«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 ПРОДУКЦИЮ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

ТУ,ТИ 10.13.14-724-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 3

ТУ,ТИ 10.13.14-1052-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 8

ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 14

ТУ,ТИ 10.13.14-722-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 20

ТУ,ТИ 10.85.13-754-2018 ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 24

ТУ,ТИ 10.85.13-777-2019 СОУСЫ И ПРИПРАВЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 27

ТУ,ТИ 10.89.12-032-2024 ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 28

ТУ,ТИ 10.89.12-029-2024 ОМЛЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 29

ТУ,ТИ 10.39.21-778-2019 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 30

ТУ,ТИ 11.02.12-776-2019 КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 32

ТУ,ТИ 10.85.13-769-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 34

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-724-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД (взамен ТУ 10.13.14-724-2017)**

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 распространяются на изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы, изготовленные по технологии су-вид (sous vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, 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: Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид, подразделяют на: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные изделия из мяса птицы; кулинарные изделия, содержащие мясо птицы; растительные кулинарные изделия с мясом птицы. ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** на кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, индеек, перепелов и др.) на кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, гусей и др.). ***в зависимости от технологии изготовления*:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостное и бескостное мясо]; рубленые [продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно]. 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 изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы по технологии су-вид.** Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленные по технологии су-вид в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** Индейка «Праздничная» [грудки н/к]; Куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; Куриное мясо с подливой из вяленых томатов; Грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; Куриная грудка с французской горчицей; Индейка sous vide [грудки н/к]; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [грудки н/к]; «Курица кайен» [грудки н/к]; «Курица карри по-азиатски» [грудки н/к]; «Куриный карри» [грудки н/к]; «Жареные цыплята» [грудка н/к]; Простые куриные грудки с травами; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в собственном соку со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Курица [грудка н/к] в имбирном мармеладе. Кокосовый цыпленок [грудка н/к]; Куриные грудки по-азиатски. **Сорт высший:** Индейка «Праздничная» [четвертины]; «Хрустящие куриные бедрышки»; «Жареные цыплята» [бедра и голени]; Окорочка индейки sous vide; Голень индейки sous vide; Курица в имбирном мармеладе; Индейка sous vide [окорочка]; Половинка цыпленка-бройлера в прованских травах; Половинка цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Половинка цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Половинка цыпленка-бройлера в соусе терияки; Половинка цыпленка-бройлера в соусе карри; Окорочка цыпленка-бройлера в прованских травах; Окорочка цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Окорочка цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Окорочка цыпленка-бройлера в соусе терияки; Окорочка цыпленка-бройлера в соусе карри; Бедра цыпленка-бройлера в

