«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 ХАЛЯЛЬ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ХАЛЯЛЬ

ТУ,ТИ 10.13.14-1321-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ХАЛЯЛЬ 3
ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 9
ТУ,ТИ 10.13.14-1310-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] ХАЛЯЛЬ 11
ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 17
ТУ,ТИ 10.85.19-880-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 19
ТУ,ТИ 10.13.14-991-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 21
ТУ,ТИ 10.13.14-1045-2022 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 28
ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 35
ТУ,ТИ 10.13.14-045-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ 41
ТУ,ТИ 10.71.12-861-2025 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» 44
ТУ,ТИ 10.13.14-167-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» 45
ТУ,ТИ 10.85.12-886-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ 47
ТУ,ТИ 10.72.12-860-2025 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ» 48
ТУ,ТИ 10.85.19-863-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ 49
ТУ,ТИ 10.85.19-862-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ 51
ТУ,ТИ 10.71.12-859-2025 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ» 53
ТУ,ТИ 10.13.15-784-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 54
ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 55
ТУ,ТИ 10.13.14-824-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 58
ТУ,ТИ 10.13.14-823-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»(HALAL) 66
ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 71
ТУ,ТИ 10.13.14-347-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» 75

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ХАЛЯЛЬ	
25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1321-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие 06.03.2026 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 полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера с соблюдением традиций Ислама и стандартов Халяль [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают:** ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. **Ассортимент продукции** Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) Халяль. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP

1103B PSO1, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищен-

ный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к

(Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged ХА-

ЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре ХАЛЯЛЬ; замороженные [глубокозамороженные]. ***Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.*** Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или

в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 14 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 15-20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 20-26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 20.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих, изготовленных с соблюдением традиций Ислама и стандартов «Халяль» (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики с начинками: блинчики с говядиной «Халяль»; блинчики с кониной «Халяль»; блинчики с бараниной «Халяль»; блинчики с олениной «Халяль»; блинчики с козлятиной «Халяль»; блинчики «Татарские» «Халяль»; блинчики « Булгарские» «Халяль»; блинчики «Итиль» «Халяль»; блинчики «Золотая Орда» «Халяль»; блинчики «Крымские» «Халяль»; блинчики «Турецкие» «Халяль»; блинчики «Сибирские» «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с говядиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и капустой «Халяль»; блинчики с говядиной и картофелем «Халяль»; блинчики с говядиной и папоротником «Халяль»; блинчики с говядиной и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и сыром «Халяль»; блинчики с говядиной и луком «Халяль»; блинчики с говяжьим сердцем «Халяль»; блинчики с бараньей печенью «Халяль»; блинчики с бараньей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с бараниной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и капустой «Халяль»; блинчики с бараниной и картофелем «Халяль»; блинчики с бараниной и папоротником «Халяль»; блинчики с бараниной и рисом «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с бараниной и луком «Халяль»; блинчики с бараньим сердцем «Халяль»; блинчики с конской печенью «Халяль»; блинчики с конской печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с кониной и капустой «Халяль»; блинчики с кониной и картофелем «Халяль»; блинчики с кониной и папоротником «Халяль»; блинчики с кониной и рисом «Халяль»; блинчики с кониной и сыром «Халяль»; блинчики с кониной и луком «Халяль»; блинчики с конским сердцем «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и кониной «Халяль»; блинчики с мясным ассорти «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и рисом «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и гречкой «Халяль»; блинчики с верблюжатиной «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной, кониной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и сыром «Халяль»; блинчики с ливером и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и оливками «Халяль»; блинчики с бараниной и оливками «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и капустой «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и рисом «Халяль»; блин-

чики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и овощным ассорти (шпинат, сельдерей, зеленый лук, петрушка, щавель, чеснок в любом сочетании) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и сухофруктами (изюм, курага, чернослив) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и экзотическими фруктами (ананас/гуава/папайя/манго/авокадо/кумкват (в любом соотношении).

