный»; говядина «Европейская»; шея «Сочная»; шинка свиная; кумплячок; кумплячок «Домашний»; продукт свиной «Гусарский»; свинина «Царская»; свинина «Деликатесная»; рулет «Венский»; **Категория В:** ветчина «Баден-Баден»; **Категория Г:** грудинка «Подольская»; грудинка «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз»; грудинка свиная «Черный кабан»; свинина «Копченая на дровах»; грудинка копченая с чесноком; свинина варено-копченая под соусом «Бешамель»; **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** свинина запеченная «По-домашнему»; карбонад запеченный с перцем и чесноком в соусе барбекю; карбонад запеченный в соевом соусе с томатами и луком; карбонад запеченный в соевом соусе с луком, томатом и морковью; карбонад

HACCP EXPERT

запеченный с горчицей и паприкой в чесночном соусе; карбонад запеченный в кисло-сладком соусе; карбонад запеченный в клюквенном соусе; карбонад запеченный в чесночном соусе с вялеными томатами; карбонад запеченный в соевом соусе с луком, томатом и морковью; карбонад запеченный с горчицей и паприкой в чесночном соусе; балык запеченный в кисло-сладком соусе с горчицей и чесноком; балык запеченный с черносливом и грецким орехом; балык запеченный с луком и базиликом; балык запеченный с чесноком, горчицей и прованскими травами; балык запеченный в соевом соусе с перчиком халапеньо; балык под соевым соусом с молотым имбирем; буженина запеченная с чесноком; **Категория Г:** свинина запеченная в брусничном соусе; свинина медовом соусе; свинина чесночном соусе с горчицей и паприкой; свинина запеченная в чесночном соусе и зеленью; свинина в чесночном соусе с лавровым листом и перцем; свинина запеченная в медовом соусе с дижонской горчицей; грудинка томленая в соевом соусе; грудинка томленая в соевом соусе с молотым имбирем; грудинка томленая с луком и зеленью грудинка запеченная с чесноком и перцем; грудинка запеченная с розмарином и дижонской горчицей; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории Б:** «Полендвица»; «Полендвица из погребка»; шейка свиная; **Категория Г:** бекон «Дворянский»; «Панчетта»; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** «Соломка свиная»; «Соломка свиная пряная»; чипсы из свинины в маринаде «Медвежий лук»; чипсы из свинины в маринаде «Греция»; чипсы из свинины в маринаде «Бургер»; чипсы из свинины в маринаде «Шинкеншпек»; чипсы из свинины «Мадьярские»; «Свинина с чесноком»; «Говядина с чесноком»; «Свинина со вкусом грузинских специй»; «Свинина с кефирным маринадом»; «Свинина с маринадом «Оклахома»; «Свинина с маринадом «Аджика»; свинина «Сицилия»; **Категории Б:** подушечки мясные «Классические»; подушечки мясные «По-мексикански».

Изменение № 37 Дата введения в действие 27.11.2023 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** говядина «Армавирская Юбилейная»; говядина «Пикантная»; говядина «Европейская»; говядина «Семейные традиции»; **Категория В:** карбонад «Элитный»; карбонад «от Жупикова»; карбонад «Изысканный»; говядина «По-деревенски с чесноком»; говядина «Станичная двойного копчения»; говядина «Южная с дымком»; деликатес «Особый»; деликатес «Слоеный День-Ночь»; «Мясо по-домашнему»; «Пастрами из говядины»; «Слойка на ольхе»; **Категория Г:** грудинка «от Жупикова». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В:** ветчина «Пикантная»; **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** деликатес из говядины запеченный; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории А:** брезаола из говядины; **Категория Б:** балычок свиной из вырезки сырокопченый; балычок свиной из окорока сырокопченый; балычок свиной из карбонада сырокопченый; **Категория Г:** балычок из бекончика сыровяленый. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория Б:** балычок свиной из вырезки сыровяленый; балычок свиной из окорока сыровяленый; балычок свиной из карбоната сыровяленый; «Коппа» шея сыровяленая; **Категория Г:** балычок из бекончика сыровяленый.