HACCP EXPERT

прованских травах; Бедра цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Бедра цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Бедра цыпленка-бройлера в соусе терияки; Бедра цыпленка-бройлера в соусе карри; Голень цыпленка-бройлера в прованских травах; Голень цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]. Голень цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Голень цыпленка-бройлера в соусе терияки; Голень цыпленка-бройлера в соусе карри; «Цыплята тандури» sous vide; Крылышки "Баффало" sous vide; «Крылышки Буффало»; Бедра куриные имбирно-апельсиновые су-вид; «Курица Корниш» с ароматом фенхеля sous vide; Цыплята-гриль sous vide; «Куриные крылышки тебасаки» sous vide; Куриные крылышки с лимонной травой sous vide; Куриные крылышки в устричном соусе; Крылышки цыпленка sous vide; Куриное бедро и картофель с тимьяном sous vide; Крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; «Жареный цыпленок» [тушка]; Курица копченая sous vide; «Курица кайен» [бедра]; Курица целиком под соусом sous vide; Цыпленок целиком под соусом sous vide; Цыпленок с английской горчицей и бобами; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [четверти, окорочка]; Голень куриная в соевом соусе; Перепелиные ножки с шалфеем; Цыпленок-табака sous vide; Цыпленок-корнишон sous vide; Цыпленок-корнишон-табака sous vide; Бедрышки куриные sous vide; Тушка перепела sous vide; Перепел-табака sous vide; Ножки перепела sous vide; Ножка [голень] индейки конфи sous vide; Окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера [без специй] п/ф; Окорочок на кости [бедро, голень] индейки [без специй] п/ф; Мясо перепела [тушка] без специй, п/ф; Мясо перепела [перепел-табака] без специй, п/ф; Мясо цыпленка-корнишона [тушка] томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо цыпленка-корнишона [цыпленок-табака] томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера, томленый в собственном соку, со специями; Окорочок на кости [бедро, голень] индейки, томленый в собственном соку, со специями; Мясо перепела [тушка], томленое в собственном соку, со специями; Мясо перепела [перепел-табака], томленое в собственном соку, со специями; Мясо цыпленка-корнишона [тушка] томленое в собственном соку, со специями; Мясо цыпленка-корнишона [цыпленок-табака] томленое в собственном соку, со специями; Окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера [индейки], томленый в маринаде, в том числе промпроизводства; Окорочок на кости [бедро, голень] индейки, томленый в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо перепела [тушка], томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо перепела [перепел-табака], томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо цыпленка-корнишона [тушка] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо цыпленка-корнишона [цыпленок-табака] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Курица [окорочка] в имбирном мармеладе; Курица [бедра] в имбирном мармеладе; Курица [голени] в имбирном мармеладе; Шашлык из индейки sous vide; Сладкая курица терияки су-вид; Острый цыпленок «Адобо» [по-филиппински]. **Сорт первый:** «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока» sous vide; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Грудка куриная конфи; Грудка индейки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи; Крылышки индейки [плечевая и локтевая части] конфи; Крылышки куриные [плечевая часть] конфи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи; Крылья цыпленка-бройлера в прованских травах; Крылья цыпленка-бройлера в специях [паприка/чеснок]; Крылья цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Крылья цыпленка-бройлера в соусе терияки; Крылья цыпленка-бройлера в соусе карри; Крылышки в томатно-медовом соусе; Куриные крылышки с лимонной травой sous vide; Крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; Куриные крылышки «По-сингапурски». **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** Филе грудки куриное [без специй] п/ф; Филе грудки цыпленка-бройлера [без специй] п/ф; Филе грудки цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе грудки цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе грудки цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе грудки цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе грудки цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; Филе грудки перепела sous vide; Филе индейки большое sous vide; Филе индейки малое sous vide; Куриная грудка су-вид; Грудка индейки с травами; «Курица тикка» с поджаренным луком; Куриные грудки су-вид; Куриное мясо в пасте «Поблано»; Грудка куриная «Тикка масала» су-вид; Грудка индейки; Куриная грудка с разноцветными овощами; Куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; Простые куриные грудки с травами; Куриное мясо с подливой из вяленых томатов; Куриное филе с сыром и тимьяном; Грудка индейки sous vide с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; Филе индейки sous vide; Куриная грудка с французской горчицей; Нежнейшие куриные наггетсы подготовленные к жарке методом sous vide [филе]; Куриная грудка sous vide под сырной корочкой; Грудка индейки с клюквенно-шалотным соусом; Куриная грудка с прованскими травами; «Курица кайен» [филе]; Куриные грудки «По-азиатски»; Цыпленок sous vide, запеченный в травах [филе]; Кокосовый цыпленок [филе]; Куриные грудки [филе] по-азиатски; Филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе по технологии sous vide»; Куриная грудка с Пармезаном «По-Онегину»; Цыпленок «По-каджунски» [филе грудки] sous vide; Филе грудки цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе грудки индейки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе грудки цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки индейки томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки куриной в маринаде «Аджика»; Филе грудки куриной в маринаде «Лук-чеснок»; Филе грудки куриной в маринаде «Чесночно-сливочном»; Филе грудки индейки в маринаде «Восточная сказка»; Филе грудки индейки в маринаде

«Клюквенный»; Курица для цезаря су-вид п/ф; Курица [филе грудки] в имбирном мармеладе; Марокканское блюдо из курицы; Куриная сальтимбокка. **Сорт высший:** Филе бедра куриное [без специй] п/ф; Филе голени куриное [без специй] п/ф; Филе бедра цыпленка-бройлера [без специй] п/ф; Филе голени цыпленка-бройлера [без специй] п/ф; «Хрустящие куриные бедрышки»; Филе окорочков цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе бедра цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе голени цыпленка-бройлера в прованских травах; Филе окорочков цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе бедра цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе голени цыпленка-бройлера в специях [паприка-чеснок]; Филе окорочков цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе бедра цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе голени цыпленка-бройлера в кисло-сладком соусе; Филе окорочков цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе бедра цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе голени цыпленка-бройлера в соусе терияки; Филе окорочков цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе бедра цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе голени цыпленка-бройлера в соусе карри; Филе бедра индейки в маринаде «Восточная сказка»; Филе бедра индейки в маринаде «Клюквенный»; Курица [филе окорочков] в имбирном мармеладе; Курица [филе бедра] в имбирном мармеладе; Курица [филе голени] в имбирном мармеладе; Филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; Филе бедра индейки sous vide; Шашлык из индейки sous vide; Шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; Нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; Цыпленок «По-каджунски» [бедра б/к] sous vide; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку [без специй] Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку со специями; Филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку, со специями; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт первый:** Цыпленок с текилой; Куриные грудки; Куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; Куриная грудка с мандаринами; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Филе бедра цыплят конфи; Филе бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт экстра:** Куриные котлеты «По-киевски» су-вид; Рулет из филе индейки с сулугуни су-вид; Грудка индейки, фаршированная каштаном и клюквой; Террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; Террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** Курица, фаршированная кукурузной начинкой; Фаршированная курица «По-корнуоллски». **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт экстра:** Бургеры из индейки с марокканскими специями; **Сорт высший:** Котлета для гамбургера из индейки sous vide; Котлета для гамбургера из курицы sous vide; Куриный биточек для сэндвича sous vide; Греческие фрикадельки. **Сорт первый:** Террин из курицы; «Гурманские» бургеры из мяса индейки с орехами; Колбаски из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки; Купаты из мяса птицы "пастеризованные" для гриля и жарки. **Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые, фаршированные: Сорт первый:** Филе индейки, завернутое в бекон. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** Утка «По-малабарски»; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, [без специй] п/ф; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, со специями; Грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка с медовой начинкой; Утиная грудка в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Утиный конфи [голень] sous vide; Голень утиная sous vide; Голень гусиная sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (голень); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [голень]; Ножки утки sous vide [голень]; Голень на кости утки томленая в собственном соку [без специй] п/ф; Голень на кости утки томленая в собственном соку, со специями; Голень на кости утки томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; **Сорт полужирный:** Утиный конфи [окорочка] sous vide; Утиное конфи по технологии sous vide; Утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; Окорочка утиные sous vide; Окорочка гусиные sous vide; Гусь в маринаде sous vide; Утка су-вид с белыми грибами и соусом из портвейна (окорочка); «Карнитас sous vide с утиным конфи» [окорочка]; Окорочок на кости утки томленый в собственном соку [без специй] п/ф; Бедро на кости утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Окорочок на кости утки томленый в собственном соку, со специями; Бедро на кости утки томленое в собственном соку, со специями; Окорочок на кости утки томленый маринаде, в том числе промпроизводства; Бедро на кости утки томленое маринаде, в том числе промпроизводства; Тушка утки sous vide; Ножки утки sous vide [бедра]; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Грудка утиная конфи; Грудка гусиная конфи; Окорочка утиные конфи; Окорочка гусиные конфи; Бедро

утиное конфи; Бедро гусиное конфи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи; Утиная грудка с имбирем; Утиная грудка су-вид к пиву. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** Филе грудки утиное sous vide; Утиная грудка с ягодным соусом; Утиная грудка в острой соевой глазури; Утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; Утка «По-индиански»; Утка «По-малабарски»; Утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; Утиная грудка су-вид с соусом «Субиз» и черникой; Утиное магре п/ф [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку [без специй]; Грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку со специями; Грудка утки б/к с кожей томленая в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе грудки утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе грудки утки томленое в собственном соку, со специями; Филе грудки утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] с медовой начинкой; Утиная грудка [филе] в вишневом соусе. **Сорт нежирный:** Филе голени утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе голени утки томленое в собственном соку, со специями; Филе голени утки томленое в собственном соку, в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо голени с кожей утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо голени с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо голени с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт полужирный:** Гусь в маринаде sous vide; Филе утиное конфи; Филе гусиное конфи; Филе бедра утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, [без специй] п/ф; Филе бедра утки томленое в собственном соку, со специями; Филе окорочка утки томленое в собственном соку, со специями; Филе бедра утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Филе окорочка утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо окорочка с кожей утки томленое в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо бедра с кожей утки томленый в собственном соку [без специй] п/ф; Мясо окорочка с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо бедра с кожей утки томленое в собственном соку со специями; Мясо окорочка с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Мясо бедра с кожей утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; Утиная грудка [филе] су-вид к пиву. **Сорт односортный:** Террин из фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** Утиные колбаски "пастеризованные" для гриля и жарки; Утиные купаты "пастеризованные" для гриля и жарки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт первый:** Цыпленок sous vide в соевом соусе. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные: Сорт первый:** Перепелка, фаршированная грибами; Куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт первый:** Кебаб из цыплят с овощами на гриле; Куриная грудка с мандаринами. **Сорт фирменный:** Курица-пашот под соусом "Су-вид". **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные: Сорт первый:** Грудка индейки с начинкой из порея и грибов; Куриный рулет. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт первый:** Куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; Фрикадельки из индейки; Куриные шарики с пармезаном. **Сорт бессортовый:** Парфе из печени куриной «А-ля Реймонд Блан» су-вид; Парфе из куриной печени; Паштет из куриной печени. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт полужирный:** Утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; Утиный окорочок конфи томленый "подкопченный"; Утиное крыло конфи; Утиная ножка [окорочка] су-вид; Утиная ножка [голени] су-вид. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт полужирный:** Утиное мясо конфи. **РАСТИТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа: растительные кулинарные изделия с мясом [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт бессортовый:** Ризотто из индейки и грибов; Ризотто из курицы и грибов.

Изменение № 1 Дата введения в действие- 05.10.2023 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Группа: изделия кулинарные из мяса [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** Куриная грудка су-вид; Грудка цыпленка-бройлера су-вид. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт полужирный:** Утиная ножка [окорочок] су-вид. **Группа: изделия кулинарные из мяса [водоплавающей] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** Утиная грудка су-вид.

Изменение № 2 Дата введения в действие- 09.01.2025 год **Группа: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы Вид: по технологии су-вид Подвид: кусковые бескостные Сорт экстра:** Шашлык из филе индейки; Шашлык из куриного филе. **Сорт высший:** Шашлык из мяса бедра бескостного индейки; Шашлык из мяса бедра бескостного куриного; **Сорт первый:** Шашлык из филе грудки цыпленка-бройлера; Шашлык из мяса бедра бескостного цыпленка-бройлера. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт бессортовый:** Паприкаш из куриного

филе. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо [сухопутной] птицы. Вид: по технологии су-вид. Подвид: рубленые, фаршированные: Сорт третий:** Рулет куриный с морковью и медом.

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

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** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], 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 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 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 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 мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** из мяса птицы [содержащие мясо птицы, растительные с мясом птицы], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 8 °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 из мяса [субпродуктов] птицы, 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 из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

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 говя-

дины (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

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-марокански»; «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 стриплойн»; 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 тех-**

HACCP EXPERT

нологии 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

HACCP EXPERT

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.

HACCP EXPERT

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-марокански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тоскански» 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: из-**

делия 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».

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.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.13-754-2018 ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ 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 овощи и овощные смеси производимые по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей [грибов] одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в герметичную вакуумную упаковку и подвергнутые низкотемпературной тепловой обработке, с последующим быстрым охлаждением, готовые к употреблению и сохраняющие исходную свежесть, форму, качество овощей неизменными . Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, различаются используемым сырьем и наличием разнообразных специй, пряных трав и маринадов и выпускаются **в следующем ассортименте:** молодой картофель с розмарином и чесноком; овощная смесь Су-Вид (желтый сквош/тыква, цуккини/кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, батат); овощная смесь Су-Вид (морковь, шалот, порей и цветная капуста); овощная смесь Су-Вид (перец болгарский и лук); «Тиан провансаль»; разноцветные овощи Су-Вид (кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, красный лук); спаржа Су-Вид; картофель, морковь, свекла Су-Вид; грибы Су-Вид с пюре из сельдерея и тимьяном; свекла Су-Вид от Вивьен; молодая морковь Су-Вид с мятой; корнеплоды в свином жире Су-Вид; овощи Су-Вид; жемчужный лук Су-Вид с корицей и беконом; брокколи Су-Вид; брокколи и красный перец Су-Вид с пармезаном; спаржа простая; репа Су-Вид; патиссоны Су-Вид; цуккини Су-Вид; стручковый горошек или стручковая фасоль Су-Вид; радужная морковь Су-Вид; свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты Су-Вид с сыром; конфи из свежих овощей; кукуруза Су-Вид; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни Су-Вид; маринованные овощи Су-Вид; брокколи Су-Вид; ассорти овощное: спаржа, брокколи, болгарский перец, сквош в Су-Вид; брюква с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; репа с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; топинамбур в медовой глазури; тыква Су-Вид; цветная капуста Су-Вид; картофель Су-Вид в утином жире; артишоки Су-Вид; зеленая фасоль кассероле Су-Вид; краснокочанная капуста и яблоки Су-Вид; кукуруза на початке Су-Вид; свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; свежий зеленый горошек; морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; ревень весенний кисло-сладкий; брюссельская капуста Су-Вид; пикантный баклажан с куркумой, кокосовым соусом, ореховым маслом и хрустящей капустой; пикантная морковь; пикантная тыква; пикантный сельдерей; пряная кукуруза; картофельное пюре Су-вид; пюре из сельдерея Су-вид; пюре из топинамбура Су-вид; пюре из тыквы Су-вид; молодая морковь Су-Вид; овощи для винегрета; морковь Су-Вид; спаржа и морковь су-вид на скорую руку; лук-порей Су-Вид; хрустящая морковь с зирой и кориандром; свекла Су-Вид; овощная смесь: морковь, картофель; топинамбур, фенхель Су-Вид; морковно-укропное фрикасе; летняя сальса с кукурузой; фенхель Су-Вид; морковь с пряностями; жемчужный красный лук для салата Су-Вид; репа для салата Су-Вид; патиссоны для салата Су-Вид; цуккини для салата Су-Вид; стручковый горошек для салата Су-Вид; стручковая фасоль для салата Су-Вид; картофельный салат

Су-Вид; батат под сладкой глазурью Су-Вид; картофель по-домашнему sous vide; сельдерей для пюре су-вид; брюссельская капуста в сливочном масле; спаржа "аль денте"; пюре из тыквы; золотая свекла и лук-севок; топинамбур в медовой глазури; спаржа с соусом цитронет; окра или бамия су-вид; брокколи в ассортименте (романеско, брокколи, цветная капуста); лук видалия; томаты, помидорчики черри; грибы в соевом соусе; брюссельская капуста с беконом; кукуруза с кориандром Sous Vide; помидоры черри с песто су-вид; свекла "Челтнем" с маринованной айвой sous vide; репа в березовом соке; козлобородник в маринаде; желтая свекла; морковь в маринаде; томатное конфи; пряная морковь по-марокканski; овощное ассорти (кабачки, морковь, спаржа).

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.09.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 17.03.2020 год картофель пастеризованный цельный; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянский»; картофель пастеризованный в нарезке; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянский».

Изменение № 3 Дата введения в действие 07.03.2023 год картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный» [вариант II]; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный» [вариант II].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Термины и определения Овощи по технологии Су-Вид (Sous vide): овощи, смесь овощная или сочетание овощей, приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией (при необходимости). *Примечание* Процесс быст-

рого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей овощей, картофеля, грибов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 3°С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80%:** в пакетах из пищевого пластика не более **45 суток**. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **55 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) **не более 60 суток**. вырабатываемых в банках **не более 90 суток**. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид, упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 7°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: в пакетах из пищевого пластика [в т. ч. высокобарьерных] не более 90 суток со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид при использовании оптимизированных технологий подготовки, охлаждения, и хранения до 4 месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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 10.85.13-777-2019 СОУСЫ И ПРИПРАВЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

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 соусы и приправы, изготовленные на основе фруктов и овощей с добавлением пряностей и приправ по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низкотемпературной тепловой обработке с последующим быстрым охлаждением, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве соуса (гарнира) ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на 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 годности продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Соусы и приправы по технологии Sous Vide: Соус «Клюквенный» Sous Vide; Соус «Голландез» Sous Vide; Соус «Беарнский» Sous Vide; Острый соус от «Мэдди» Sous Vide; Соус «Острый Чатни» Sous Vide; Соус «Манговый чатни» Sous Vide; Уксус, настоянный на апельсинах и розмарине Sous Vide; Уксус, настоянный на ежевике и базилике Sous Vide; Соус «Пряный из ревеня» Sous Vide; Соус «Голубика маринованная» Sous Vide; Соус «Маринованный ананас с пряностями» Sous Vide; Соус «Горчичный со стаутом» Sous Vide; Соус томатный «Провансаль» Sous Vide.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения: «Овощной соус: продукт, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени». **«Фруктовый соус:** продукт, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления овощей, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени». **Срок годности** продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых продукция сохраняет свое качество). **Рекомендуемый срок годности соусов** при соблюдении условий транспортирования и хранения 20 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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 10.89.12-032-2024 ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

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 яйца в скорлупе, приготовленные по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»] при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и в качестве полуфабрикатов [яйца пастеризованные] для производства готовых блюд [майонеза, тирамису, суфле, различных кремов, соусов] в кондитерской, хлебопекарной, мясоперерабатывающей, ликероводочной и других отраслях пищевой промышленности, а так же в секторе общественного питания для приготовления омлетных смесей, кляров и различных блюд [далее по тексту – продукция Су-Вид]. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и витаминов при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

АССОРТИМЕНТ: Пастеризованные яйца в скорлупе sous vide; Яйца в скорлупе sous vide; Яйца вкрутую sous vide; Яйца вкрутую sous vide с начинкой из лосося и каперсов; Яйца пашот sous vide; Идеальные яйца пашот sous vide; Яйца всмятку sous vide; Идеальные яйца Бенедикт sous vide; Яйца sous vide с заатаром; Яйца пашот в гнездах из драников sous vide; Острый сарду с яйцами sous vide.

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

Рекомендуемые сроки годности яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид при хранении при температуре хранения от 0°С до 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-14 суток для яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид; не более 56 суток для пастеризованных яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид. 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.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.12-029-2024 ОМЛЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

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 омлеты и омлетные смеси, приготовленные по технологии Су-Вид [(Sous Vide «под вакуумом»] в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу [далее продукция Су-Вид]. 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].

АССОРТИМЕНТ: Омлет классический; Омлет с зеленью sous vide; Омлет с цветной капустой sous vide; Омлет с креветками sous vide; Омлет с овощами sous vide; Омлет с ягодами sous vide; Омлет с мясом sous vide; Омлет с жареным луком sous vide; Омлет с сыром sous vide; Омлет с творогом sous vide; Омлет по-флорентийски sous vide; Омлет с лососем и сыром; Французские тосты яичные sous vide; Омлет sous vide с сыром и сосисками; Омлет sous vide с овощным конфетти; Фриттата по-итальянски; Пасхальный омлет с ветчиной.

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

Рекомендуемые сроки годности омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид при температуре хранения от 0°С до плюс 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-10 суток для омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид. 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.

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.21-778-2019 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

Дата введения в действие 15.04.2019 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 фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды), а также орехоплодные культуры, производимые по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»], приготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [ягод] одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, пряностей, и вкусовых добавок, подготовленные в соответствии с установленной технологией, упакованные в герметичную вакуумную упаковку, [которая, в процессе приготовления продукта предотвращает потерю влаги и соков, а также летучих веществ], и подвергнутые низкотемпературной тепловой обработке, с последующим быстрым охлаждением, готовые к употреблению, с сохранением первоначальных вкусовых свойств и структуры фруктов. Приготовление фруктов методом Су-Вид приводит к сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции [без заморозки]. Фрукты, изготовленные по технологии Су-Вид, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ананас в сиропе с корицей и бадьяном Sous Vide; Маринованный ананас Sous Vide с пряностями; Ананас в карамели Sous Vide с розовым перцем; Абрикосы Sous Vide; Голубика, маринованная SousVide; Груша в вине Sous Vide; Груши Sous Vide томленые в красном вине; Груши Sous Vide томленые в каберне; Груши Sous Vide с ванилью и кардамоном; Груши с шафраном Sous Vide; Груша су-вид с лемонграсом, травами и горьким шоколадом; Груши томленые Sous Vide с портвейном, вишнями и сыром горгонзола; Груши Sous Vide томленые в белом вине и кленовом сиропе; Груши с апельсиновым джемом Sous Vide; Груши в клюквенном соусе SousVide; Груша в медово винном соусе Sous Vide; «Китайские груши» Sous Vide; Доси ди банана Sous Vide; Бананы в шоколадном соусе SousVide; Слива Sous Vide; Слива со вкусом Амаретто Sous Vide; Слива с пряными травами Sous Vide; Сливы пашот Sous Vide; Нектарины Sous Vide; Манго Sous Vide; Вишня пашот Sous Vide; Груши пашот Sous Vide; Груши пашот во фруктовом сиропе Sous Vide; Клюква в соусе Sous Vide; Клубника Sous Vide; Засахаренная клубника на бальзамическом уксусе Sous Vide; Клубнично-черничный кули Sous Vide; Малиново-черничный кули Sous Vide; Манго-нектариновый (персиковый) кули Sous Vide; Малиново-абрикосовый кули Sous Vide; Манговый чатни Sous Vide; Малиновый сироп Sous Vide; Маринованный кумкват Sous Vide; Персиковый чатни Sous Vide; Папайя-черничный кули Sous Vide; Папайя пашот Sous Vide; Компот из томленых фруктов с овсянкой Sous Vide; Салат фризе с пряными зимними грушами Sous Vide; Салат из прессованных абрикосов Sous Vide; Папайя Sous Vide; Персики Sous Vide; Персики в коньяке Sous Vide; Персики Sous Vide томленые в меду с лавандой; Румтопф (фрукты томленые в роме) Sous Vide; Ревень пашот Sous Vide; Ревень с клубничным соусом и маскарпоне Sous Vide; Ревень весенний кисло-сладкий Sous Vide; Свежий прессованный арбуз Sous Vide; Томленые фрукты Sous Vide. Фаршированные яблоки sous vide с карамельным сиропом; Яблоки с корицей Sous Vide; Яблочный салат Sous Vide с фенхелем, розмарином и горгонзолой; Яблоки и красно-

качанная капуста Sous Vide; Яблочное пюре Sous Vide; Яблочный десерт Sous Vide; Яблоки, фаршированные орехами и изюмом в красном вине с пряностями Sous Vide; Яблоки целиком Sous Vide с пряностями; Яблоки с медом, орехами и корицей Sous Vide.

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

Термины и определения Фрукты по технологии Су-Вид (Sous vide): фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды), а также орехоплодные культуры, приготовленные методом Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением. *Примечание* - Процесс быстрого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1 ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей фруктов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий. **Срок годности продукции** устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых пастеризованные овощи и их смеси сохраняют свое качество). **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0 °С до 3 °С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80 %:** в пакетах из пищевого пластика не более **5 суток**; в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **10 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) - **не более 30 суток**; вырабатываемых в банках (емкостях) - **не более 30 суток**; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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 11.02.12-776-2019 КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

Дата введения в действие — 17.04.2019 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 алкогольные коктейли и напитки (далее коктейли), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, Коктейли и напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу, и в качестве полуфабрикатов для производства алкогольных напитков в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Коктейли и напитки алкогольные: ***Главная алкогольная составляющая водка, текила:*** -ванильно-апельсиновый коктейль; -свекольный коктейль с какао-ликером); коктейль «Кровавая Мэри с пряностями»; коктейль «Тыквенный пунш»; коктейль «Лайм-лимончелло»; коктейль «Кофейно-водочный кордиал**»;** коктейль «Кордиал из тыквы баттернат сквош»; коктейль «Свекольный букет»; коктейль «Джулеп с мятой»; коктейль «Сливовый ликер»; коктейль «Горчичный напиток с ягодной пеной»; коктейль «Оливково-фенхелевый ликер»; водка, настоянная на клюкве; водка, настоянная на гранате; водка, настоянная на личи; коктейль-настойка «Маргатини»; текила, настоянная на хабанеро; мятный сироп; сироп, настоянный на красных апельсинах; лаймовый сироп; сироп из свежего имбиря; -пряный сироп из инжира. ***Главная алкогольная составляющая коньяк, бренди, виски:*** коктейль «Старомодный с инжиром»; коктейль «Имбирный бренди (коньяк)»; коктейль «Арманьяк с пчелиной пыльцой»: ***Главная составляющая вермут, настойки:*** коктейль с древесными щепками; коктейль «Глинтвейн»; коктейль «Горячий пряный сидр»; коктейль «Пряный сидровый тодди». ***Главная алкогольная составляющая – джинн:*** коктейль «Цитрусовый джин с розмарином»; коктейль «Малиновый джин»; коктейль с малиновым сиропом и гибискусом; коктейль «Грушевый джин с тоником и лимонным тимьяном»; -коктейль «Терновый джин»; коктейль «Джин с горошком и мятой»; коктейль «Джин Бульдог с болгарским перцем»; коктейль «Джин Бульдог на личе и дыне»; коктейль «Джин Бульдог на пасилье и чипотле»; коктейль «Джин Бульдог, настоянный на клюкве»; коктейль «Джин»; коктейль «Рыжий пунш с джином»; коктейль «Дынный джин с тоником». ***Главная алкогольная составляющая ром*** коктейль «Chaos Coco Club»; коктейль «Мохито с ромом»; коктейль «Фалернский кордиал»; коктейль «Ромовый со щавелем (гибискусом)»; коктейль «Королевский пунш с ванильным ромом»; коктейль «Мадумах с цветочной пыльцой и ромом»; ромовая настойка на вишнях и апельсине; коктейль «Клубничный дайкири». ***Главная алкогольная составляющая шампанское:*** коктейль «Кровавая Мимоза»; коктейль "Раззматазз" с шампанским; коктейль из шампанского со щавелем (гибискусом).

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

Термины и определения: полуфабрикат: Составная часть спиртного напитка в виде спиртованных настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, экстрактов, сахарного, паточного и инвертированного сиропов: сахарного колера, приготовленных в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями; **купаж:** Смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов и/или дистиллятов и пищевых ингредиентов;

-**спиртованный настой:** Полуфабрикат крепостью от 40,0 % об. до 90,0 % об. приготовленный из свежего или сушеного пряно-ароматического, или неароматического растительного, или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором; **сахарный сироп:** Концентрированный водный раствор сахара или смеси отдельных сахаров с массовой концентрацией 65,8 % или 73,2 %. приготовленный горячим или холодным способом; **спиртной напиток:** Алкогольная продукция крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. произведенная с использованием ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и/или спиртосодержащей пищевой продукции; **водка:** Спиртной напиток, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и исправленной воды, крепостью от 37,5 % об. до 56,0 % об. представляющий собой бесцветный водноспиртовой раствор с мягким, присущим водке, вкусом и характерным водочным ароматом; **ликероводочное изделие:** Спиртной напиток крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 40,0 г/100 $см^2$, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов, зерновых, висковых. коньячных, фруктовых или винных дистиллятов, пищевых ингредиентов, получаемый путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрованием купажа; **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % об. до 20,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 $см^3$. приготовленное из слиртованных соков и/или морсов из фруктового сырья, и/или слиртованных настоев пряно-ароматического сырья, и/или продукции винодельческого производства и пищевых ингредиентов; **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % об. до 40,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 24,0 г/100 $см^3$, приготовленное с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов; **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 $см^3$, приготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, молока и молочной продукции, яиц, вина, ароматических веществ; **виски**: Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 40,0 % об. до 60,0 % об. приготовленный купажированием висковых солодовых выдержанных дистиллятов, и/или висковых зерновых выдержанных дистиллятов, или их смеси с исправленной водой, с добавлением или без добавления сахарного колера; **ром**: Спиртной напиток крепостью от 40,0 % об. до 50,0 % об. приготовленный из ромовых дистиллятов; **биттеры** крепкие алкогольные напитки, отличающиеся горьким вкусом. К биттерам относят горькие настойки (горькие бальзамы), а также некоторые виды вермутов и ликеров. Крепость может доходить до 50 %, но существуют и биттеры с крепостью 6,0-20,0 %. **гренадин** (англ. **Grenadine**) — густой кисло-сладкий сироп красного цвета, широко используемый при приготовлении коктейлей как подсластитель, а также для придания красивого цвета. **коктейль винный:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 8,5%, содержащий не менее 50% столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или насыщением двуокисью углерода. Коктейль винный, изготовленный с добавлением только натуральных вкусоароматических веществ и натуральных пищевых красителей, сахаросодержащих веществ, воды, без насыщения или насыщением двуокисью углерода, относят к натуральным напиткам. **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции с момента изготовления для непосредственного употребления при температуре от плюс 5 ºС до плюс 25 ºС – не более 3 часов; **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или полимерную тару, при хранении от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или полимерную тару, при хранении от минус 5 °С и ниже не более 6 месяцев. 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 10.85.13-769-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 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 рыбы и морепродуктов, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие исходную свежесть, нутриентный состав исходного обрабатываемого продукта, и предназначенные для употребления в пищу и в качестве гарнира ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из рыбы, приготовленные по технологии Су-Вид: Лосось су-вид; Тунец су-вид; Макрель су-вид; Голец су-вид; Семга су-вид; Семга с цедрой лимона су-вид; Палтус су-вид; Треска су-вид; Хек су-вид; Треска с грибами су-вид; Стейк из тунца су-вид; Стейк из акулы су-вид; Филе горбуши су-вид; Зубатка су-вид; Филе морского окуня су-вид; Филе трески су-вид; Хек су-вид в зеленом соусе; Филе кефали су-вид; Филе зубатки су-вид; Треска в средиземноморском стиле су-вид; Палтус в цитрусах су-вид; Брюшко лосося (теша) су-вид в кленово-соевом маринаде; Филе лосося су-вид томленый в оливковом масле с красной свеклой и кремом-фреш; Тунец в кунжуте су-вид; Гефилте фиш (фаршированная рыба) су-вид; Треска с кимчхи и арахисом су-вид; Нежный лосось су-вид; Дорадо (морской карась, или золотистый спар, или аурата) су-вид; Хек с кокосом, кориандром, тайскими специями су-вид; Дальневосточный лосось су-вид; Лосось су-вид; с чили и лаймом; Стейк из палтуса су-вид; Филе бычка су-вид; Филе рыбы махи-махи (корифена) су-вид; Рыба "в вакууме" су-вид; Судак су-вид; Треска су-вид с кипрейно-горчичным соусом; Лосось су-вид с сырным соусом; Пикша су-вид; Лосось mi-cuit (“приготовленный наполовину”); Форель су-вид; Лосось в вине су-вид; Гравлакс (пряный лосось) су-вид; Лосось под огуречно-укропным соусом су-вид; Камбала су-вид; Маринованный копченый лосось су-вид; Лосось с мисо су-вид; Лосось с цедрой лайма су-вид; Сибас су-вид; Форель су-вид с йогуртом; Скумбрия су-вид; Лютефиск су-вид; Лосось барбекю су-вид с клюквенным соусом; "Липкий" лосось су-вид в азиатском стиле; Пашот рыба-махи-махи; Пашот рыба-морской черт; Пашот рыба-морской окунь; Пашот рыба-треска; Лосось с тимьяном су-вид; Рилеты с лососем су-вид; Пикша с ароматными специями су-вид; Красная кефаль су-вид; Красная кефаль с пряными травами су-вид; Красная кефаль с лимонной (апельсиновой) цедрой су-вид; Морской черт су-вид; Хвост морского черта с шалфеем су-вид; Морской черт с кари и имбирем су-вид; Бриль су-вид; Филе палтуса су-вид; Лосось су-вид с лаймовым маслом, кисло-сладким сельдереем и цитрусовым гелем; "Дикий" Сибас су-вид; Форель су-вид с хрустящей кожей и горчичной пеной; Лосось су-вид с соусом Дор-Блю; Филе зубатки "в вакууме"; Филе морского окуня су-вид; яблочно-свекольным салатом; Палтус в соевом масле с маринованными яблоками; Судак в соусе су-вид; Рулет из судака су-вид с соусом Айоли; Пикша су-вид в соусе Нантуа; Сазан в пиве; Карп в пиве; Филе лосося су-вид с кремом из хрена; Лосось с чесночно-лимонным миксом су-вид; Рыбный зельц; Скумбрия су-

вид с розовым перцем; «Треска а-ля су-вид»; Семга су-вид с голландским соусом; Бриль су-вид с морскими водорослями (нори или комбу); Бриль су-вид с цукатами; Лосось и картофель на лепешке; Палтус "гриль" су-вид с поджаренным фенхелем и соусом из красного вина; Рыбные тако су-вид; "Дикий" лосось су-вид и айоли с васаби; Палтус су-вид, приправленный шафраном с томатно-базиликовым компотом и цуккини; Лосось су-вид с лимоном и укропом; Морской окунь су-вид; Томленый лосось су-вид; Палтус су-вид с цитрусовым соусом Бер Блан; Копченая пикша су-вид и яйцо пашот; Рыба томленая в оливковом масле су-вид (филе палтуса или трески); Лосось су-вид в глазури из кленового сиропа и чили с поджаренным лимоном; Рулет из лосося, сформованный при помощи трансглютаминазы; Горбуша су-вид;; Стейк из семги; Лосось, приготовленный в вакууме на пюре из копченого зелёного горошка; Палтус су-вид с соусом Бер Руж. **Изделия кулинарные из морепродуктов, приготовленные по технологии су-вид:** Осьминог су-вид; Осьминог в белом вине в су-вид; Осьминог су-вид на гриле с уксусной заправкой и копченой паприкой; Креветки су-вид; Королевские креветки су-вид; Скампи су-вид; Креветки крупные су-вид; Кальмар су-вид; Кальмар маринованный су-вид; Морские гребешки су-вид с тыквой; Морские гребешки су-вид; Шейки омара су-вид; Шейки омара с ликером Амаретто; Тайские креветки в су-вид; Креветки су-вид с ванильным сливочным маслом; Лобстер су-вид; Лобстер су-вид в сливочном масле; Хвосты мэнских лобстеров су-вид; Лингвини с лобстером су-вид; Сырые устрицы - уплотненные су-вид.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 21.06.2022 г. «Треска стейки» су-вид; «Зубатка стейки» су-вид; «Кета стейки» су-вид; «Горбуша стейки» су-вид; «Минтай стейки» су-вид; «Лосось стейки» су-вид; «Треска филе» су-вид; «Зубатка филе» су-вид; «Кета филе» су-вид; «Горбуша филе» су-вид; «Минтай филе» су-вид; «Лосось филе» су-вид. «Тунец» су-вид; «Форель» су-вид; «Треска стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Зубатка стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Кета стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Горбуша стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Минтай стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Лосось стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Тунец» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Форель» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Треска стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Зубатка стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Кета стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Горбуша стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид;

HACCP EXPERT

«Минтай стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Лосось стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Тунец» су-вид» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Форель» су-вид» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Треска филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Зубатка филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Кета филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Горбуша филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Минтай филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Тунец филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Форель филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Лосось филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид. «Треска филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Зубатка филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Кета филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Горбуша филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Минтай филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Тунец филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Форель филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Лосось филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид.

Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0°С до 6°С в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток от 0°С до 5ºС в пакетах из пищевого пластика не более 10 суток; от 0°С до 3°С: - в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. - в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; - вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности)– не более 60 суток. от 0°С до 2ºС вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой

плотности)– не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: - при температуре хранения минус 12 °С - не более трёх месяцев; - при температуре хранения минус 18°С - не более шести месяцев. - при температуре хранения минус 20°С - не более 8-12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности с момента окончания технологического процесса 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.

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

HACCP EXPERT