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных кулинарных изделий, герметично упакованных** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения

HACCP EXPERT

условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1310-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие 16.02.2026 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 полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые, рубленые], изготовленные 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 или фарша, изготовленные с учетом требований Ислама к хаяльной продукции (с учетом стандартов «ХАЛЯЛЬ»), требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: в зависимости от технологии изготовления: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]; рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные, формованные, непанированные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные. **Ассортимент продукции** Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115) «Халяль» ; Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A) «Халяль» ; Лопатка б/к *(Shoulder,* NAMP 114) «Халяль» ; Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B) «Халяль» ; Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D) «Халяль» ; Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E) «Халяль» ; Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G) «Халяль» ; Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod,* NAMP 114 E) «Халяль» ; Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade,* NAMP 114 D) «Халяль» ; Вырезка из лопатки б/к (*Beef Chuck, Shoulder Tender,* NAMP 114 F) «Халяль» ; Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender,* NAMP 116 B) «Халяль» ; Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade,* 116 E, *Denver,* NAMP 116) «Халяль» ; Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D) «Халяль» ; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175) «Халяль» ; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Select «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Choice «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Top Choice «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180) «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Select

«Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Choice «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Top Choice «Халяль»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112) «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Choice «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Top Choice «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112) «Халяль»; Prime «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On,* 112A) «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice «Халяль»; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime «Халяль»; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*) «Халяль»; Вырезка б/к (*Tenderloin,* NAMP 189 A) «Халяль»; Вырезка «Экстра» б/к (*Tenderloin,* NAMP 190) «Халяль»; Вырезка зачищенная (*Tenderloin Defatted.* NAMP 190) «Халяль»; Вырезка, головная часть, б/к (*Tenderloin Butt, Defatted,* NAMP 191A) «Халяль»; Внутренняя часть бедра б/к (*Inside,* NAMP 168) «Халяль»; Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off,* NAMP 169A) «Халяль»; Боковая часть бедра б/к (*Knuckle,* NAMP 167) «Халяль»; Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled,* NAMP 167 A) «Халяль»; Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin,* NAMP 184) «Халяль»; Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt,* NAMP 184 B) «Халяль»; Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap,* NAMP 184 D) «Халяль»; Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round,* NAMP 170A) «Халяль»; Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast,* NAMP 171E) «Халяль»; Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round,* NAMP 171B) «Халяль»; Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip,* NAMP 185B) «Халяль»; Говядина для запекания б/к (*Rump Roast,* NAMP 171 G) «Халяль»; Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip,* NAMP 185C, *Boneless, Defatted,* NAMP 185 D) «Халяль»; Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail,* NAMP 176) «Халяль»; Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E) «Халяль»; Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D) «Халяль»; Мякоть бедра (*Beef Round,* NAMP 169) «Халяль»; Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*) «Халяль»; Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C) «Халяль»; Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167) «Халяль»; Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F) «Халяль»; Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168) **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A) «Халяль»; Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A) «Халяль»; Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers,* NAMP 124A), *rib fingers boneless*) «Халяль»; Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*) «Халяль»; Мясо с 3-4-5 ребра б/*к* (*Chuck ribs boneless*) «Халяль»; Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless,* NAMP 120) «Халяль»; Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121) «Халяль»; Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat,* NAMP 130A) «Халяль»; Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat,* NAMP 109 B) «Халяль»; Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*) «Халяль»; Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*) «Халяль»; Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*) «Халяль»; Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*) «Халяль»; Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*) «Халяль». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G) «Халяль»; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D) «Халяль»; Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E) «Халяль»; Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E) «Халяль»; Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D) «Халяль»; Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E) «Халяль»; Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B) «Халяль»; Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron*

Steak, NAMP 1114 D PSO 1) «Халяль»; Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak,* NAMP 1102) «Халяль»; Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*) «Халяль»; Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F) «Халяль»; Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) «Халяль»; Бифштекс (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100) «Халяль»; Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside) «Халяль»; Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*) «Халяль»; Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A) «Халяль»; Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190) «Халяль»; Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190) «Халяль»; Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F) «Халяль»; Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D) «Халяль»; Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak,* NAMP 140) «Халяль»; Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140) «Халяль»; Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak,* NAMP 1103) «Халяль»; Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112) «Халяль»; Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D) «Халяль»; Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D) «Халяль»; Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak,* NAMP 1180) «Халяль»; Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D) «Халяль»; кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak,* NAMP 171 C, 1102) «Халяль»; Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D) «Халяль»; Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*) «Халяль»; Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak,* NAMP 1180) «Халяль»; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F) «Халяль»; Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A) «Халяль»; Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*") «Халяль»; Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102) «Халяль»; Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100) «Халяль»; Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote,* NAMP 1103) «Халяль»; Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*) «Халяль». **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*) «Халяль»; Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless,* NAMP 124 A (межреберные стрипсы) «Халяль»; Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C) «Халяль»; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D) «Халяль»; Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*) «Халяль»; Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*) «Халяль»; Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193) «Халяль»; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*) «Халяль». Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*) «Халяль». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113) «Халяль»; Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*) «Халяль»; Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188) «Халяль»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175) «Халяль»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select «Халяль»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Choice «Халяль»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Top Choice «Халяль»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Prime «Халяль»; Шортлойн на кости (*Shortloin)* «Халяль»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D) «Халяль»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Select «Халяль»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Choice «Халяль»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Top Choice «Халяль»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Prime «Халяль»; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)* «Халяль»; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless,* NAMP 121) «Халяль»; Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In,* NAMP 117) «Халяль»; Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171) «Халяль»; **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123) «Халяль»; Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124) «Халяль»; Ребра

(*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123) «Халяль»; Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B) «Халяль»; Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae* «Халяль»; Локтевая кость (*Radius*) «Халяль»; Плечевая кость (*Humerus*) «Халяль»; Грудная кость (*Brisket bone*) «Халяль»; Косточки сахарные (*Sugar bones*) «Халяль»; Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*) «Халяль». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172) «Халяль»; Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174) «Халяль»; Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*) «Халяль»; Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A) «Халяль»; Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B) «Халяль»; Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B) «Халяль»; Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*) «Халяль»; Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In,* NAMP 1179) «Халяль»; Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B) «Халяль»; **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*) «Халяль»; **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123) «Халяль»; Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124) «Халяль»; Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae* «Халяль»; Локтевая кость (*Radius*) «Халяль»; Плечевая кость (*Humerus*) «Халяль»; Грудная кость (*Brisket bone*) «Халяль»; Косточки сахарные (*Sugar bones*) «Халяль»; Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*) «Халяль». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef,* NAMP 135) «Халяль»; Бефстроганов (*Beef Stroganoff*) «Халяль»; Азу б/к (*Azu*) «Халяль»; Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135) «Халяль»; Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A) «Халяль»; Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B) «Халяль»; Говядина для фондю (*Beef for fondue*) «Халяль»; Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5) «Халяль»; Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting) «Халяль»; Говядина для жаркого (Beef for Roast) «Халяль»; Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20) «Халяль»; Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30) «Халяль»; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш 90/10 (*Ground Beef* 90/10) «Халяль»; Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light* 80/20). **Категория Б:** Фарш 80/20 (*Ground Beef* 80/20) «Халяль»; Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef* 70/30) «Халяль». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak*, NAMP 1100) «Халяль». **Категория Б:** Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger* 80/20) «Халяль»; Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger* 70/30) «Халяль»; Стейк Мини бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers* 80/20, NAMP 1101) «Халяль»; Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers* 70/30) «Халяль». **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре «Халяль»; замороженные [глубокозамороженные] в полиблоках. Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита. 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

HACCP EXPERT

наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer's Guide. **Правила транспортирования и хранения** олуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. **7.2** Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для охлажденных рубленых [фарши] от минус 1,5 °С до плюс 4 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; для замороженных рубленых [фарши] не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 5 суток;** рубленые [фарши] **не более 3 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 12 суток;** рубленые [фарши] **не более 5 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 14-21 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 20-26 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20 суток; Рекомендуемые сроки годности заморожен-**

HACCP EXPERT

ных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халяль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халяль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халяль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халяль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халяль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халяль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халяль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями

«Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

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

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP ЭКСПЕРТ

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-880-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (взамен ТУ 10.85.19-880-2020)**

***Дата введения в действие - 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит:* технические условия, технологическая инструкция, отработанные рецептуры.**

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из песочного теста (далее продукция) без начинок и с добавлением фаршей (начинок) и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами (начинками) из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу: в горячем виде – непосредственно, в охлажденном виде - после разогрева, в замороженном виде – после дефростации и разогрева в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из песочного теста без начинок: кольцо песочное с орехами; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; шарики творожные. **Изделия кулинарные из песочного теста с начинками:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Абрикос»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начин-

кой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; __ киш с говядиной; __ киш с бараниной; __ киш с квашеной капустой и грибами; __ киш с колбасой (говяжьей); киш с грибами; киш овощной; **Изделия кулинарные из песочного творожного теста с начинками:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно - фруктовый пирог; пирог творожный с шоколадной крошкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 20.09.2024 год пирог песочный «Ватрушка королевская»; пирог песочный «Ватрушка венгерская»; пирог песочный с конфитюром «Абрикос»; пирог песочный с конфитюром «Персик»; пирог песочный с конфитюром «Клубника»; пирог песочный с конфитюром «Апельсин»; пирог песочный с калиной; пирог «Шоколадная королевская ватрушка»; пирог «Восточный»; пирог «Сметанник; пирог «Сметанник карамельный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 ^{0}С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 24 часов. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: - не герметично упакованной – не более 4 месяцев; - герметично упакованной – не более 6 месяцев; - упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при темпе-

ратуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: - не герметично упакованной – не более 2 месяцев; - герметично упакованной – не более 4 месяцев; - упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-991-2023** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ** **ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

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 полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; полукопченые; сырокопченые; сыровяленые. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные от 0 °С до плюс 6 °С; охлажденные сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные от 0 °С до 15 °С; замороженные не выше минус 8 °С. **в зависимости от используемого мяса конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на:** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы. **в зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:** колбасы; колбаски. **в зависимости от массовой доли мясного сырья изделия колбасные подразделяют на следующие сорта:** экстра; высший; первый; фирменный; второй; третий. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из

мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из

HACCP EXPERT

мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров]

HACCP ЭКСПЕРТ

с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая Индейка «Мраморная» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Армянская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Приволжская Балыковая» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сыровяленая «Пикантная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

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

Термины и определения колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы** колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие полукопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов; **колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке; **колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке **сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части не менее 50 %. **сорт высший** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %. **сорт первый** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51 %. **сорт фирменный** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое

мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %. **отборный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. мяса грудной части не менее 50 %. **нежирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30 %. **полужирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50 %. **жирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %. **халяль (в переводе с арабского дозволенное)** дозволенное в исламском праве; все то, что не считается харам (араб. запретным). **пищевая продукция халяль** продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде, выраще0нная, добытая, произведенная, маркированная, сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, предназначенная для потребления в пищу. **продукция «Халяль»** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **процесс производства продукции и оказания услуг халяль** совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций и действий, направленных на производство продукции и оказание услуг халяль**. знак маркировки «Халяль»** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак соответствия "Халяль"** графическое изображение о соответствии продукции и/или услуг халяль требованиям системы добровольной сертификации халяль, наносимое на продукцию, товаросопроводительные документы, информационную и рекламную продукцию. Разрешение на право применения знака соответствия "Халяль" выдает соответствующий орган по сертификации халяль. **халяль–контролер** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют** в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охла-

HACCP EXPERT

жденных сырокопченых и сыровяленых продуктов от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10

HACCP EXPERT

от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25

HACCP EXPERT

от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

После вскрытия герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопченых, варено-копченых не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых не более 30 суток. Срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1045-2022** **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введения в действие 17.11.2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты [варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, вяленые, сушеные] из мяса птицы «Халяль», изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, разной степени измельчения, с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов, пищевых добавок, пряностей или без них, готовые к употреблению в пищу и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. **Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые; вяленые; сушеные. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** кры-

лышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур, индейки] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров,**

индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль». **Сорт высший:** рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль». **Сорт высший:** рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бочок «Табака» из мяса индейки «Халяль»; буженина из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из индейки «Халяль»; буженина с яблоками из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина с яблоками из индейки «Халяль»; рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет «Инди» из мяса индейки «Халяль»; цыпленок с розмарином прессованный «Халяль»; индейка с розмарином прессованная «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крыло цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыло индейки «Халяль»; локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Сорт третий:** кисть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кисть крыла индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** карпаччо из мяса цыплят-

бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо из мяса индейки «Халяль»; филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Карбонад» из мяса индейки «Халяль»; пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хворост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хворост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; батончик «Ряба» «Халяль»; батончик «Инди» «Халяль»; батончик «Ряба» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Инди» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Ряба» с орешками «Халяль»; батончик «Инди» с орешками «Халяль»; батончик «Ряба» со льном «Халяль»; батончик «Инди» со льном «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо «Деликатесное» из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». пастрома из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; пастрома из мяса индейки «Халяль». мясо «Чемен» куриное [из грудки] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из грудки] «Халяль»; **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хворост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хворост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; мясо «Чемен» куриное [из окорочка] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из окорочка] «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». «Чикен Джерки» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Чикен Джерки» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – вяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; грудка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сушеные. Подвид – кусковые, бескостные. Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы «Халяль»; чипсы из мяса цыплят-бройлеров «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль»

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный: грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик

HACCP EXPERT

[гузка] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль». **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль»; спинка уток «Халяль»; спинка гусят «Халяль»; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик [гузка] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых продуктов от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию

продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 10 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 15 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые, вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченых не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленых, вяленых не более 45 суток. **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 25 суток. копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при порционной нарезке не более 12 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при сервировочной нарезке не более 8 суток; сырокопченые целыми изделиями не более 150 суток; сыровяленые, вяленые целыми изделиями не более 90 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 25 суток; **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые, сыровяленые, вяленые целыми изделиями – не более 30 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; **Рекомендуемый срок годности сушеной продукции: при температуре от 0ºС до плюс 25 ºС:** негерметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **упакованной продукции [кроме сушеной] без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции [кроме сушеной] с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми изделиями – 270 суток (9 мес.); целыми изделиями [кроме сушеной] при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре

HACCP EXPERT

от 0 до 6 ºС: —для варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, копченых не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых, вяленых не более 30 суток; для сушеных не более 30 суток. Срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флэт айрон

и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тосканski»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк триплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** колбаски «Франфурктские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из баранього огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараши с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи

котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени

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

HACCP EXPERT

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

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

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах

(технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 ºС. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** ***в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*** из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **60 суток**; из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8**

месяцев. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных**, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

HACCP EXPERT

шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория изделий:*** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-

HACCP EXPERT

запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-861-2025** **ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Полянка" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Берёзонька" «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

HACCP EXPERT

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-167-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

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 полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами, изготовленные в соответствии с ритуальными обычаями Ислама (халяль) и не содержащие, запрещенных ингредиентов (харам). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукции: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Дагестанские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсула»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие» ; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Из баранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пель-

мени «Берсула»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; пельмени «Иранские»; пельмени «Бахчисарайские»; пельмени «Сарай»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски); **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени классические из говядины; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени из говядины и курицы; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; чучвара из говядины, утки с картофелем; курзе из говядины и баранины; курзе из баранины с картофелем; курзе из конины с картофелем и грибами; манты с бараниной и тыквой; манты с бараниной и грибами; манты с говядиной и тыквой; манты с кониной и тыквой; манты с говядиной и курицей **Категории Г:** пельмени мясо-капустные; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Береки»; манты «Каспийские»; манты с говядиной и курицей; чебуреки с говядиной и курицей; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; хушаны «Таджикские». ***Примечание:*** *Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.*

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:** весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не

более 12 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.

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-886-2025** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток;

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-860-2025** **ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Сдобное печенье:*** печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халяль» (Halal). ***Слоеное печенье:*** печенье с джемом «Удача» «Халяль» (Halal); печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халяль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal). ***Сахарное печенье:*** печенье с повидлом «Маргарита» «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халяль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халяль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халяль» (Halal). ***Песочное печенье:*** печенье Курабье «Халяль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халяль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халяль» (Halal). ***Заварное печенье:*** печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халяль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халяль» (Halal). ***Затяжное печенье:*** печенье «Амереканер» зерновое «Халяль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халяль» (Halal); печенье «Сырное» «Халяль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халяль» (Halal); печенье «Пикник» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые срок годности весовой продукции: остальное – не более 30 дней. с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 суток.

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-863-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из пресного теста печеные: бантик слоеный; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; самса с бараниной; самса с

говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоёная с курицей; самса с мясом; самса с картофелем и мясом; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; хачапури; хачапури слоеные; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая. **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост.

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

Термины и определения мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов.

Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 600 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-862-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с бараниной; пирожки с говядиной; пирожки с кониной; пирожки с олениной; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки слоеные с бараниной; пирожки слоеные с говядиной; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; слойка с капустой и яйцом; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; со-

HACCP EXPERT

сиска в слоеном тесте; котлета в тесте; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; эчпочмак; элеш с курицей; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с капустой; пирожки с повидлом; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с творогом; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному.

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

Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 600 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-859-2025 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламсими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль; торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяльный; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяльный; торт бисквитный со сливочным кремом халяльный; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяльный «Зебра»; торт «Сметанник» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяльный (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяльный из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» халяльный (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяльный; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт

«Наполеон» халяльный (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяльный (песочный); торт «Манник» халяльный ; торт «Сухарный» халяльный ; торт «Черемуховый» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяльный (бисквитно-муссовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-784-2020** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2020 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 консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов:** печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный». **Консервы мясные кусковые в желе:** говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». **Консервы мясные кусковые в соусе:** говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе.

НАССР EXPERT

Консервы мясные фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами.
Консервы мясные паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ** **ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ** **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

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 изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту - колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. **Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния:** на охлажденные; **в зависимости от способа термической обработки:** на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль**».**

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы - не менее 40 %, субпродуктов птицы - не более 10 %), растительных белков - не более 5 %, круп (муки) - не более 7 %, крахмала - не более 3 %, овощей - не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы**

для детского питания: колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке - не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток; сервировочной нарезкой - не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" - не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток. сервировочной нарезкой - не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами - не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

HACCP ЕЖРБТ

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-824-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)

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 колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые[далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие«Халяль» выпускают следующих видов, категорий иторговых наименований: Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбасаполукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбасаполукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбасаполукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая

«Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаса-полукопченая «Донская Халяль». **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбасаполукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбасаполукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаскиполукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбасаполукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбасаполукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»;

HACCP EXPERT

колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбасаполукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные:**

HACCP ЭКСПЕРТ

Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарскиХаляль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». **Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А:** колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль». **Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «МаханХаляль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелдансская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Халяль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Балыковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Ха-

HACCP EXPERT

ляль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяленая «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 08.05.2020 год **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Вайнахская Халяль»; колбаса полукопченая «Нуриевская Халяль»; колбаса полукопченая «Халяль»; колбаса полукопченая «Говядина ароматная Халяль»; колбаса полукопченая «Сабантуй Халяль»; колбаса полукопченая «Ингушская Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Халяль»; колбаса полукопченая «Адыгейская Халяль»; колбаса полукопченая «Молодежная Халяль»; колбаса полукопченая «Черкеская Халяль»; колбаса полукопченая «Исламская Халяль»; колбаса полукопченая «Дагестанская Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль»; колбаски полукопченые «Калиибр 12 Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Рамазан Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат Восточный Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная Халяль»; колбаса полукопченая «Каспийская Халяль»; колбаса полукопченая «Праздничная Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Вехлинская Халяль»; колбаса варено-копченая «Стамбульская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Престиж Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитара Халяль»; колбаса варено-копченая «Кизлярский сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат чеченский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «С сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Аварская с курдюком Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «1 СОРТ» Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Элитная Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.07.2021 год **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Чеченская Халяль»; колбаса полукопченая «Кумыкская Халяль»; колбаса полукопченая «Буйнакская Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Чиркейская Халяль».

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.02.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль» [вариант II]. **Категория Б:** колбаса полукопченая «Кавказская Халяль» [вариант II]. **Категория В:** колбаса полукопченая «Чесночная Халяль» [вариант II]; колбаса полукопченая «Южная Халяль» [вариант II]. **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Премиум Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль» [вариант II].

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

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]:Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **варено-копченая колбаса**

HACCP EXPERT

[колбаска] (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сырокопченая сухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С, копчение при температуре не выше 22°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их вы-

HACCP EXPERT

ращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности**, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процессапри температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием

консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP ЭКСПЕРТ

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-823-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»(HALAL)

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 колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощамиХаляль»; колбаса вареная «МозаичнаяХаляль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «НежнаяХаляль»; колбаса вареная «Уфимская из говядиныХаляль» колбаса вареная «Докторская особаяХаляль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

Группа – мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халяль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски«Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Стамбульские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупомХаляль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски«Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Тунисские Халяль»; сосиски «Люкс Хальль»; сосиски «Кобургские Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки«Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки«Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Хальль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки«Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки«Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»; **Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки ««Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль». **Категория Г:** сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные кол-**

басы [колбаски]мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория А: ветчина«Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядиныХаляль»; ветчина«По-татарскиХаляль»; ветчина«Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлебы мясные и мясосодержащие: Группа – мясная. Вид –колбасный хлеб. Подвид – вареные. Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб«Мусульманский Халяль» колбасный хлеб «Бараний Халяль». колбасный хлеб «ТатарскийХаляль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. Категория В:** колбасный хлеб«Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 16.06.2020 год **Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Баракат Халяль»; колбаса вареная «Стамбульская Халяль»; колбаса вареная «Молочная традиция Халяль»; колбаса вареная «Чеченская Халяль»; колбаса вареная «На здоровье Халяль»; колбаса вареная «Равис Халяль»; колбаса вареная «С сыром Халяль»; колбаса вареная «Вязанка Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Карапули Халяль»; сосиски «Загорские Халяль»; **Категория В:** сосиски «Говяжьи по-татарски Халяль»; сосиски «Молодежные Халяль»; сосиски «Аварские Халяль»; сосиски «Чеченские Халяль»; сосиски «С курицей Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие - 20.09.2022 год **Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «С молоком Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Мини Халяль»; сосиски «Арбатские с кетчупом Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Венские с сыром Халяль»; сосиски «С молоком Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Из говядины Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория В:** ветчина «Из говядины Халяль».

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

Термины и определения колбасное изделие: Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]**: Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ±4 мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой,

имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. колбасный хлеб: Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. категория: Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует

HACCP EXPERT

требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуреот 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы**: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 15 суток; порционной нарезкой - не более 10 суток; сервировочной нарезкой - не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль»со дня (часа) выработки: **упакованной продукции**

без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ** **ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

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 колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы , подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. изделия колбасные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия колбасные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. *в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:* колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; прочие колбасные изделия. *Примечание Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре. в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: **Колбасы: Сорт экстра:** колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычковая вареная Халяль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»; колбаса

«Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балыковая Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль» колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»: колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «ВетчиннаяХаляль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Халяль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Бистро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Хальль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хотдогов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Хальль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Хальль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халяль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Го-

HACCP EXPERT

родские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Хальль»; шпикачки Халяль шпикачки "По-Татарски Халяль". **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».
Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2020 год **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Казан-Утлары Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль». **Сосиски из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** шпикачки «По-татарски Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт первый:** ветчина «Охотничья Халяль».
Изменение № 2 Дата введения в действие 27.01.2022 год Актуализация текста ТУ.
Изменение № 3 Дата введения в действие 16.09.2022 год Актуализация текста ТУ.
Изменение № 4 Дата введения в действие 20.09.2022 год **Колбасы вареные из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса из мяса кур вареная «Памирская Халяль»; колбаса из мяса кур вареная «Мортаделла с сыром Халяль». **Сорт второй:** колбаса из мяса кур вареная «Восточная Халяль». **Сорт третий:** колбаса из мяса кур вареная «Народная Халяль». **Колбаски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаски из мяса кур вареные «Мергез Халяль»; колбаски из мяса кур вареные «Для жарки Халяль». **Сосиски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски из мяса кур вареные «Сливочные Халяль». **Сорт первый:** сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Фитнес Халяль». **Сорт второй:** сосиски из мяса кур вареные «Для хот-догов Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Сметанковые Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Петровские Халяль». **Сорт третий:** сосиски из мяса кур вареные «Сытные Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки из мяса кур вареные «Сочные Халяль»; сардельки из мяса кур вареные «К завтраку Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса**

птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт высший: Ветчина из мяса кур вареная «Нежная Халяль».

Изменение № 5 Дата введения в действие 30.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Сосиски из мяса птицы [кур, цыплят-бройлеров] Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски из мяса кур «Путник Халяль»; сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО [СУБПРОДУКТЫ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: **Колбасы варёные, содержащие мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]: Группа – продукция, содержащая мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса варёная из мяса кур «Путник Халяль»; колбаса варёная из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль».

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**.** Рекомендуемые сроки годности **ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

HACCP EXPERT

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

Дата введения в действие — 19.06.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

HACCP EXPERT

жий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиный «Королевский»; рулет буйволиный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «По-селянски»; говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шашлык «Разбойничий»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пикантная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятина запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арростини»; грудинка буйволиная «Арростини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятина «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-запеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** говядина «Фермерская; говядина «Пражская; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; пастрома «Сочинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятины; «Мясо по-кайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволиный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** баранина «Кавказская»

прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка "Банджо" баранья; лопатка "Устричная" из баранины; рулет «Восточный»; «Узын-омыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеечка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узын-омыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** корейка «Стамбульская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «Хан-Тагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделываемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узын-омыртка» «Узын-омыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-марокканski; козлятина на вертеле по-марокканski; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык по-армянски; шашлык по-карски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски; шашлык по-ташкентски; шашлык по-севански; шашлык по-кургански; шашлык геленджикский; шашлык по-турецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «По-барски»; филеечка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочок «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленья «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория**

ХАССР ЕХРЕРТ

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

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

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

Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **-сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль»,, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по со-

HACCP EXPERT

гласованию 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