Изменение № 38 Дата введения в действие 28.12.2023 год **Группа — мясная. Вид — продукт из мяса. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** рулет из окорока с белым перцем; рулет из окорока с зеленым перцем; рулет из окорока с белым перцем «Хорошие продукты»; рулет из окорока с зеленым перцем «Хорошие продукты».

Изменение № 39 Дата введения в действие 11.03.2024 год **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории А:** балык «Дарницкий»; пастрома «Кавказская»; шейка «Мраморная»; карбонат «Пикантный»; чипсы из свинины; чипсы из свинины «Острые»; чипсы из говядины; **Категория Г:** грудинка «Янтарная».

Изменение № 40 Дата введения в действие 05.06.2024 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый Категории Б:** лакомство из говядины; говяжьи дольки; суджурики из говядины; филейки из говядины со вкусом сыра; филейки из говядины со вкусом аджики; филейки из говядины со вкусом меда; мясная соломка из говядины; мясные ломтики из говядины; карбонарики свиные; слайсы из говядины со вкусом сыра; слайсы из говядины со вкусом аджики; слайсы из говядины остренькие. **Категории В:** мясные ломтики «Чоризо»; мясная закуска; мясной перекус; мясики со вкусом сыра; мясики со вкусом терияки; мясики острые; свиные дольки; суджурики из свинины; мясной оковалочек; мясная соломка из свинины; мясные ломтики из свинины; мясные ломтики «Чоризо»; мясные ломтики «С сыром»; мясные ломтики «Классика»; мясные ломтики «Медово яблочные»; паутинка «Чоризо»; паутинка «С сыром»; паутинка «Классика»; паутинка «Хамон»; паутинка «Гриль»; паутинка «Медовояблочная»; салями стиксы «Чоризо»; салями стиксы «Пармезан»; салями стиксы «Табаско»; салями стиксы «Фруктово ягодные»; салями стиксы «Цитрусовый перец»; слайсы из свинины со вкусом сыра; слайсы из свинины со вкусом аджики; слайсы из свинины остренькие; филейки из свинины со вкусом сыра; филейки из свинины со вкусом аджики; филейки из свинины со вкусом меда; мясные галеты.

Изменение № 41 Дата введения в действие 16.10.2024 год **Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый, формованный Категории Б:** окорок; «Буженина из печи»; **Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категории Б:** «Рулет из печи»; Рулет «Фермерский»; Рулет «Венский»; Рулет «Копченый на дровах»; Рулет «Гусарский с чесночком»; Рулет «Княжеский»; Рулет «Сказочный»; Рулет «Гурман»; Рулет «Царский»; **Группа – мясные продукты Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категории Б:** Ветчина «Боярская»; Ветчина «Элитная»; **Группа -мясные продукты, формованные Подвид – запеченный Категории Б:** «Шервурдская закуска».

Изменение № 42 Дата введения в действие 18.10.2024 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид варено-копченый. Категория А:** балык свиной; говядина «Посольская»; **Категория Б:** грудинка «По-русски»; корейка свиная «Ароматная»; шея по-московски; рулет «День-Ночь»; грудинка свиная «Классическая»; **Категория В:** ребрышки свиные; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** буженина вареная.

Изменение № 43 Дата введения в действие 02.12.2024 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** карбонад «Деликатесный»; **Категория Б:** карбонад «Деликатесный»; корейка свиная от Жупикова; корейка свиная «На дровах» от Жупикова. карбонад свиной «На дровах».

Изменение № 44 Дата введения в действие 24.12.2024 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** корейка; окорок Изысканный; говядина Деликатесная; вырезка; **Категория В:** шея Столичная; карбонад Московский; рулька по-домашнему; **Категория Г:** грудинка Домашняя; рулет Строгановский; рулет Киевский; ребрышки Закусочные; закуска Деликатесная; **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** буженина с чесноком и перцем; **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** грудинка Купеческая; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категории А:** вырезка Юбилейная; балык Деликатесный.

Изменение № 45 Дата введения в действие 24.04.2025 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** грудинка говяжья томленая; **Категория В:** шея свиная маринованная; **Категории Г:** грудинка свиная томленая; **Группамясная Вид – продукт из мяса, цельнокусковой Подвид – сырокопченый Категория А:** чипсы свиные Сальса; чипсы свиные Хамон; **Категории Г:** грудинка свиная копченая;

Изменение № 46 Дата введения в действие 05.06.2025 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** свинина из печи буженина из печи карбонад из печи окорок из печи буженина на дровах карбонад на дровах окорок на дровах свинина на соломе буженина на соломе карбонад на соломе окорок на соломе **Категории В:** грудинка из печи грудинка на дровах грудинка на соломе **Категории Д:** щековина из печи щековина на дровах щековина на соломе **Группа – мясные продукты. Вид – продукты из мяса цельнокусковые. Подвид – сушеные. Категория А:** мясные чипсы говядина «аджика»; мясные чипсы говядина «горчица»; мясные чипсы говядина «карри»; мясные чипсы говядина «кунжут»; мясные чипсы говядина «острые»; мясные чипсы говядина «паприка»; мясные чипсы говядина «соль»; мясные чипсы говядина «терияки»; мясные чипсы говядина «чеснок»; мясные чипсы свинина «аджика»; мясные чипсы свинина «горчица»; мясные чипсы свинина «карри»; мясные чипсы свинина «кунжут»; мясные чипсы свинина «острые»; мясные чипсы свинина «паприка»; мясные чипсы свинина «соль»; мясные чипсы свинина «терияки»; мясные чипсы свинина «чеснок».

Изменение № 47 Дата введения в действие 24.09.2025 год **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категории В:** грудинка свиная «Панчетта». ребра свиные; **Категории Г:** ребра свиные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Примечания: 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 деликатесных изделий: Продукт мясной:*** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75±5%. Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции целым изделием, в полиамидной оболочке при температуре от 0 до 6°С – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности для вареной и соленой продукции при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 5 суток; целым изделием (с использованием консервантов) – не более 60 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 5 суток; порционная нарезка (с использованием консервантов) – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности для вареной и соленой продукции**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **не более 90 суток;** целым изделием (с консервантами) **не более 110 суток;** порционная нарезка (без консервантов) **не более 45 суток;** порционная нарезка (с использованием консервантов) **не более 65 суток; Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареной, варено-копченой продукции при темпера-**

туре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) – не более 12 суток; целым изделием (с использованием консервантов) – не более 60 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 8 суток; порционная нарезка (с использованием консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 5 суток; сервировочная нарезка (с использованием консервантов) – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареной, варено-копченой**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **не более 90 суток;** целым изделием (с консервантами) **не более 110 суток;** порционная нарезка (без консервантов) **не более 45 суток;** порционная нарезка (с использованием консервантов) **не более 75 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **не более 20 суток;** сервировочная нарезка (с использованием консервантов) **не более 60 суток; Рекомендуемые сроки годности для варено-запеченной, копчено-запеченной, запеченной продукции при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:** целым изделием (без консервантов) – не более 5 суток; целым изделием (с использованием консервантов) – не более 60 суток; порционная нарезка (без консервантов) – не более 5 суток; порционная нарезка (с использованием консервантов) – не более 60 суток; сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 5 суток; сервировочная нарезка (с использованием консервантов) – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности для варено-запеченной, копчено-запеченной, запеченной** упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **не более 90 суток;** целым изделием (с консервантами) **не более 110 суток;** порционная нарезка (без консервантов) **не более 45 суток;** порционная нарезка (с использованием консервантов) **не более 75 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **не более 5 суток;** сервировочная нарезка (с использованием консервантов) **не более 60 суток; Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой** продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **– не более 180 суток;** целым изделием (с использованием консервантов) **– не более 220 суток;** для хамона – **не более 12 месяцев;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 150 суток;** порционная нарезка (с использованием консервантов) **– не более 180 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 150 суток;** сервировочная нарезка (с использованием консервантов) **– не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой и сыровяленой** продукции при температуре от 0 до 25°С относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **– не более 90 суток;** -целым изделием (с использованием консервантов) **– не более 100 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 90 суток;** порционная нарезка (с использованием консервантов) **– не более 100 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка (с использованием консервантов) **– не более 100 суток.**

HACCP EXPERT

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT